

Dialogue

<http://francaisavec pierre.com/commander-au-restaurant/>

Serveur :	Vous avez choisi ? Désirez-vous prendre un apéritif ?	1
Client 1 :	Oui, on voudrait 2 kirs s'il vous plaît.	2
Serveur :	Et comme entrée ?	
Client 1 :	Je prendrai une terrine campagnarde.	3
Client 2 :	Pour moi, une salade de chèvre chaud.	
Serveur :	Très bien. Et en plat principal ?	
Client 1 :	Pour moi, un steak-frites, s'il vous plaît.	
Serveur :	Quelle cuisson pour la viande ?	4
Client 1 :	Bien cuite .	5
Client 2 :	Moi, je voudrais un pavé de saumon avec des légumes.	
Serveur :	Voulez-vous un peu de vin pour accompagner le repas ?	
Client 1 :	Bonne idée. Qu'est-ce que vous nous conseillez ?	6
Serveur :	Je vous conseille un vin blanc : un Sauvignon par exemple.	7
Client 1 :	D'accord, alors je vais prendre une demi-bouteille de Sauvignon.	
Client 2 :	Et une bouteille d'eau minérale, s'il vous plaît.	
Serveur :	Avez-vous choisi votre dessert dans la carte que je vous ai amenée ?	8
Client 1 :	Oui, je vais prendre une salade de fruits.	9
Client 2 :	Pour moi non, je la déteste la salades aux fruits, j'aimerais une tartelette au citron, s'il vous plaît.	10
Serveur :	Merci, c'est noté !	

Expliquez l'aspect de grammaire qui concerne les parties du dialogue qui ont été mises en noir

- | | |
|---------|----------|
| 1. | 6. |
| 2. | 7. |
| 3. | 8. |
| 4. | 9. |
| 5. | 10. |

Comment dire ?

en tant que opérateur de salle

➤ **Accueillir le client**

Bienvenus chez.....

Bonjour Messieurs, je vous accompagne à votre table.....

Bonsoir Madame, avez-vous réservé ?.....oui, parfait, suivez-moi

➤ **Poser des questions:**

Qu'est-ce que vous aimeriez comme...entrée, plat principal...etc..

Comment aimeriez-vous la cuisson de la viande ? ***

Quand préférez-vous qu'on vous sert les hors d'œuvre ?

Vous payez **comment** ?

} avec des pronoms interrogatifs

Voulez-vous..... ? Préférez-vous..... ?

→ avec l'inversion sujet-verbe

Puis-je vous conseiller..... ?

→ avec des formules de politesse

Est-ce que vous attendez une autre personne ?

→ avec est-ce que + sujet + verbe

➤ **Répondre avec des formules toutes-prêtes :**

Bien sûr, certainement, comme vous désirez-préférez., dans une minute, tout de suite...

...en tant que client :

Commander :

Je voudrais... / J'aimerais...

Je vais prendre... / Je prendrai...

Pour moi, ... s'il vous plaît. / Pour moi, ça sera...

Demander une explication :

Quel est le plat du jour ? / Qu'est-ce que vous avez comme boissons ? / comme desserts ?

Qu'est-ce qu'il y a dans ce plat ? / Un ..., qu'est-ce que c'est ?

*Pouvez-vous m'expliquer ce qu'est ce plat ? ******

Demander un conseil :

Qu'est-ce que vous me conseillez ? / Quel vin irait avec ce plat ?

Demander l'addition :

L'addition / la note, s'il vous plaît ! / Je pourrais avoir l'addition, s'il vous plaît ?

Je vous dois combien ?



- Je voudrais le poulet/ le menu à 18, 30 euros.
- Je prends
- Je vais prendre
- Pour moi
- Pour commencer / En entrée, je vais prendre l'avocat aux crevettes

- Ensuite, comme plat principal, une omelette au jambon.
- Et comme dessert, je voudrais une crème caramel.
- Et comme boisson, je prends de l'eau minérale.
- Qu'est-ce que vous avez comme entrée / comme tartes/ comme dessert?
- Bleue / saignante / à point / bien faite.
- Qu'est-ce que c'est la salade de gésiers?
- La ratatouille, c'est quoi?
- L'addition, s'il vous plaît?



Voici le menu / la carte

Vous avez choisi?

Qu'est-ce que vous allez prendre?

Et pour vous, monsieur, madame, mademoiselle?

Prenez-vous un apéritif / un dessert?

- Je suis désolé(e), il n'en reste plus?
- Vous la voulez comment, la viande?
- C'est une salade avec
- C'est un plat/ une entrée.
- C'est une sorte de viande / gâteau.
- C'est un dessert traditionnel / une spécialité de la région.
- C'est du poulet, servi avec une sauce aux champignons.
- Ça fait 37 euros.
- Le service est compris

*****Comment déterminer la cuisson des viandes rouges sautées ou grillées :**

- **bleu** (le moins cuit ; la chair reste rouge à cœur, molle). Température à cœur¹ : environ 45°C.
- **saignant** (cuisson un peu plus prolongée que la précédente). Température à cœur : environ 52°C.
- **à point** (cuisson assez longue). Température à cœur : environ 59°C.
- **bien cuit** (cuisson longue ; même le cœur de la viande est ferme). Température à cœur : environ 64°C.

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/A-points-de-cuisson-bleu-saignant-a-point-bien-cuit?lang=fr>

Il est....

Il s'agit de.....

C'est.....

Il s'appelle.....

¹ La température exacte à l'intérieur d'un morceau de viande