

## RESTAURATION COLLECTIVE : ON S'ORGANISE !

Date du cours : . . / . . / . . . .

### → Activité 1. Avant de regarder la vidéo, cochez les bonnes réponses.

Dans votre profession, quelles activités faites-vous avec vos collègues ?

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> On organise le travail de l'équipe. | <input type="checkbox"/> On planifie des événements. |
| <input type="checkbox"/> On participe à des réunions.        | <input type="checkbox"/> On prépare des dossiers.    |
| <input type="checkbox"/> On communique par courriel.         | <input type="checkbox"/> On contacte les clients.    |
| <input type="checkbox"/> On échange par écrit dans un chat.  | <input type="checkbox"/> On fait des diaporamas.     |

Quelle autre activité faites-vous ? .....

### → Activité 2. Regardez la vidéo sur le lien <https://urlz.fr/hPmx>. Cochez la bonne réponse.

- Dans la vidéo, on voit des employés
- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> de restaurants gastronomiques.                      |
| <input type="checkbox"/> de restauration rapide.                             |
| <input type="checkbox"/> de restauration collective (d'entreprise, d'école). |

### → Activité 3. Regardez à nouveau la vidéo. Soulignez les bonnes réponses. Vous pouvez mettre en pause la vidéo.



a. Les employés arrivent le matin / l'après-midi / le soir.



b. Jean et ses collègues boivent un café et ils parlent de la famille / du travail.



c. Carole organise le travail de l'équipe. Vrai / Faux.



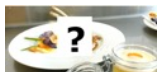
d. Céline prépare une entrée / un plat principal / un dessert.



e. Axel s'occupe des pommes / du saumon / du poulet.



f. Lionel prépare du pain / une omelette / une salade.



g. Dans le plat principal du club de direction, il y a du poisson / de la viande / de la salade.



h. Jean, Carole et Axel sont des chefs d'équipe. Vrai / Faux.

→ **Activité 4. Regardez encore une fois la vidéo. Reliez les aliments en photo à leur catégorie (à gauche) et à leur nom (à droite).**

De la viande •

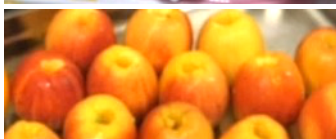
Du poisson •

Des légumes •

Des fruits •

Un produit  
laitier •

Des œufs •



• Des pommes

• Une omelette

• Des carottes

• Des endives

• Des saucisses

• Une crème  
dessert

• De l'agneau

• Du saumon

• Du poulet

### Activité 5. Écrivez un courriel à vos collègues pour organiser un pot de départ.

- 1) Informez vos collègues du départ du/de la collègue.
- 2) Proposez un pot de départ et un repas simple.
- 3) Répartissez les tâches : écrivez quelles actions chacun peut réaliser.

*N'oubliez pas d'utiliser :*

- des formules de salutation au début et à la fin du courriel ;
- le futur proche (je vais / tu vas / on va / nous allons / vous allez + VERBE À L'INFINITIF) ;
- les verbes « pouvoir », « vouloir » ou « devoir » (on peut / vous voulez bien / on doit + VERBE À L'INFINITIF) ;
- l'impératif : « fais / faites, n'oublie pas de.../n'oubliez pas de... » ;
- les expressions : « Qui s'occupe du/de l'/de la /des... ? Toi, tu t'occupes du... ? »  
« Moi, je... / Toi, tu... »  
« En entrée, ... / En plat principal, ... / En dessert, ... »