Voyage virtuel : Planifier un voyage en France

Niveau : A1/A2/B1/B2

Objectifs pédagogiques :

- Objectif pragmatique :
  - Niveau A : écrire un message de demande, passer commande au restaurant
  - Niveau B : écrire un message de réclamation, faire un choix et justifier, donner son avis
- Objectifs linguistiques :
  - Lexical : vocabulaire des transports, de l'hébergement, des achats et du restaurant, expression de l'opinion
  - Grammatical :
    - A1-A2 : apprendre à utiliser l'impératif, apprendre à accorder et placer les adjectifs
    - B1-B2 : apprendre à exprimer une opinion et justifier un choix, apprendre à utiliser l'impératif et les pronoms compléments
- Objectif culturel : découvrir le réseau ferroviaire français, découvrir des recettes françaises

Mise en situation :
S'appuyer sur la brochure pour expliquer les destinations du voyage : « Nous allons organiser notre propre voyage en France depuis l'aéroport d'Helsinki. Si vous n'habitez pas à Helsinki, vous devrez ajouter le transport jusqu'à Helsinki.
Le voyage aura lieu du … au ….. Nous allons visiter les 13 villes de la brochure.»
Choisir la durée et les dates ainsi que le nombre de lieux à visiter en fonction du nombre et du niveau des apprenants.



Activité 1 : Planifier et choisir les transports

A) Cette activité permet à l'élève de se familiariser avec les sites de transport sur lesquels il devra ensuite travailler.

B) Former 2 groupes d'élèves : 1 groupe se charge de regarder les différentes possibilités de trajet Helsinki-Paris sur le site Air-France et le 2e groupe effectue des recherches sur les trajets en France sur le site Sncf.

Les élèves doivent ensuite choisir une proposition parmi les autres, en comparant celles-ci, puis justifier leur choix et présenter celui-ci devant la classe.

Inviter les élèves à s'appuyer sur le mémo « Justifiez un choix » pour présenter leurs recherches et choix au reste de la classe.

Activité 2 : Planifier et choisir l'hébergement

A) L'objectif ici est de justifier le choix d'un hébergement et de donner son opinion, lors d'un débat.

Niveau A : Individuellement, les élèves doivent noter de 1 à 3, du plus pertinent au moins pertinent, les hôtels proposés en fonction des critères. Leur demander ensuite de comparer avec leur voisin et d'expliquer leur choix à leur voisin puis de convaincre son voisin pour arriver à résultat commun à 2.
Chaque binôme propose sa hiérarchie au groupe classe qui se met d'accord sur un choix final commun à l'issue d'un débat.

Niveau B : Mettre les apprenants en petits groupes pour qu'ils classent les critères par ordre d'importance : petits débats.
En grand groupe, les petits groupes font un retour sur leurs choix. Puis, mener un grand débat pour obtenir un ordre commun des critères. Inviter les élèves à s'appuyer sur l'encart linguistique « exprimer son opinion ».
Ensuite, sur la base des critères triés ensemble, la classe doit choisir l'hôtel qui correspond le mieux à cet ordre des critères.

Il est possible de faire écouter cet audio et/ou de fournir la transcription suivante aux élèves en guise d'exemple :

arguments-heberge ment.mp3

Je pense que le critère le plus important est la proximité du centre. Cela me parait plus approprié parce que c'est mieux pour tout visiter à pied. Selon moi, le prix est aussi un critère à prendre en compte, surtout lorsqu'on voyage en grand groupe. Enfin, au vu de notre projet de voyage, j'estime que ce serait bien d'avoir des services annexes tels que le petit-déjeuner et le wifi. Pour moi, l'hotel Ciarus est donc le meilleur choix parce qu'il propose un petit-déjeuner et qu'il se situe seulement à 700 mètres du centre.

B) L'objectif est de réinvestir les acquis linguistiques et pragmatiques de la séance précédente (« comment faire une présentation orale »).
Attribuer une ville de destination à des binômes. Leur demander de trouver le meilleur logement à partir des exemples de site internet et des critères établis précédemment. Enfin, leur demander de présenter ce choix à la classe en justifiant leur réponse.

C) Production écrite
Niveau A : Rédigez un mail à destination de l'hôtel pour demander des informations (la confirmation du prix pour une nuit, la confirmation de la localisation, et du fait que le petit-déjeuner et le wifi sont inclus, la disponibilité des chambres).

Exemple de corrigé :
Bonjour Madame, Monsieur,
Nous sommes une classe de 10 élèves et nous allons effectuer un voyage en France du …. au ….. . Nous avons repéré votre hôtel sur internet. Nous avons vu qu'une chambre coute 112€ par nuit, est-ce correct ? Est-ce que vous avez des chambres disponibles ?
Pouvez-vous me confirmer que votre hôtel se situe en centre-ville ?
Également, nous serions intéressés par le petit-déjeuner et le wifi. Est-ce inclus dans le tarif d'une nuit ? A quelle heure il faut rendre la clé ? Vous acceptez le paiement par virement ?
Je vous remercie par avance.
Cordialement,

Niveau B : Vous avez réservé une nuit d'hôtel du 22 au 23 avril 2022 pour 2 personnes. Vous aviez précisé vouloir deux lits simples et le petit déjeuner. En recevant la confirmation de réservation, vous vous apercevez que cela ne correspond pas à vos demandes. Écrivez un mail de réclamation au réceptionniste.

Corrigé :

Madame, Monsieur,
Je viens d'effectuer une réservation pour votre hôtel pour la nuit du 22 au 23 avril 2022 pour deux personnes. J'avais demandé deux lits simples et le petit-déjeuner. Or, je m'aperçois qu'il y a une erreur dans ma réservation. En effet, sur la confirmation ce sont les dates du 23 au 24 avril 2022 qui apparaissent. De plus, il est écrit que seul un petit-déjeuner a été réservé. Nous sommes deux et j'avais donc réservé deux petits-déjeuners.

Pouvez-vous modifier ma réservation pour les bonnes dates s'il vous plait ? Par ailleurs, pouvez-vous me confirmer que nous aurons bien deux petits-déjeuners ?

Je vous remercie par avance.
Cordialement,
NOM Prénom

OU

Madame, Monsieur,
Je viens d'effectuer une réservation pour votre hôtel pour la nuit du 22 au 23 avril 2022 pour deux personnes. J'avais demandé deux lits simples et le petit-déjeuner. Or, je m'aperçois qu'il y a une erreur dans ma réservation. En effet, sur la confirmation de réservation, il est précisé qu'il s'agira d'une chambre avec un lit double. De plus, il est écrit que seul un petit-déjeuner a été réservé. Nous sommes deux et j'avais donc réservé deux petits-déjeuners.

Pouvez-vous faire le nécessaire pour que nous ayons une chambre avec deux lits simples ? Par ailleurs, pouvez-vous me confirmer que nous aurons bien deux petits-déjeuners ?

Je vous remercie par avance.
Cordialement,
NOM Prénom

Activité 3 : Planifier les repas :

1) Réaliser une recette

Niveau A :

A) Compréhension. L'objectif est d'identifier comment donner des instructions et par conséquent repérer les verbes à l'impératif.

Corrigé : « Les verbes sont à l'impératif car dans une recette, on donne des instructions/ordres. »

+ les verbes à l'impératif sont marqués en rouge sur la recette :

Faire une leçon sur l'impératif. (Voir encart linguistique)



B) Production. L'objectif est d'apprendre à écrire une recette en réinvestissant les acquis. Les élèves retrouvent le nom de la recette et doivent ensuite compléter les « trous » de la recette pour acquérir le lexique.

Corrigé :

Verbes à conjuguer :
- ne pas hésiter
- couper
- remuer
- ajouter

Mots :
- d'ail
- les champignons
- viande
- une poêle
- les carottes
- le vin
- des pommes de terre

RECETTE

LE BOEUF BOURGUIGNON



INGRÉDIENTS
Viande (boeuf) : 1 kg
Oignons : 2
Carottes : 3
Ail : 1 gousse
Sel : 1 pincée
Vin rouge : 30 cl
Lardons : 100g
Champignons : 250g
Huile

MATERIEL
un couteau à viande
un épluche-légumes
une cocotte
une poêle

Difficulté : Facile
Préparation | 30 min
Cuisson | 3h

01 **Coupez** la viande en cubes. Pelez et émincez les oignons. Pelez et coupez **les carottes** en rondelles. Ecrasez la gousse **d'ail**.

02 Dans une cocotte, chauffez un peu d'huile. Déposez les morceaux de **viande** et laissez cuire quelques minutes.

03 **Ajoutez** les oignons, l'ail et les carottes. Salez, mélangez bien et laissez cuire 5 min.

04 Ajoutez **le vin** rouge. Portez le mélange à ébullition puis refermez la cocotte avec le couvercle et laissez mijoter 3h sur feu moyen. Ajoutez un peu d'eau pour recouvrir la viande. **Remuez** de temps en temps.

05 Faites chauffer les lardons dans **une poêle**. Quand ils sont cuits, ajoutez les champignons. Laissez cuire 5 min. Mettez les lardons et **les champignons** dans la cocotte.

06 Servez chaud, avec **des pommes de terre**. Le plat est encore meilleur lorsqu'il est réchauffé. **N'hésitez pas** à le faire la veille.

Verbes à conjuguer :
- Couper
- Laisser
- Servir
- Enfourner

Mots :
- une boule de glace
- le caramel
- la pâte brisée
- à tarte
- les pommes coupées

RECETTE

LA TARTE TATIN



INGRÉDIENTS
Sucre : 100g
Beurre : 50g
Pommes : 1kg
Pate brisée : 1
Glace vanille

MATERIEL
un plat **à tarte**
un épluche-légumes
une casserole
un four

Difficulté : Facile
Préparation | 30 min
Cuisson | 3h

01 Déposez le beurre en dés dans une casserole. Versez le sucre dessus. **Laissez** cuire à feu doux pendant 5 min sans mélanger. Vous obtiendrez un caramel.

02 Mettez **le caramel** sur le fond d'un plat à tarte.

03 Épluchez et **coupez** les pommes en dés.

04 Ajoutez **les pommes coupées** en gros dés dans le plat à tarte, puis recouvrez avec la **pâte brisée**.

05 **Enfournez** pendant 25 min au four à 210°C (thermostat 7).

06 **Servez** tiède avec **une boule de glace** vanille.

Pour aller plus loin, on peut leur demander de mémoriser l'une des recettes et de la mimer/faire devant la classe. Il peut s'agir d'une activité ludique par binômes.

Niveau B :

A) Compréhension écrite. L'objectif est de tester les acquis sur l'impératif par le repérage des verbes par les élèves. Ensuite, faire une leçon de rappel sur l'impératif et introduire l'utilisation des pronoms compléments d'objet avec l'impératif (voir encart linguistique).

B) L'objectif est ici d'écrire une recette (donner des instructions) en utilisant l'impératif et en réinvestissant le lexique des aliments. Faire choisir l'une des deux recettes et leur demander de l'écrire à l'aide des mots clés.

Voir corrigé du niveau A pour ce niveau également.

2) Planifier une sortie au restaurant

Niveau A :

A) Compréhension écrite de la carte.

Corrigé : Quel est le prix d'un menu ? 18€
b. Si je prends un menu, je dois choisir entre une entrée et un plat. Vrai ou Faux ?
c. Entourez toutes les recettes contenant de la viande.



B) Compréhension orale : L'objectif est de faire acquérir les outils pour être en mesure de commander. Faire écouter l'audio « Commander au restaurant » et faire compléter la transcription à trous.

Corrigé :

- Bonjour Madame, vous avez réservé une table ?
- Non, je n'ai pas réservé.
- Ce n'est pas grave, il reste des tables libres, suivez-moi s'il vous plaît. Voilà le menu !
- Merci.
- Vous avez choisi ?
- Je voudrais le pavé de saumon s'il vous plait.
- Vous ne voulez pas d'entrée ? Nous avons un menu à 18€ si vous le souhaitez.
- Non merci, pas d'entrée.
- Et comme boisson ? Du vin, de l'eau ?
- Je vais prendre de l'eau, merci.
- Très bien, je vous apporte cela.
- Madame, cela a été ? Désirez-vous un dessert ?
- Oui, je prendrai une crème brulée s'il vous plait.
- Avec ceci ? Un café ?
- Non merci, pas de café. Et apportez-moi l'addition s'il vous plait.
- Voici l'addition, madame, en vous remerciant.

Production orale : Faire adapter le dialogue par les éleves. L'objectif est de mémoriser les phrases clés à travers le jeu de role. Former des binomes pour le jeu de rôle. Inviter les élèves à s'appuyer sur l'audio + l'encart « Aller au restaurant ».

C) Travail de repérage des adjectifs par les élèves puis leçon sur la place et l'accord de l'adjectif (voir encart linguistique)

Corrigé :

Adjectifs concernant les plats	**Adjectifs concernant les lieux**	**Adjectifs concernant le service et l'accueil**
Frais	*Cosy*	*Chaleureux*
raffinée	sobre	agréable
bonne	joli	bon
divine	correct	poli
saine		bienveillant
généreuse		magnifique
excellents / excellent		(très) sympa
(Très) bon		conviviale
léger		attentionné
(plus que) moyen		
sèche		
crus		

En classe, travailler sur le genre des adjectifs du tableau.
Corrigé :

Adjectifs concernant les plats	**Adjectifs concernant les lieux**	**Adjectifs concernant le service et l'accueil**
Frais (fraiche)	*Cosy*	*Chaleureux (se)*
Raffiné(e)	Sobre	Agréable
Bon(ne)	Joli(e)	Bon(ne)
Divin(e)	Correct(e)	Poli(e)
Sain(e)		Bienveillant(e)
Généreux (se)		Magnifique
Excellent(e)s / excellent(e)		(Très) sympa
(Très) bon(ne)		Convivial(e)
Léger (légère)		Attentionné(e)
(Plus que) moyen(ne)		
Sec (sèche)		
Cru(e)s		

Niveau B :

A) Ce document servira de déclencheur à la discussion. L'enseignant s'assure donc en amont de la compréhension du document et des enjeux.

B) Interaction orale : le but est de faire interagir les élèves entre eux pour qu'ils évoquent leur expérience et leur opinion sur ce concept de restaurant. On peut étendre la conversation aux concepts de restaurants originaux (voir l'article suivant qui en donne une liste : https://malou.io/top-15-restaurants-insolites-a-tester-monde-entier/)

Niveau A : **Voyage virtuel : Planifier un voyage en France**

Activité 1 :

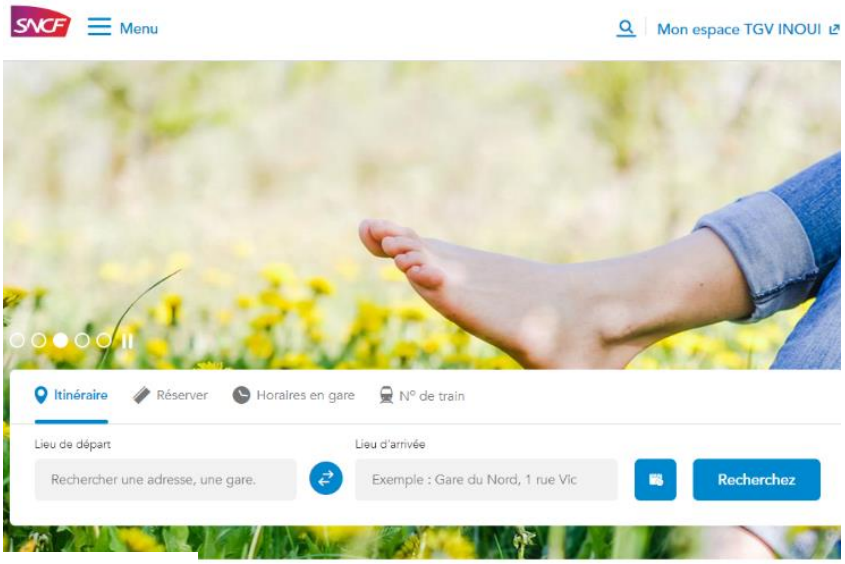
A) Cochez la bonne réponse.

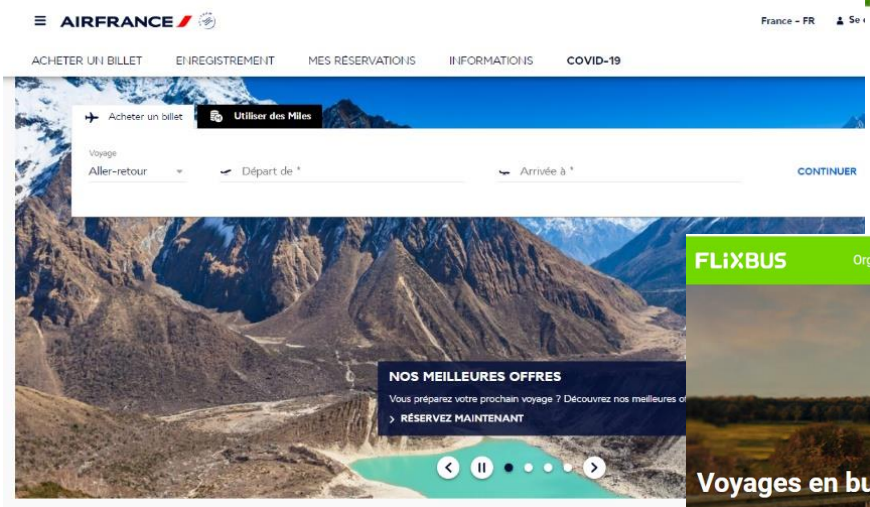
Quel site faut-il utiliser pour réserver un billet d'avion ?

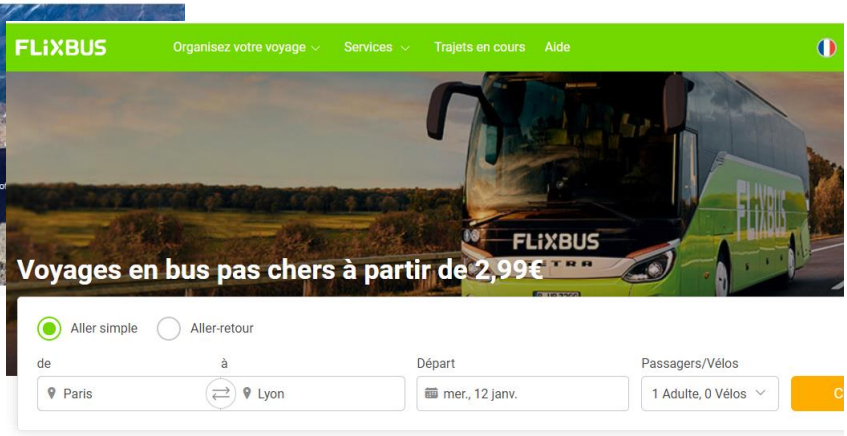
- ☐ https://www.sncf.com/fr
- ☐ https://wwws.airfrance.fr/
- ☐ https://www.flixbus.fr/

Quel site faut-il utiliser pour réserver un billet de train ?

- ☐ https://www.sncf.com/fr
- ☐ https://wwws.airfrance.fr/
- ☐ https://www.flixbus.fr/







B) Planifiez les transports de votre voyage.

Groupe 1 : Allez sur le site d'Air-France et faites 3 propositions de vols Helsinki-Paris CDG et 3 propositions de vols Paris CDG-Helsinki en indiquant les avantages et inconvénients de chaque vol. Reportez vos propositions dans le tableau ci-dessous. Sélectionnez ensuite le vol aller et le vol retour les plus adaptés. Justifiez votre choix et présentez-le au reste de la classe.

VOL ALLER						
	Heure de départ	**Heure d'arrivée**	**Prix par personne**	**Durée**	**Avantages**	**Inconvénients**
1						
2						
3						
Choix final aller :						
VOL RETOUR						
	Heure de départ	**Heure d'arrivée**	**Prix par personne**	**Durée**	**Avantages**	**Inconvénients**
1						
2						
3						
Choix final retour :						

Groupe 2 : Allez sur le site de la SNCF et sélectionnez le meilleur choix pour chaque trajet. Reportez les dans le tableau ci-dessous. Justifiez votre choix au reste de la classe.

Trajets	Heure de départ	Heure d'arrivée	Prix	Justification du choix
Paris - Lille				
Lille - Strasbourg				
Strasbourg - Dijon				
Dijon - Lyon				
Lyon - Marseille				
Marseille - Toulouse				
Toulouse - Bordeaux				
Bordeaux - Tours				
Tours - Nantes				
Nantes - Rennes				
Rennes- Caen				
Caen – Paris				



Activité 3 :

A) Notez de 1 à 3, du plus pertinent au moins pertinent, les hôtels proposés en fonction des critères.

Critères de choix dans la réservation d'un hébergement :

- *Proximité du centre*
- *Services annexes (wifi, petit déjeuner, laverie)*
- *Recommandations des anciens clients*
- *Possibilité d'annuler sans frais*
- *Prix*
- *Cadre*







Comparez votre classement avec votre voisin et expliquez-lui votre choix. Essayez de le convaincre pour arriver à un classement commun en binôme.

En binôme, proposez votre classement au reste de la classe. Mettez-vous d'accord sur un classement final.

B) A partir des critères précédents, trouvez le meilleur logement dans la ville qui vous a été attribuée. Présentez ce choix à la classe.

Pour trouver des hébergements en France, il existe plusieurs sites :

- https://www.airbnb.fr/
- https://www.tripadvisor.fr/
- https://www.booking.com/
- https://www.gites-de-france.com/fr
- https://www.abritel.fr/
-https://vacances.seloger.com/

.....

.....

.....

.....

C) Rédigez un mail à destination d'un réceptionniste d'hôtel pour expliquer rapidement votre voyage et demander des informations (le prix pour une nuit, la localisation, les services proposés, la disponibilité).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Activité 4 :

1) Réaliser une recette

A) Dans la recette, entourez les verbes conjugués. A quel mode sont-ils ? Pourquoi ?



LA PÂTE À CRÊPES

RECETTE

INGRÉDIENTS

Farine : 250 g
Oeufs : 4
Lait : ½ litre
Sel : 1 pincée
Sucre : 2 c à s
Beurre : 50 g (fondu)

MATERIEL

un fouet
un saladier
une poêle
une louche

Difficulté : Facile
Préparation | 20 min
Cuisson | 45 min

01 Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.
02 Versez les œufs. Mélangez doucement.
03 Ajoutez le lait petit à petit.
04 Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi. Mélangez bien.
05 Faites chauffer la poêle.
06 Versez une louche de pâte dans la poêle. Laissez cuire environ une minute.
07 Retournez la crêpe. Laissez cuire environ une minute. Servez !

L'impératif :

L'impératif est utilisé pour donner **un ordre**, **un conseil** ou **une interdiction.**

Fais tes devoirs ! / Va chez le médecin! / Ne fumez pas !

À l'impératif, le verbe se conjugue au **présent de l'indicatif** et **uniquement avec : "tu", "nous" et "vous".** Il ne faut pas utiliser le pronom personnel sujet :

Tu bois > Bois, Nous buvons > Buvons, Vous buvez > Buvez

Les verbes qui finissent en -ER éliminent le -S final à la 2e personne du singulier :

Tu parles > Parle, Nous parlons > Parlons, Vous parlez > Parlez

Il y a 4 exceptions qui se forment sur la **racine du subjonctif :**
avoir : aie, ayons, ayez
être : sois, soyons, soyez
savoir : sache, sachons, sachez
vouloir : veuille, voulons, veuillez

Soyons prêts à partir !
Aie ton cahier la prochaine fois !
Veuillez répondre rapidement !

Exercice pour s'entraîner à utiliser l'impératif :

B) Complétez le nom correct de chacune des recettes : « Le bœuf bourguignon » / « La tarte tatin ».
Complétez les recettes avec les mots de la liste. Complétez également avec les verbes que vous devez conjuguer à l'impératif.

Verbes à conjuguer :
- Couper
- Laisser
- Servir
- Enfourner

Mots :
- une boule de glace
- le caramel
- la pâte brisée
- à tarte
- les pommes coupées

RECETTE .....



INGRÉDIENTS
Sucre : 100g
Beurre : 50g
Pommes : 1kg
Pate brisée : 1
Glace vanille

MATERIEL
un plat .....
un épluche-légumes
une casserole
un four

Difficulté : Facile
Préparation | 30 min
Cuisson | 3h

01 Déposez le beurre en dés dans une casserole. Versez le sucre dessus. ..... cuire à feu doux pendant 5 min sans mélanger. Vous obtiendrez un caramel.

02 Mettez ..... sur le fond d'un plat à tarte.

03 Épluchez et ..... les pommes en dés.

04 Ajoutez ..... dans le plat à tarte, puis recouvrez avec la ....

05 ..... pendant 25 min au four à 210°C (thermostat 7).

06 ..... tiède avec ..... vanille.

Verbes à conjuguer :
- ne pas hésiter
- couper
- remuer
- ajouter

Mots :
- d'ail
- les champignons
- viande
- une poêle
- les carottes
- le vin
- des pommes de terre

RECETTE .....



INGRÉDIENTS
Viande (boeuf) : 1 kg
Oignons : 2
Carottes : 3
Ail : 1 gousse
Sel : 1 pincée
Vin rouge : 30 cl
Lardons : 100g
Champignons : 250g
Huile

MATERIEL
un couteau à viande
un épluche-légumes
une cocotte
une poêle

Difficulté : Facile
Préparation | 30 min
Cuisson | 3h

01 ..... la viande en cubes. Pelez et émincez les oignons. Pelez et coupez ..... en rondelles. Ecrasez la gousse .....

02 Dans une cocotte, chauffez un peu d'huile. Déposez les morceaux de ..... et laissez cuire quelques minutes.

03 ..... les oignons, l'ail et les carottes. Salez, mélangez bien et laissez cuire 5 min.

04 Ajoutez ..... rouge. Portez le mélange à ébullition puis refermez la cocotte avec le couvercle et laissez mijoter 3h sur feu moyen. Ajoutez un peu d'eau pour recouvrir la viande. ..... de temps en temps.

05 Faites chauffer les lardons dans ..... Quand ils sont cuits, ajoutez les champignons. Laissez cuire 5 min. Mettez les lardons et ..... dans la cocotte.

06 Servez chaud, avec .... Le plat est encore meilleur lorsqu'il est réchauffé. ..... à le faire la veille.

Pour préparer une recette, n'oubliez pas de planifier vos achats ! Qu'allez-vous acheter ? Où allez-vous faire vos achats ?

Faire des achats

= faire des courses
acheter quelque chose
aller au marché / au supermarché
aller chez le boulanger, ...

Les magasins :
À la boulangerie
À la pâtisserie
À l'épicerie
À la boucherie
À la charcuterie
À la poissonnerie
Au primeur
À la pharmacie
À la librairie

Les commerçants:
Chez le boulanger / la boulangère
Chez le pâtissier / la pâtissière
Chez l'épicier / l'épicière
Chez le boucher / la bouchère
Chez le charcutier / la charcutière
Chez le poissonnier / la poissonnière
Chez le primeur
Chez le pharmacien / la pharmacienne
Chez le / la libraire

DEMANDER UN PRODUIT:
Je voudrais (un kilo de pommes.)
J'aimerais (des aubergines.)
Je cherche (un livre pour enfants.)

DEMANDER LE PRIX D'UN PRODUIT:
Combien coûtent (les tomates?)
Quel est le prix (des pommes de terre?)

DEMANDER LE TOTAL À PAYER:
Je vous dois combien?

À / Chez ....., j'achète..... :
*À la boulangerie / Chez le boulanger, **j'achète** du pain et des croissants.*
...des gâteaux, des tartes...
...de la farine, du sucre, du lait, des pâtes, du riz, des conserves...
...de la viande : du bœuf, du veau, du poulet, du porc, de l'agneau...
...de la charcuterie : du jambon, des lardons, du pâté...
...du poisson : du saumon, des sardines, des crevettes...
...des fruits : une pomme, une banane, une orange, un ananas...
...des légumes : une tomate, une carotte, des haricots...
...des médicaments : des comprimés, du sirop, une crème...
....des livres : un roman, une bande-dessinée, un magasine...

2) Planifier une sortie au restaurant

A) À partir de la carte, répondez aux questions suivantes :



La Passerelle

5, RUE DES ALPES
26000 VALENCE

Carte

MENU À 18 EUROS

SALADE NIÇOISE
OU
MELON AU PORTO
.....
BŒUF BOURGUIGNON
OU
ENTRECÔTE GRILLÉE
OU
PAVÉ DE SAUMON
.....
DESSERT AU CHOIX
- voir la carte -

PLATS PRINCIPAUX

STEAK FRITES avec salade verte	8
BŒUF BOURGUIGNON avec gratin de pommes de terre	11
ENTRECÔTE GRILÉE sauce champignon ou poivre	13
PAVÉ DE SAUMON avec légumes verts sautés	12
MOULES MARINIÈRES avec frites et salade verte	15

ENTREES

SALADE NIÇOISE avec thon, œuf, tomates, olives	6
MELON AU PORTO avec jambon cru	5,5
ASSIETTE DE CHARCUTERIES avec salade verte	5,5
QUICHE LORRAINE avec salade verte	7

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT chocolat Valrhona	5
TARTE AUX POMMES avec boule de glace à la vanille	4
CRÈME BRÛLÉE et biscuits caramels	4,5
SORBET / GLACE 2 boules maisons : fraise, chocolat, poire, citron, menthe, café ou vanille	4

a. Quel est le prix d'un menu ? …….
b. Si je prends un menu, je dois choisir entre une entrée et un plat. Vrai ou Faux ? …….
c. Entourez tous les plats contenant de la viande.

B) A partir de l'audio, complétez le texte suivant :

« - Bonjour Madame, vous avez réservé une table ?
- Non, …… .
- Ce n'est pas grave, il reste des tables libres, suivez-moi s'il vous plaît.
…….. !
- Merci.
- Vous avez choisi ?
- Je ……, s'il vous plait.
- Vous ne voulez pas d'entrée ? Nous avons ……. si vous le souhaitez.
- Non merci, pas d'entrée.
- …….. ? Du vin, de l'eau ?
- Je vais prendre de l'eau, merci.
- Très bien, je vous apporte cela.
- Madame, cela a été ? ……?
- Oui, je prendrai une brulée s'il vous plait.
- …… ? Un café ?
- Non merci, pas de café. Et …….
- Voici l'addition, madame, en vous remerciant. »

À votre tour ! Jouez le dialogue du serveur et du client en vous appuyant sur la carte du restaurant pour choisir les plats.



C) Dans les avis suivants, identifier les différents adjectifs.

Adjectifs concernant les plats	**Adjectifs concernant les lieux**	**Adjectifs concernant le service et l'accueil**
Frais	*Cosy*	*Chaleureux*



Avis publié : Il y a 5 jours

Délicieux

Des produits frais et de qualités ! Une cuisine raffinée et un service agréable. Nous avons passé un bon moment. Je recommande

Emmous
4 avis

Date de la visite : janvier 2022

Utile ?

Avis écrit le 28 novembre 2021 par mobile

À ne pas manquer

Personnel chaleureux, poli et bienveillant. La nourriture descendue directement du ciel tellement elle fut bonne. Divine. (nous n'avons pas eu le temps de prendre de photo tellement nous étions pressés de manger lol)

lucyelr
5 avis

Date de la visite : novembre 2021

Utile ? 1

Avis écrit le 25 novembre 2021 par mobile

A ne pas manquez à Strasbourg une cuisine excellente un accueil hors pair

Juste excellent cuisine saine & généreuse, Un service magnifique la mère & ses fils en salle, des plats excellents et d'une fraîcheur à faire pâlir les restaurants libanais au Liban... Venez vous ne serez pas déçu Merci Rita de ta bonne humeur

NicolasH350
59 avis



alocquet
26 avis

Avis écrit le 1 septembre 2019

Très bon couscous

Le couscous était vraiment très bon, léger à digérer, et l'accueil très sympa. Le local est très cosy, ça vaut le déplacement.

Date de la visite : septembre 2019

Utile ? 0



dorolili
2 avis

Avis écrit le 27 décembre 2018 par mobile

Allez y les yeux fermés.

Très bon accueil. Aux petits soins avec ses clients. Excellent couscous. Très bon rapport qualité prix. Décor sobre mais joli. A recommander.

Date de la visite : décembre 2018

Utile ? 1



Avis écrit le 16 novembre 2018 par mobile

Cuisine et service de qualité

Très bon couscous royal dans une ambiance conviviale. Propriétaire attentionné et à l'écoute. Parfait pour un repas entre amis.



287jeanclauded
33 49

Avis écrit le 4 juillet 2016 par mobile

Couscous plus que moyen

Au vue des avis, je m'attendais a beaucoup mieux
Couscous sans plus, viande sèche et légumes presque crus!
Assaisonnement plus que léger, pour un couscous on s'attend à plus de peps dans l'assiette.
Cadre correct sans plus, au vue des derniers commentaires on peut se poser pleins de questions....
Pour ma part, je ne recommande pas cet établissement
Afficher moins

Date de la visite : juillet 2016

Voir 26 avis et notes de 287jeanclauded pour Strasbourg
Poser une question à 287jeanclauded à propos de A l'orientale

1 Merci 287jeanclauded

Attention à l'accord des adjectifs ! « Un produit **frais** » mais « une viande ……. » ?

Place et accord en genre de l'adjectif

L'adjectif s'accorde en genre (et en nombre) avec le nom ou le pronom.

Former un adjectif féminin (= adj. fém.) → **adjectif masculin** (= adj. masc.) **+ e**

*Le bureau est bleu → la table est bleu**e**.*
*Cet homme est finlandais → Cette femme est finlandais**e**.*

Exercice pour s'entraîner à accorder les adjectifs :

⚠ Si l'adjectif masculin se termine par un e, l'adjectif féminin ne change pas.

Ce canapé est confortable. → Cette chaise est confortable.

Souvent les adjectifs sont placés après le nom. *Un livre **intéressant**. Des pommes **vertes**.*
Généralement, les adjectifs courts se placent avant le nom. *Un **jeune** homme.*
Certains adjectifs peuvent se placer avant ou après le nom. La signification change.
*Un **grand** homme. Un homme **grand**. / Une **pauvre** femme. Une femme **pauvre**.*

Les adjectifs masc. et fém. **n'ont pas la même prononciation** lorsque l'adj. masc. se termine par une consonne (sauf l et r).

*Il est petit. → Elle est petit**e**.*
*Il est brun. → Elle est brun**e**.*

Les adjectifs masculins et féminins **ont la même prononciation** quand :

- l'adj. masc. est terminé par une voyelle.
- l'adj. masc. est terminé par l ou r.

*Il est joli. → Elle est joli**e**.*
*Ce sac est noir et original. → Cette veste est noir**e** et original**e**.*

Certains adjectifs ont des **terminaisons différentes** au masculin et au féminin :
-en > -enne / -on > -onne / -el > -elle / -er > -ère / -et > -ète ou **-ette / -eux > -euse / -eur > -euse** ou **-rice / -f > -ve / -eau > -elle**

*italien > ital**ienne** / bon > bo**nne** / ponctuel > ponctuel**le** / étranger > étrang**ère** / discret > discr**ète** / muet > muet**te** / envieux > envieu**se** / moqueur > moqueu**se** / provocateur > provocat**rice** / veuf > veu**ve** / beau > b**elle***

Il existe des **adjectifs irréguliers :** ⚠

*bas > bas**se** / blanc > blan**che** / doux > dou**ce** / épais > épais**se** / faux > faus**se** / fou > fo**lle** / frais > fra**îche** /gentil > gentil**le** / grec > grec**que** / gros > gros**se** / jaloux > jalou**se** / long > long**ue** / nul > nul**le** / public > publi**que** / roux > rou**sse** / sec > sè**che** / vieux > vie**ille***

Niveau B : # Voyage virtuel : Planifier un voyage en France

Activité 1 :

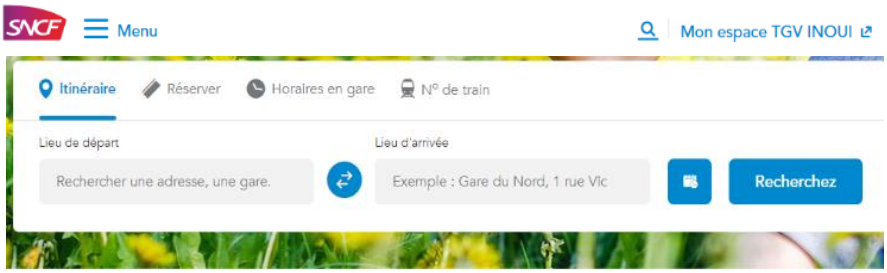
A) Cochez la bonne réponse.

Quel site faut-il utiliser pour réserver un billet d'avion ?

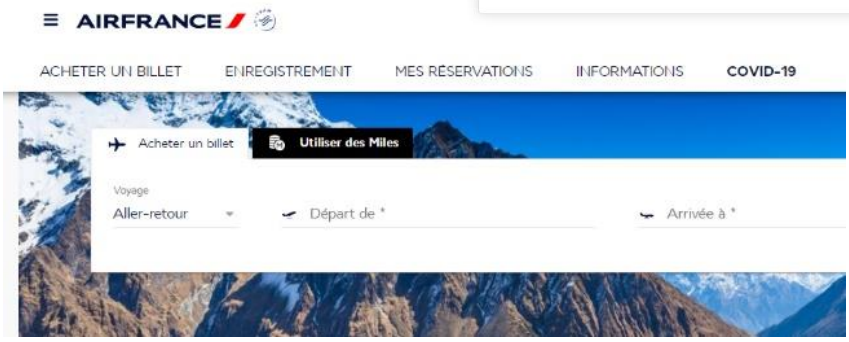
- ☐ https://www.sncf.com/fr
- ☐ https://wwws.airfrance.fr/
- ☐ https://www.flixbus.fr/

Quel site faut-il utiliser pour réserver un billet de train ?

- ☐ https://www.sncf.com/fr
- ☐ https://wwws.airfrance.fr/
- ☐ https://www.flixbus.fr/







B) Planifiez les transports de votre voyage.

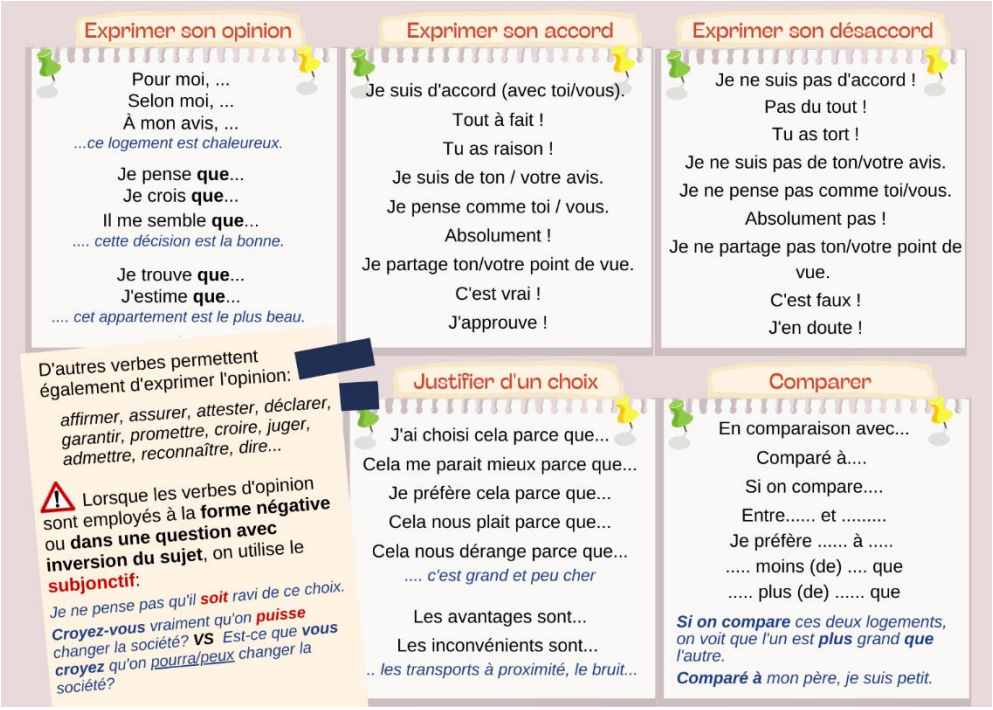
Groupe 1 : Allez sur le site d'Air-France et faites 3 propositions de vols Helsinki-Paris CDG et 3 propositions de vols Paris CDG-Helsinki en indiquant les avantages et inconvénients de chaque vol. Reportez vos propositions dans le tableau ci-dessous. Sélectionnez ensuite le vol aller et le vol retour les plus adaptés. Justifiez votre choix et présentez-le au reste de la classe.

VOL ALLER						
	Heure de départ	**Heure d'arrivée**	**Prix par personne**	**Durée**	**Avantages**	**Inconvénients**
1						
2						
3						
Choix final aller :						

VOL RETOUR						
	Heure de départ	**Heure d'arrivée**	**Prix par personne**	**Durée**	**Avantages**	**Inconvénients**
1						
2						
3						
Choix final retour :						

<u>Groupe 2 :</u> Allez sur le site de la SNCF et sélectionnez le meilleur choix pour chaque trajet. Reportez les dans le tableau ci-dessous. Justifiez votre choix au reste de la classe.

Trajets	Heure de départ	Heure d'arrivée	Prix	Justification du choix
Paris - Lille				
Lille - Strasbourg				
Strasbourg - Dijon				
Dijon - Lyon				
Lyon - Marseille				
Marseille - Toulouse				
Toulouse - Bordeaux				
Bordeaux - Tours				
Tours - Nantes				
Nantes - Rennes				
Rennes- Caen				
Caen – Paris				



Activité 3 :

A) En petits groupes, comparez les critères et classez-les par ordre d'importance. Présentez votre classement au reste de la classe et justifiez.

Critères de choix dans la réservation d'un hébergement :

- *Proximité du centre*
- *Services annexes (wifi, petit déjeuner, laverie)*
- *Recommandations des anciens clients*
- *Possibilité d'annuler sans frais*
- *Prix*
- *Cadre*

Ordre commun choisi par la classe :

-

-

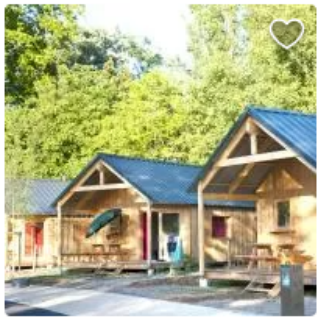
-

-

-

-

A partir de cet ordre commun, comparez les hôtels et débattez en classe du meilleur choix.



Camping de Strasbourg

Strasbourg · Indiquer sur la carte · 2,3 km du centre

Très bien 8,2
656 expériences vécues

Recommandé pour votre groupe

1× **Mobile Home**
Mobile home • 2 chambres • 1 salon • 1 salle de bains • 25m²
4 lits (2 lits simples, 1 lit double, 1 canapé-lit)

1× **Chalet 2 Chambres**
Chalet entier • 2 chambres • 1 salon • 1 salle de bains • 35m²
5 lits (1 lit simple, 1 lit double, 2 lits superposés, 1 canapé-lit)

1 nuit, 12 adultes
€ 217
Taxes et frais compris

Voir les disponibilités ›



Ciarus

Strasbourg · Indiquer sur la carte · 0,7 km du centre

Établissement Voyage Durable

Très bien 8,5
1 920 expériences vécues

Recommandé pour votre groupe

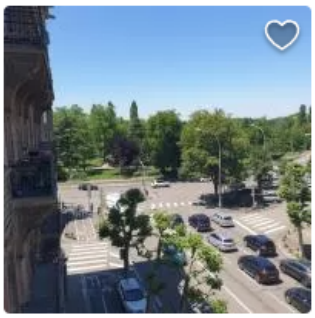
1× **Chambre Simple**
1 lit simple

1× **Chambre Familiale avec Salle de Bains Privative**
5 lits (1 lit simple, 4 lits superposés)

2× **Chambre Triple avec Salle de Bains Privative**
6 lits (2 lits simples, 4 lits superposés)

1 nuit, 12 adultes
€ 513
Taxes et frais compris

Voir les disponibilités ›



STRASBOURG CENTRE le 85, Superbe F5, 125m2, 14 Personnes

Hébergement géré par un particulier

Strasbourg · Indiquer sur la carte · 0,9 km du centre

Très bien 8,0
6 expériences vécues

Recommandé pour votre groupe

Appartement
Appartement entier • 4 chambres • 1 salon • 1 salle de bains • 125m²
10 lits (7 lits simples, 1 lit double, 2 canapés-lits)
Annulation gratuite
Vous pourrez annuler plus tard. N'attendez donc pas pour vous garantir ce super tarif aujourd'hui.

1 nuit, 12 adultes
€ 513
Taxes et frais compris

Voir les disponibilités ›

Choix final : ……

B) A partir des critères, trouvez le meilleur logement dans la ville qui vous a été attribuée. Présentez ce choix à la classe.

Pour trouver des hébergements en France, il existe plusieurs sites :

- https://www.airbnb.fr/
- https://www.tripadvisor.fr/
- https://www.booking.com/
- https://www.gites-de-france.com/fr
- https://www.abritel.fr/
-https://vacances.seloger.com/

C) Vous avez réservé une nuit d'hôtel du 22 au 23 juin 2022 pour 2 personnes. Vous aviez précisé vouloir deux lits simples et le petit déjeuner. En recevant la confirmation de réservation, vous vous apercevez que cela ne correspond pas à vos demandes. Écrivez un mail de réclamation à l'hôtel.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Activité 4 :

1) Réaliser une recette

A) Dans la recette, entourez tous les verbes conjugués. A quel mode sont-ils ? Pourquoi ?



LA PÂTE À CRÊPES

RECETTE

INGRÉDIENTS

Farine : 250 g
Oeufs : 4
Lait : ½ litre
Sel : 1 pincée
Sucre : 2 c à s
Beurre : 50 g (fondu)

MATERIEL

un fouet
un saladier
une poêle
une louche

Difficulté : Facile
Préparation | 20 min
Cuisson | 45 min

01 Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.

02 Versez les œufs. Mélangez doucement.

03 Ajoutez le lait petit à petit.

04 Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi. Mélangez bien.

05 Faites chauffer la poêle.

06 Versez une louche de pâte dans la poêle. Laissez cuire environ une minute.

07 Retournez la crêpe. Laissez cuire environ une minute. Servez !

L'impératif :

L'impératif est utilisé pour donner **un ordre**, **un conseil** ou **une interdiction.**

Fais tes devoirs ! / Va chez le médecin! / Ne fumez pas !

À l'impératif, le verbe se conjugue au **présent de l'indicatif** et **uniquement avec : "tu", "nous" et "vous".** Il ne faut pas utiliser le pronom personnel sujet :

*Tu bois > **Bois**, Nous buvons > **Buvons**, Vous buvez > **Buvez***

Les verbes qui finissent en -ER éliminent le -S final à la 2e personne du singulier :

*Tu parles > **Parle**, Nous parlons > **Parlons**, Vous parlez > **Parlez***

⚠ Il y a 4 exceptions qui se forment sur la **racine du subjonctif :**

avoir : aie, ayons, ayez
être : sois, soyons, soyez
savoir : sache, sachons, sachez
vouloir : veuille, voulons, veuillez

***Soyons** prêts à partir !*
***Aie** ton cahier la prochaine fois !*
***Veuillez** répondre rapidement !*

Exercices pour s'entraîner à utiliser l'impératif :

On peut aussi ajouter :
- des pronoms compléments d'objet direct : **moi, le/la, nous, les**
- des pronoms compléments d'objets indirects : **moi, lui, nous, leur**
- **y** ou **en** → ⚠ **il faut garder le -s avec "tu"**

*Écoutez-**moi** ! / Regardons-**le** ! / Achète-**la** ! / Préviens-**nous** quand tu pars ! / Finissez-**les** maintenant ! / Écris-**leur** ! / Dites-**lui** rapidement ! / Vas-**y** ! / Manges-**en** !*

B) En vous appuyant sur la recette des crêpes, et à l'aide des mots clés, écrivez une de ces deux recettes : Attention à faire des phrases correctes et complètes.

Mots clés des étapes :

01 : beurre et sucre dans la casserole : caramel
02 : caramel dans le plat
03 : éplucher et couper les pommes
04 : pommes puis pâte dans le plat.
05 : Cuire 25 min à 210°C
06 : Servir tiède avec de la glace

RECETTE

LA TARTE TATIN



INGRÉDIENTS
Sucre : 100g
Beurre : 50g
Pommes : 1kg
Pate brisée : 1
Glace vanille

MATERIEL
un plat à tarte
un épluche-légumes
une casserole
un four

Difficulté : Facile
Préparation | 30 min
Cuisson | 3h

01
02
03
04
05
06

Mots clés des étapes:

01 : Couper la viande + les carottes, oignons, ail.
02 : cocotte, huile, cuire la viande.
03 : carottes, oignon, ail dans cocotte
04 : vin rouge, mijoter 3h, mélanger souvent
05 : poêle, lardons, champignons. Ajouter à la cocotte.
06 : Servir avec des pommes de terre.

RECETTE

LE BOEUF BOURGUIGNON



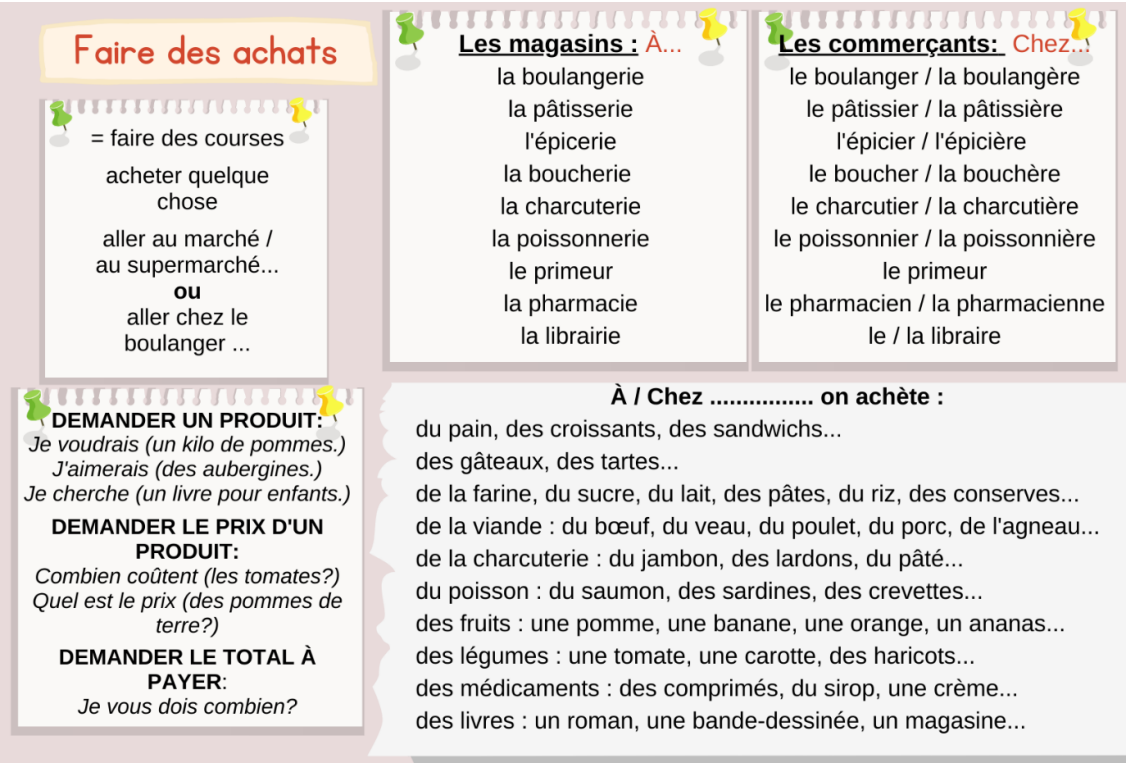
INGRÉDIENTS
Viande (boeuf) : 1 kg
Oignons : 2
Carottes : 3
Ail : 1 gousse
Sel : 1 pincée
Vin rouge : 30 cl
Lardons : 100g
Champignons : 250g
Huile

MATERIEL
un couteau à viande
un épluche-légumes
une cocotte
une poêle

Difficulté : Facile
Préparation | 30 min
Cuisson | 3h

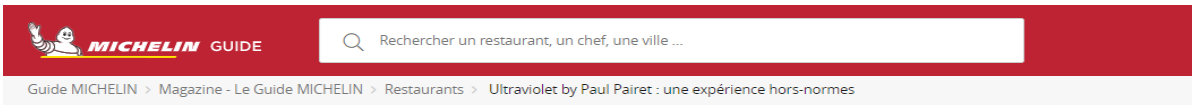
01
02
03
04
05
06

Pour préparer une recette, n'oubliez pas de planifier vos achats ! Qu'allez-vous acheter ? Où allez-vous faire vos achats ?



2) Planifier une sortie au restaurant

A) Lisez l'article suivant issu du « Guide Michelin » :



Dîner dans le restaurant du chef français Paul Pairet, Ultraviolet, est une expérience totalement inédite. Tout commence par un rendez-vous dans le salon d'un autre restaurant du chef, Mr & Mrs Bund, en plein cœur de Shanghai. Là un apéritif est offert aux 10 convives de la soirée, à qui l'on remet un menu dévoilant la vingtaine de plats servis lors de la soirée. Un voyage quasi-initiatique commence lorsque les clients sont conduits en mini-bus jusqu'à la destination finale : Ultraviolet. L'adresse est tenue secrète, et l'accès au restaurant se fait par un parking.

"Une salle immaculée dans laquelle trône une table de 10 couverts"

À leur l'arrivée, les convives traverseront plusieurs sas et couloirs. Tout est fait pour que chacun d'entre eux soit totalement déboussolé. Lorsqu'on accède enfin au Saint Graal, on découvre une salle immaculée dans laquelle trône une table rectangulaire de 10 couverts. Dès que les clients sont assis, le spectacle peut commencer. Et celui-ci est véritablement indescriptible. Projection de vidéos aux murs, musique, bruitages, odeurs : chaque assiette a son propre accompagnement, sa propre ambiance, qui sollicite tous les sens.



Résumez. Quel est le concept de ce restaurant ?

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

B) En classe, débattez à l'oral et donnez votre avis sur ce restaurant.

Qu'en pensez-vous ? Aimeriez-vous essayer ? Pourquoi ? Pourquoi pas ? …

Connaissez-vous d'autres concepts originaux de restaurants ?