

B. Faites le point professionnel

1 Écoutez et complétez le bon de commande.

Date : 21/06	Serveur : Arthur Rigal
N° chambre : _____	Blanc
Norm : _____	Nombre de pax : _____
Commande : _____	
2 _____ contenueaux	
7 h 50	
Heure commande : _____	
1 _____	
1 thé au lait	
_____ de pamplemousse	

6 Vrai ou faux ?

Une gouvernante assure :

- a. l'organisation du travail dans les étages
- b. le nettoyage des chambres
- c. le lavage et le blanchissage du linge
- d. l'enregistrement des objets trouvés des clients
- e. le contrôle du travail des femmes et valets de chambre
- f. le service du petit-déjeuner

7 Dans cette liste de mots, quels sont les équipements d'un hôtel ?

- a. une assiette
- b. un parking
- c. un dessert
- d. des ascenseurs
- e. une salle de remise en forme

2 Pour aller de l'hôtel au Sénat, le client doit :

- a. traverser la rue Soufflot
- b. aller au jardin du Luxembourg
- c. prendre le boulevard Saint-Michel sur la gauche
- d. traverser le bassin central

3 Proposez chaque jour un repas complet : entrée, plat principal et dessert.

- a. La carte
- b. Le bon de commande
- c. Le menu
- d. Le concierge

4 Un concierge est _____.

- a. cultivé et serviable
- b. autoritaire et désorganisé
- c. endormi et paresseux
- d. nerveux et impatient

5 Vous êtes concierge. Vous renseignez des clients. Complétez les phrases.

- a. Pour aller à la gare, _____ à droite dans la rue Victor Hugo.
- b. Voici un _____ de la ville où j'ai noté l'itinéraire.
- c. Le musée d'art moderne ? _____ la deuxième rue à gauche et continuez tout droit.

8 Trouvez l'intrus.

- a. sucré – sale – bouilli – épice – acide – amer
- b. émincé – frais – haché – coupé – en tranche

9

Complétez ce que dit Paul Vatel, le maître d'hôtel.

- a. Souhaitez-vous prendre le menu _____ ou manger à la carte ?
- b. Préférez-vous votre viande _____, à point ou bien c _____ ?

10

Vous êtes maître d'hôtel. Remettez dans l'ordre les étapes de la prise de commande d'un repas en les numérotant de 1 à 5.

- a. Prendre note de la commande
- b. S'informer sur les goûts des clients
- c. Présenter la carte
- d. Reprendre la carte et souhaiter aux clients un agréable repas
- e. Faire des propositions en accord avec les désirs des clients