

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 : CUISINE



| | |
|--|------------|
| I. Ingrédients | 7 |
| • Poissons, crustacés et mollusques..... | 7 |
| • Gibiers..... | 14 |
| • Viandes, volaille, morceaux et œufs | 18 |
| • Légumes frais..... | 25 |
| • Légumes secs, céréales, riz et pâtes..... | 32 |
| • Herbes aromatiques, épices et condiments..... | 37 |
| • Sauces et beurres..... | 43 |
| • Fruits et fruits secs..... | 48 |
| • Fromages et produits laitiers..... | 54 |
| • Desserts, pâtisseries et pains..... | 60 |
| II. Noms de plats et desserts typiques français et étrangers...71 | |
| • Anglais – Français..... | 72 |
| • Français – Anglais..... | 76 |
| III. Pièces, meubles et ustensiles de cuisine.....81 | |
| • Pièces..... | 81 |
| • Équipement..... | 81 |
| • Ustensiles courants..... | 82 |
| • Plats et moules..... | 83 |
| • Casseroles..... | 83 |
| • Matières..... | 84 |
| • Pour couper, piquer et vider..... | 84 |
| IV. Verbes pour faire une recette | 89 |
| V. Poids, mesures et conversions | 97 |
| • Poids..... | 97 |
| • Températures..... | 98 |
| • Longueurs..... | 98 |
| • Volumes..... | 98 |
| • Surfaces..... | 99 |
| VI. Contenants et contenus | 101 |

PARTIE 2 : SERVICE – RESTAURANT



| | |
|---|------------|
| I. Lieux, vêtements, métiers et diplômes | 109 |
| • Lieux et pièces | 109 |
| • Vêtements..... | 110 |
| • Monde du travail..... | 110 |
| • Noms de métiers..... | 111 |
| • Diplômes..... | 112 |
| II. Utilisation des chiffres et des nombres | 117 |
| • Nombres cardinaux | 117 |
| • Nombres ordinaux..... | 119 |
| • Prix..... | 119 |
| • Pourcentages..... | 119 |
| • Fractions..... | 120 |
| III. Se repérer dans le temps..... | 123 |
| • Jours et semaines | 123 |
| • Mois | 124 |
| • Saisons..... | 124 |
| • Années..... | 124 |
| • Se situer dans le temps..... | 124 |
| • Durée | 125 |
| • Progression dans le temps..... | 125 |
| • Dates..... | 125 |
| • Fêtes..... | 126 |
| • Heures..... | 126 |
| • Fréquence..... | 127 |
| IV. S'exprimer au téléphone..... | 131 |
| • Alphabet et prononciation..... | 132 |
| • Phrases-clés | 132 |
| V. Matériel pour dresser et débarrasser une table..... | 139 |
| • La table et le mobilier..... | 139 |
| • Les assiettes et plats | 140 |
| • Les couverts..... | 140 |
| • La verrerie..... | 141 |
| • Éléments posés sur la table | 142 |
| • Pour le serveur..... | 142 |
| • Positions dans l'espace | 143 |

| | |
|---|------------|
| VI. Repas, menus, plats et facturation | 149 |
| • Types de repas..... | 149 |
| • Menus..... | 150 |
| • Plats | 150 |
| • Description..... | 151 |
| • Facturation..... | 152 |
| VII. Accueillir, servir et raccompagner un client (dialogue).... | 157 |
| VIII.Boissons et cocktails non alcoolisés | 165 |
| • Boissons non alcoolisées..... | 165 |
| • Les eaux..... | 166 |
| • Ustensiles..... | 166 |
| • Consignes pour faire un cocktail..... | 167 |
| IX. Boissons alcoolisées | 171 |
| • Généralités..... | 171 |
| • Les ustensiles..... | 171 |
| • Les vins..... | 172 |
| • Bouteilles..... | 173 |
| • Abréviations..... | 173 |
| • Description de l'aspect et des couleurs..... | 174 |
| • Description des arômes..... | 174 |
| • Température..... | 175 |
| • Cépages..... | 175 |
| • Appellations..... | 176 |
| • Apéritifs..... | 178 |
| • Digestifs..... | 178 |
| • Bière..... | 179 |
| X. Donner la provenance d'un produit | 185 |
| • Océans..... | 185 |
| • Continents (+ adjectifs de nationalité)..... | 186 |
| • Pays (+ adjectifs de nationalité)..... | 186 |
| • Europe (+ adjectifs de nationalité)..... | 186 |
| • Régions françaises | 187 |
| XI. Problèmes récurrents se posant au serveur, au client et leurs solutions..... | 193 |
| • Phrases-clés du client..... | 193 |
| • Phrases-clés du serveur | 195 |
| • Solutions..... | 196 |

ANNEXES

| | |
|---|------------|
| Abréviations françaises et anglaises | 203 |
| • Abréviations françaises | 203 |
| • Abréviations anglaises..... | 204 |
| Verbes irréguliers..... | 207 |
| Alphabet phonétique | 209 |
| • Voyelles..... | 209 |
| • Diphtongues..... | 209 |
| • Triptongues..... | 210 |
| • Consonnes..... | 210 |

CORRECTION DES EXERCICES

| | |
|--|------------|
| Partie 1 : Cuisine | 213 |
| Partie 2 : Service – Restaurant | 224 |