

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