

# At The Restaurant

---

## SEANCE 1 : FOOD AND DRINKS

Brainstorming : Classer les nom d'aliments ou de boisson (voir flashcards en PJ), puis donner un titre à chaque série (amener les élèves à demander une traduction « in English »). Limiter le nombre de mots en fonction du niveau de la classe.

STARTERS	MAIN COURSES	DESSERT	DRINKS

Trace écrite : tableau complété (vocabulaire de la nourriture et boissons).

HW : apprendre le vocabulaire puis rechercher 3 plats (entrée, plat, dessert) pour chaque pays du R.U. (en image + nom)

## SEANCE 2 :WHAT A MESSY MENU ! »

Sur rétro/ vidéo projecteur, au tableau magnétique : visionner un menu dans le désordre. Faire remettre aux élèves les plats à leur place à l'aide des Flashcards ou mots (Rebrassage du vocabulaire)

Trace écrite :

«The salad is not a dessert, it's a starter»

«The strawberries are not in the starters, they're dessert»

Ajouter les plats traditionnels de chaque pays.

Presentation d'un exemple de menu avec les prix : (Révision ou fixation des nombres, conversion livre sterling / euro)

How much is / are ... ?

It is /They are ...

How does / do the .... cost ?

It costs / They cost ...

HW : Réviser le vocabulaire. Savoir demander et indiquer un prix.

## SEANCE 3 : DO YOU LIKE IT / THEM ?

1 - Rebrassage du vocabulaire et structures avec les prix (flashcards + prix) → questionnaire

2 – Do you like ... ? Why (not) ?

Verbes et degré de goût : **I like... very much / quite / a little / not at all**

Adjectifs d'appréciation (diaporama) : bland = not tasty, spicy, hot = spicy, greasy = oily, crispy = crunchy, savoury = tasty # bitter (coffee), sour (lemon), creamy, salty, hard (cheese), chewy, flaky, smooth = sweet. (limiter la liste si besoin)

Trace écrite : photocopie qui reprend les adjectifs et leur traduction + cliparts si possible.

3 – Imagine you are in a restaurant : **What would you like (to) / get / have / take for a starter / main course / dessert / drink ?**

HW : Rendre à chaque adjectif sa définition (voir PJ : food tastes + textures : limiter la liste)

Savoir exprimer un goût et commander au restaurant.

#### SEANCE 4 : ELABORATION D'UN MENU PERSONNALISE

( En binôme) sur ordinateur si possible.

Organiser le menu avec d'un côté le menu en anglais, sur l'autre moitié en allemand, donner un nom au restaurant commun aux deux langues, indiquer les prix en livre sterling et euro. Possibilité d'ajouter les horaires, un logo, ...

(Auto)Correction.

HW : Finaliser le menu. L'imprimer.

#### SEANCE 5 : VIDEO : [www.CLIVEInternational](http://www.CLIVEInternational) : « Eating at a restaurant »

##### DIFFERENTS TEMPS AU RESTAURANT

Ecoute / Répétition des énoncés en situation de client et de serveur.

Mobilisation des connaissances par l'écoute et la répétition.

Phonologie : questions ouvertes - ascendantes / questions fermées – descendantes

HW : Réviser toutes les leçons. Ecouter la video pour la prononciation.

#### SEANCE 6 : COMPLETER LE DIALOGUE « At the restaurant »

Photocopie du dialogue de la video ou inventé, avec les structures en moins. A compléter.

Pour fixer les structures à l'écrit.

HW : relire le dialogue modèle pour s'imprégner du vocabulaire et des structures utiles au cours d'un repas au restaurant (voire en famille d'hôtes au cours d'un voyage scolaire), pour se préparer au jeu de rôle.

#### SEANCE 7 et 8 : ENTRAINEMENT ORAL

Jeu de rôle (transfert des connaissances)

Pour varier les jeux de rôles :

tirage au sort des menus et des personnes (2 clients + 1 serveur)

choisir la paire (couple, amis, parent-enfant, etc...)

Evaluation par les élèves à partir d'une fiche d'évaluation (indiqué ci-dessous)

#### SEANCE 9 et 10 : EVALUATION FINALE

Critères d'évaluation : /20

- Lexique adéquat (nourriture, adjectifs, adverbes de chronologie) /4

- Structures : /4

– Salutations, formules de politesse

– Goût

– Souhait

– Cause

– Prix

- Intonation, prononciation /4

- Fluidité, aisance, clarté, audibilité /4

- Qualité du jeu, originalité (mise en scène) /4