
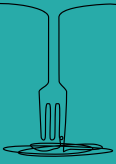




Avec la collaboration de :



Québec 



TACHE 8 | Mettre la table à la maison et au restaurant

Situation

- En emploi

Intentions de communication

- **Compréhension orale (niveau 5)**
 - ✓ Comprendre les directives pour mettre la table
- **Production orale (niveaux 3 à 5)**
 - ✓ Donner des directives pour mettre la table
- **Production écrite (niveaux 3 et 4)**
 - ✓ Prendre en note des directives pour mettre la table


Niveaux visés

- Niveaux 3 à 5

Durée proposée

- 6 heures

Support

-  Vidéo: L'art de mettre la table
Gauthier, Alexie (27 octobre 2014). L'art de mettre la table [Vidéo en ligne]. Repéré à <https://www.youtube.com/watch?v=cxo0v1dqeg0&t=17s>

Éléments langagiers

- Le vocabulaire relié à la tâche
- Les organisateurs textuels
- Le son [ʒ] avec la graphie « j », « ge » et « gi »



L'AMUSE-BOUCHE



ANTICIPATION

1. Observez les expressions. Qu'est-ce que ces expressions ont en commun?

- À table!
- Mettre la table.
- Se mettre à table.
- Rouler sous la table.
- Faire table rase.



2. Associez chaque expression à sa signification.

Mettre la nappe,
les couverts,
les verres et les
assiettes.

S'asseoir autour
d'une table en vue
de manger.

S'enivrer (boire de
l'alcool) au point de
rouler à terre.

Inviter à se mettre
à table.

Rejeter ce qui a
été dit ou fait.

3. Selon vous, sur quoi portera la présente activité?



L'ENTRÉE



COMPRÉHENSION GLOBALE

 Regardez la vidéo, puis répondez aux questions.

1. Quel est le titre de la vidéo?

2. Quel est le sujet de la vidéo?

Comment recevoir à la perfection.

Comment bien préparer une table.

Comment organiser des réceptions.

Comment organiser des banquets.

3. À qui s'adresse cette vidéo?

Au public en général

Aux employés de la restauration

Les deux réponses

4. Où se déroule cette mise en situation?

Dans un restaurant

Dans une cafétéria

Dans une maison

Dans une salle de réception

5. Avec quel sujet l'animatrice termine-t-elle sa capsule?

Elle prépare une recette.

Elle verse de l'eau dans les verres.

Elle reçoit des invités.

Elle raconte l'histoire de la fourchette.



LE PLAT PRINCIPAL



ÉLÉMENTS LANGAGIERS

VOCABULAIRE

1. Cochez tous les synonymes de « look » dans « Ça donne un petit look ».

- Allure
- Décoration
- Aspect
- Style
- Ambiance

2. Cochez tous les synonymes de « dynamique » dans « Ça fait une autre dynamique ».

- Ambiance
- Énergie
- Activité
- Atmosphère
- Physique

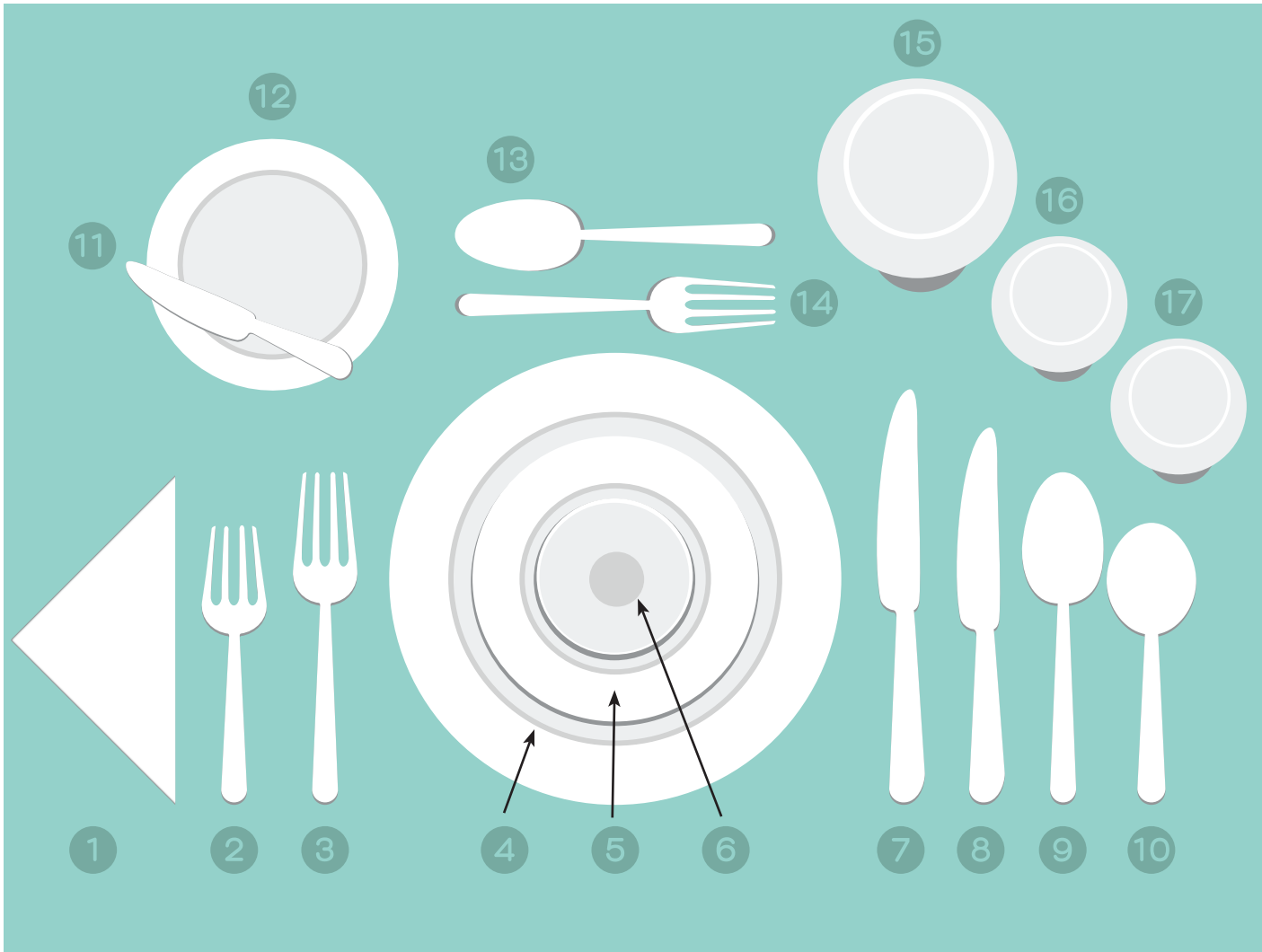
3. L'animatrice affirme que les fourchettes étaient autrefois un objet de raffinement. Quelle image représente le raffinement?



4. Comment se nomme l'ensemble de la vaisselle, des verres et des ustensiles?

- La couverture
- Le couvert
- Le plan de table
- La tablée

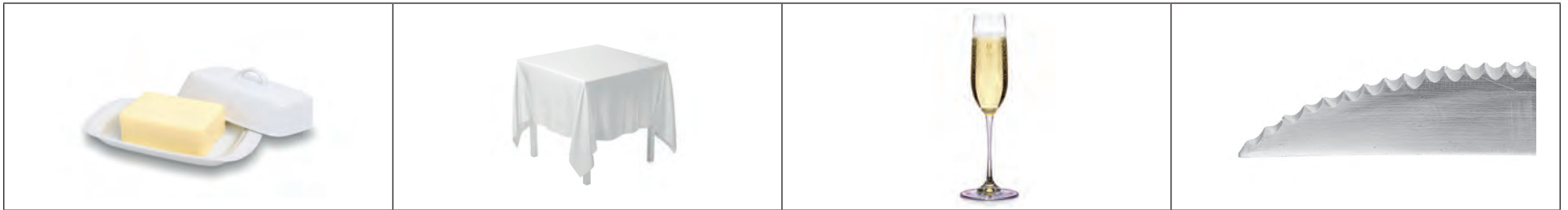
5. Observez attentivement l'image du couvert et associez chaque élément à son numéro.



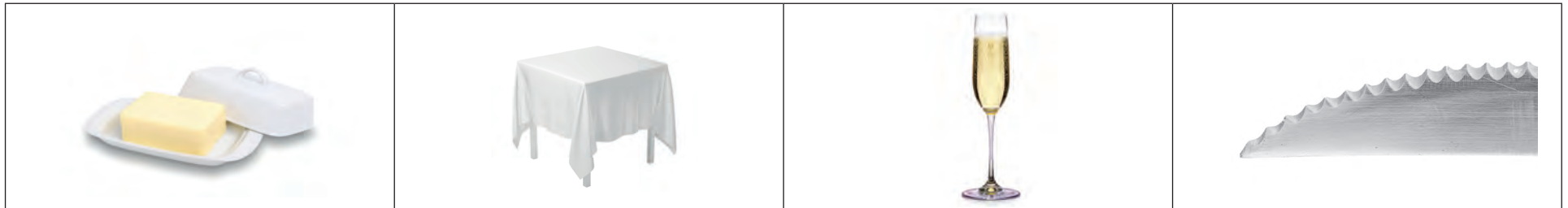
	Une grande assiette
	Une assiette à pain
	Une assiette à salade
	Un bol à soupe
	Un couteau à beurre
	Un couteau à salade (entremets)
	Un couteau à plat principal
	Une cuillère à dessert (entremets)
	Une cuillère à soupe
	Une cuillère à consommé
	Une fourchette à dessert (entremets)
	Une fourchette à salade (entremets)
	Une fourchette à plat principal
	Une serviette
	Un verre à eau
	Un verre à vin rouge
	Un verre à vin blanc

6. Associez le mot à son image.

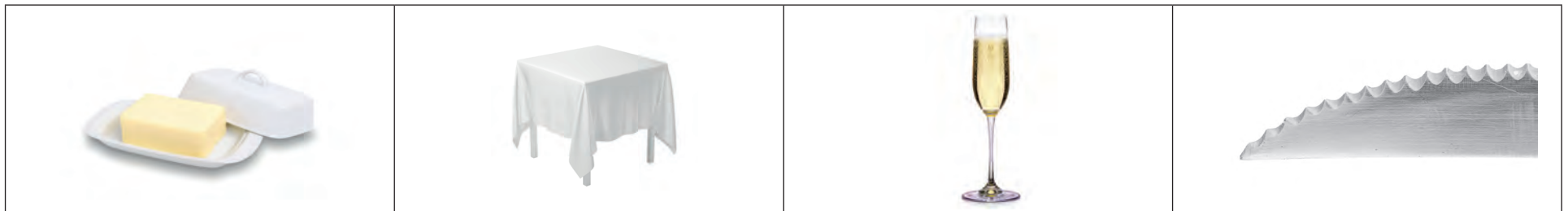
a. Cochez l'image qui représente une nappe.



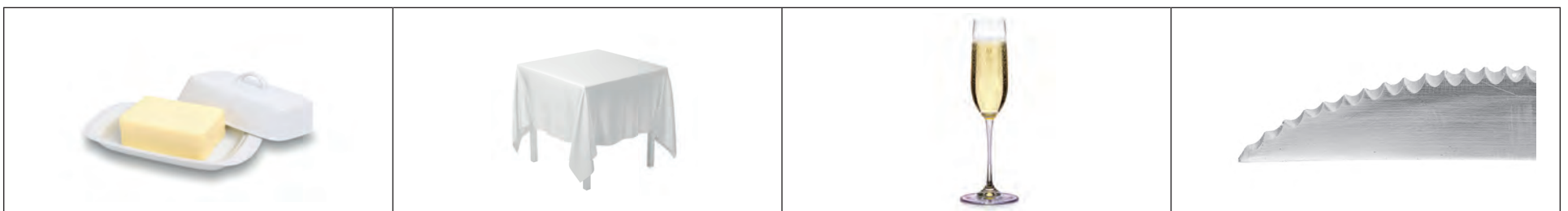
b. Cochez l'image qui représente un beurrier.



c. Cochez l'image qui représente les dents d'un couteau.



d. Cochez l'image qui représente une flute à champagne.



7. Dans la phrase « On dépose la cuillère face bombée vers le haut », quelle est la signification du mot « face » ?

- La surface
- L'extrémité
- L'envers
- Le dos

8. L'adjectif « bombée » représente quelle surface de la cuillère ?

- Plane
- Arrondie
- Ovale
- Circulaire



9. L'animatrice utilise deux expressions pour parler de placer des éléments en diagonale. Quelles sont-elles ?

10. Associez l'illustration correspondant à l'expression « en diagonale »





11. Trouvez le verbe correspondant à chaque définition.

- | | | | | | |
|-----------|-------------|------------|-------------|-----------|-----------------|
| ■ aligner | ■ condamner | ■ éloigner | ■ encombrer | ■ espacer | ■ prendre place |
|-----------|-------------|------------|-------------|-----------|-----------------|

- a. Mettre à une plus grande distance ou déplacer plus loin signifie .
- b. Désapprouver fortement quelque chose, c'est aussi .
- c. S'asseoir, c'est sur une chaise, un tabouret ou un fauteuil.
- d. Disposer en ligne droite, sur une même ligne, veut dire la même chose que .
- e. Prendre de la place, surcharger un espace signifie .

12. L'animatrice mentionne que le clergé a condamné l'usage des fourchettes. Cochez l'image représentant le clergé.

13. On dit que le clergé a refusé la fourchette car elle était un signe « ostentatoire ». Que veut dire ce mot?

Quelque chose montré de façon excessive

Quelque chose de rare

Quelque chose de très cher

Quelque chose d'insultant

14. Que signifie l'expression « la fourchette s'est démocratisée »?

Elle a été réservée pour les gens riches.

Elle a été rendue populaire, accessible à tous.

Elle était luxueuse.

Elle était en or et en argent.

15. Associez le type de repas à son image.

■ Un diner d'apparat

■ Un diner romantique

■ Une réception



GRAMMAIRE

Les organisateurs textuels

Les organisateurs textuels permettent d'ordonner les différentes parties du discours oral ou écrit.

Parmi ses nombreuses fonctions, l'organisateur textuel peut :

- ✓ introduire le sujet;
- ✓ faire la transition entre les idées;
- ✓ conclure.

Les exemples du tableau suivant établissent la chronologie et nous aident à comprendre l'ordre et la progression d'une action ou d'un évènement par rapport à un autre. Ces organisateurs textuels sont habituellement suivis d'une virgule.

Organisateurs textuels		
L'introduction, le début	La continuation, la suite	La conclusion
Au départ	Après	En conclusion
D'abord	Aussi	En dernier lieu
En premier lieu	Deuxièmement	Enfin
Pour commencer	De plus	Finallyment
Premièrement	En second lieu	Pour conclure
Tout d'abord	Ensuite	Pour finir
	Puis	Pour terminer
	Maintenant	Sur ce

Ex : **D'abord**, Alexie a mis une nappe. **Ensuite**, elle a placé les assiettes. **Puis**, elle a déposé les ustensiles autour des assiettes. **Enfin**, elle a disposé les verres.

1. Placez les phrases en ordre, de 1 à 4, selon l'organisateur textuel.

- Ensuite, j'ai pensé aux vins qui iraient bien avec les mets choisis.
- Finalement, je suis allée faire mes achats.
- Puis, j'ai préparé la liste d'épicerie pour acheter les ingrédients et les vins.
- Tout d'abord, j'ai décidé des mets que j'allais servir à mes invités.

1	
2	
3	
4	

2. Surlignez l'organisateur textuel qui convient.

- a. Tout d'abord / Ensuite, je vais astiquer les verres et ensuite / pour terminer, je vais monter les tables.
- b. Puis / Au début, je n'aimais pas les restaurants trop luxueux. Puis / Enfin, après avoir travaillé dans un très beau restaurant, j'ai appris à les apprécier. Ensuite / Maintenant, je travaille dans un restaurant haut de gamme.
- c. Deuxièmement / Au départ, je mettais la table n'importe comment. Enfin / Puis, j'ai écouté les conseils du maitre d'hôtel. Ensuite / D'abord, j'ai commencé à bien aligner les ustensiles et les assiettes. Puis / Enfin, aujourd'hui, c'est moi qui guide les nouveaux employés de service.
- d. Puis / Pour commencer, il faut mettre une nappe très propre. Après / Finalement, il faut disposer le couvert. Troisièmement / Finalement, il faut placer les verres nécessaires.

3. Numérotez les directives de 1 à 4 pour les replacer dans le bon ordre.

Directives pour dresser une table	
	Plier et déposer la serviette de table à chaque couvert.
	Placer les ustensiles adéquatement devant chaque place.
	Mettre une nappe propre.
	Placer les verres à eau et à vin.

4. Regardez les phrases de l'activité précédente et écrivez les directives en utilisant les organisateurs textuels pour chacune.

- a.
- b.
- c.
- d.

PHONÉTIQUE









Le son [ʒ] avec la graphie « j », « ge » et « gi »



1. Prononcez les mots avec le son [ʒ].

a	Bonjour	h	Rouge
b	Aujourd'hui	i	Toujours
c	Manger	j	Ajouter
d	Je	k	Genre
e	J'ai	l	Jour
f	Jusqu'au	m	Gens
g	Argent		

2. Écoutez les phrases contenant le son [ʒ]. Enregistrez-vous et assurez-vous de bien prononcer ces sons.

-  a. Bonjour, bienvenue aux capsules d'Alexie.
-  b. Aujourd'hui, je vous montre comment mettre votre table selon les règles de l'art.
-  c. Moi, je préfère au centre de l'assiette.
-  d. La fourchette se place toujours à gauche.
-  e. Moi, j'ai mis un couvert assez simple.
-  f. C'est certain que, si on mange des crustacés, qu'on a besoin de d'autres ustensiles, ils viennent s'ajouter.
-  g. Évidemment, on peut éliminer la flute carrément et garder simplement le verre à eau, le verre à vin rouge et le verre à vin blanc.
-  h. Elle était en or et en argent et elle avait seulement deux dents, un peu comme la fourchette à crustacés.



LES FROMAGES



COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE

 Réécoutez la vidéo avant de répondre aux questions.

1. Faire quelque chose dans « les règles de l'art », cela signifie...

- adéquatement.
- mesurer à l'aide d'une règle.
- de façon raffinée.
- avec les pouces ou les centimètres.

2. Quelle est la première chose à faire mentionnée par l'animatrice?

- Calculer la longueur de la nappe.
- Choisir la vaisselle.
- Mettre la nappe.
- Mettre la table selon les règles de l'art.

3. Quels mots utilise-t-elle pour préciser ce qu'elle fait en premier?

4. Complétez les phrases avec les bonnes mesures.

- a. La nappe doit retomber de _____ de chaque côté de la table.
- b. L'assiette se place à _____ du bord de la table.
- c. On espace chaque couvert de _____.

5. La serviette se place...

- sur l'assiette.
- à gauche de l'assiette.
- à droite de l'assiette.
- sous l'assiette.



6. Sur la photo, quelle fourchette est placée à la française et l'autre à l'anglaise?

La fourchette de gauche est placée à la française et celle de droite est placée à l'anglaise.

La fourchette de gauche est placée à l'anglaise et celle de droite est placée à la française.



7. Comment appelle-t-on les extrémités piquantes de la fourchette?

Les tiges

Les dents

Les broches

Les pointes

8. Quel autre objet possède des dents?

La cuillère

Le couteau

Le verre

Le bol à salade

9. Où se place la fourchette principale?

Toujours à gauche de l'assiette

Toujours à droite de l'assiette

Au-dessus de l'assiette

Entre le couteau et la cuillère

10. Quelles sont les deux erreurs sur cette photo?



11. Dans quel ordre faut-il placer les ustensiles?

Du plus petit au plus grand de chaque côté de l'assiette

Dans l'ordre de service du repas en se rapprochant vers l'assiette

La moitié à gauche et l'autre moitié à droite, pour équilibrer

La fourchette et le couteau de chaque côté de l'assiette et la cuillère au-dessus

12. Selon cette photo, quel ustensile sera utilisé en premier?



La première fourchette à gauche

La première cuillère à droite

Le couteau à beurre

Le couteau en haut à gauche

13. Dans quel ordre doit-on placer les verres en partant de la gauche (à droite sur la photo)?

Le verre à vin rouge

La flute à champagne

Le verre à eau

Le verre à vin blanc



14. Que doit-on faire avec les verres avant l'arrivée des invités?

Remplir la flute à champagne.

Éliminer la flute à champagne.

Remplir le verre à eau.

Déposer le vin sur la table.

15. Pourquoi est-il préférable que chaque personne ait son couteau à beurre?

Pour éviter que les gens se touchent en prenant du beurre.

Pour faire plus joli sur la table.

Pour éviter que tout le monde utilise le même couteau à beurre.

Pour montrer aux invités qu'ils sont les bienvenus.


16. Quels sont les nouveaux éléments qui apparaissent sur la table (05 : 05) et où doivent-ils être placés?

a.

b.



17. Lorsqu'il y a huit invités, qu'est-ce que l'animatrice suggère d'avoir en double sur la table? Cochez les bonnes réponses.

18.  Écoutez la vidéo à partir de 04 : 16 et complétez les phrases.

La fourchette est arrivée au _____ siècle en _____, alors
que les grands seigneurs l'utilisaient. Elle était en _____ et en _____
et elle avait seulement _____ dents, un peu comme
la fourchette à crustacés.

Puisqu'elles étaient signe ostentatoire de _____, le
les a _____.

[...]

Jusqu'au _____ siècle, la fourchette était réservée aux
désireux de paraître. Maintenant la fourchette est _____.





Parler pour parler...



Parler pour parler

- Expliquez à vos camarades l'importance ou non pour vous de mettre la table.
- Expliquez comment vous effectuez la mise en place d'une table quand vous recevez.
- Comparez la manière de mettre la table ou de manger dans votre pays d'origine avec celle du Québec.
- Racontez les fois où vous avez remarqué des erreurs ou des différences de mise en place dans des restaurants.





Le clin d'œil gourmand

La table des enfants

Autrefois, lors des grandes fêtes familiales, il était fréquent de préparer la « table des enfants », c'est-à-dire une table séparée de celle des adultes.

Les enfants ont maintenant leur place autour de la table des adultes, mais il arrive encore que les enfants se réunissent autour d'une table pour manger ensemble et faire la fête!





LE DESSERT



PRODUCTIONS ÉCRITE ET ORALE

- Ce soir, le restaurant propose un « menu dégustation » composé de plusieurs plats.
- Votre chef vous explique en détail le menu de la soirée.
- Vous devrez préparer la table en fonction des plats qui seront servis et de l'ordre dans lequel ils seront servis.
- Vous devrez également tenir compte des boissons qui accompagneront le repas.

NOTES	
<u>PLATS SERVIS</u>	<u>MATÉRIEL NÉCESSAIRE</u>

MENU DÉGUSTATION 1

Cocktail de champagne

Potage au chou-fleur et curcuma

Salade de légumes grillés

Filet de saumon mariné et riz au safran

Petits pains et beurre aux herbes fraîches

Mousse au chocolat

Sélection de vins rouges et de vins blancs
pour accompagner votre repas

MENU DÉGUSTATION 2

Cocktail de bulles en folie

Crème de tomates confites et basilic

Saumon fumé sur feuilles d'endives

Poulet grillé et risotto aux champignons

Petits pains et beurre maison

Sorbet à la mangue

Sélection de vins rouges et de vins blancs
pour accompagner votre repas







Cuillère à soupe



Fourchette à salade
et à dessert (entremets)



Cuillère à café



Couteau à beurre



Fourchette escargot/homard



Cuillère à dessert
(entremets)



Couteau à plat principal



Fourchette plat principal



Activités d'autoapprentissage



Au plaisir de vous revoir!



Avec la collaboration de :



Québec 