|  |  |
| --- | --- |
| 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 ?

|  |  |
| --- | --- |
| ❒ On organise le travail de l’équipe.  ❒ On participe à des réunions.  ❒ On communique par courriel.  ❒ On échange par écrit dans un chat. | ❒ On planifie des événements.  ❒ On prépare des dossiers.  ❒ On contacte les clients.  ❒ 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.

❒ de restaurants gastronomiques.

Dans la vidéo, on voit des employés ❒ de restauration rapide.

❒ 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 |  |  |  |  |  |  | Des pommes |
|  |  |  |  |  |  |  | Une omelette |
| Du poisson |  |  |  |  |  |  | Des carottes |
|  |  |  |  |  |  |  | Des endives |
| Des légumes |  |  |  |  |  |  | Des saucisses |
|  |  |  |  |  |  |  | Une crème dessert |
| Des fruits |  |  |  |  |  |  | De l’agneau |
| Un produit laitier |  |  |  |  |  |  | Du saumon |
| Des œufs |  |  |  |  |  |  | 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, … »*