

ENSEIGNEMENT • FORMATION • RESTAURATION • HÔTELLERIE

Préparer les épreuves d'oral

ANGLAIS



BAC PRO

Version professeur

ÉDITIONS BPI



ENSEIGNEMENT • FORMATION • RESTAURATION • HÔTELLERIE

Préparer les épreuves d'oral
ANGLAIS

BAC PRO

Sylvie BÉNÉTEAU



Collection **ENSEIGNEMENT – FORMATION**
RESTAURATION – HÔTELLERIE

- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE, Techniques et préparations de base et Fiches techniques de fabrication - version complète, par M. Maincent (parution 1993 ; mise à jour 2002)
- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE - en deux tomes, par M. Maincent
Tome 1 : Techniques et préparations de base (parution 2001)
Tome 2 : Fiches techniques de fabrication (parution 2003)
- CUISINE DE RÉFÉRENCE, Préparations et techniques de base et Fiches techniques de fabrication - en un volume, par M. Maincent (parution 1993)
- TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent (parution 1995)
- TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent (parution 1984)
- PRACTICAL KITCHEN WORK, The basic arts of cooking, par M. Maincent, traduction M. Anker (parution 1988)
- AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER, par R. Labat (parution 1993 ; mise à jour 1999)
- AIDE-MÉMOIRE DES CUISINES EUROPÉENNES ET DES CUISINES RÉGIONALES FRANÇAISES, par R. Labat (parution 2006)
- AIDE-MÉMOIRE DE LA GASTRONOMIE EN FRANCE, par K. Stengel (parution 2006)
- COMPRENDRE LA CUISINE POUR MIEUX LA MAÎTRISER, par D. Béhaque (parution 1991)
- BONS GESTES EN RESTAURATION, par M. Brunet (parution 2006)
- LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE, par D. Béhaque (parution 2001)
- MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE – en deux tomes + Fiches d'évaluation, par M. Faraguna et M. Muschert
Tome 1 : Les produits. Versions professeur et élève (parution 2001 ; mise à jour 2006)
Tome 2 : Versions professeur et élève (parution 2002)
- LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ, par M. Grossmann et A. Le franc (parution 2006)
- MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP - en deux tomes, par I. Saujot, M. Strauss et M. Muschert
Tome 1 : Versions professeur et élève (parution 2005)
Tome 2 : Versions professeur et élève (parution 2006)
- CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE - en deux tomes, par S. Ollivier
Bac Techno Hôtellerie Snd (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie 1ère (parution 2003)
- SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT - en deux tomes, par C. Ferret
Tome 1 : Un savoir professionnel pour un service de qualité (parution 2003)
Tome 2 : Organisation et technologie professionnelles (parution 2002)
- TP RESTAURANT, par C. Ferret (parution 2003)
- CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION, par C. Ferret et J.-M. Framery (parution 1999 ; mise à jour 2003)
- PRODUITS DE RESTAURANT, Fiches d'exercices, par P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry (parution 2000)
- TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT – en deux tomes, par T. Boulicot et D. Jeuffrault (tome1) (parution 1987 et 1988)
- LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT, par P. Brunet (parution 1999 ; mise à jour 2005)
- LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS, par P. Brunet (parution 1987 ; mise à jour 2004)
- VINS ET AUTRES BOISSONS - BEP/CAP, par P. Brunet (parution 2008)
- PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS, par M. Cailhol et B. Gosselin (parution 1994)
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- GESTION DE L'ENTREPRISE - Bac Pro Restauration 1ère et 2ème année - en deux tomes, par N. Bach et J.-C. Oulé (parution 2003)
- GESTION HÔTELIÈRE – en deux tomes,
Bac Techno Hôtellerie 1ère, par M.-N. Bontoux et F. Pierson (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie Term + Corrigé, par M. Leurion, T. Lautard et J.-J. Cariou (parution 2003)
- CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE – en deux tomes,
Bac. Techno. Hôtellerie 1ère + Corrigé, par J.-J. Cariou et F. Rey (parution 2001)
Bac. Techno. Hôtellerie Term, par F. Rey (parution 2002). Divisé en deux ouvrages :
- TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION - en deux tomes, par J.-C. Oulé
BTS Hôtellerie-Restauration 1ère année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2000 ; mise à jour 2006)
BTS Hôtellerie-Restauration 2ème année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2002)
- ÉCONOMIE ET DROIT - Bac Techno Hôtellerie Snd, par R. Graglia et J.-L. Cordon (parution 1994)
- ÉCONOMIE D'ENTREPRISE - BTS Hôtellerie-Restauration 1ère et 2ème année, par J.-P. Barret (parution 2003)
- DROIT - BTS Hôtellerie-Restauration 1ère et 2ème année, par J.-C. Oulé et J.-J. Cariou (parution 2008)
- MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE - BTS Hôtellerie-Restauration et BTS Tourisme – en deux tomes, par C. Van der Yeught
BTS 1ère année + Corrigé (parution 1999 ; mise à jour 2005)
BTS 2ème année (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE. Versions professeur et élève, par R. Bruzzese et D. Tourreille (parution 2002)
- HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE - BTS Hôtellerie-Restauration, par J.-F. Coutelou et J. Hannedouchec (parution 2000)
- ANIMATION D'UNE ÉQUIPE ET DYNAMIQUE COMMERCIALE - Hébergement et BTS Hôtellerie-Restauration, par H. Enhart et H.-C. Bayol (parution 2008)
- ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER – en trois tomes, par M. Hartbrot et B. Leproust
Bac Techno Hôtellerie Snd. Versions professeur et élève (parution 2003)
Bac Techno Hôtellerie 1ère. Versions professeur et élève (parution 2001)
Bac Techno Hôtellerie Term. Versions professeur et élève (parution 1999)
- INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE, Perspectives nouvelles, par Jean-Louis Simon (parution 2007)

- ¡ A SU SERVICIO ! – Bac Techno 1ère et Term et TS mise à niveau, par M. Covain Geliot (parution 2006)
- BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT – CAP/BEP 1ère année. Version professeur et élève + Corrigé, par G. Czapiewski, M.-C. Lefer et F. Mainot (parution 1998)
- L'ALLEMAND EN 10 LEÇONS, Serveurs – Cuisiniers, par É. Brikké traduction E. Cornalba (parution 1988)
- L'ESPAGNOL EN 10 LEÇONS, Serveurs – Cuisinier, par É. Brikké traduction M. Chazal Varela (parution 1990)
- ANGLAIS Bac Pro, Livret d'activités + Corrigé, par G. Raguin (parution 1997)
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS, Restaurant - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS, Cuisine - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- LA CONJUGAISON, maîtrise les bases de la grammaire anglaise, par D. Zélé (parution 2003)
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE – CAP/BEP, par D. Brunet-Loiseau (parution 1995)
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, par D. Brunet-Loiseau (parution 1992 ; mise à jour 1999)
- LA DÉMARCHE HQE® EN RESTAURATION, par FCSI France, (parution 2007)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Paraguna, J. Di Léna Reiland et M. Muschert (parution 2003)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Paraguna, J. Di Léna-Reiland et M. Muschert (parution 2000)
- NUTRITION-ALIMENTATION – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par B. Rougier (parution 2000)
- TECHNOLOGIE, Équipement - entretien - alimentation – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- TECHNOLOGIE, Ergonomie – qualité – animation – technologie des produits – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par M.-F. Collombet et S. Goussé (parution 2003)
- SCIENCES APPLIQUÉES Bac Pro + Corrigé, par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébaud (parution 2000)
- DÉCORS ET PRÉSENTATIONS, par J.-P. Lebland et O. Dugabelle (parution 1990)
- L'ART DES PRÉSENTATIONS, par J.-P. Lebland (parution 1993)
- ANNALES Bac Pro Restauration. Sujets et corrigés 2000 - 2001 - 2002

Collection **ENSEIGNEMENT - FORMATION – TOURISME**

- DROIT DU TOURISME, par D. Rubio-Ayache (parution 2004)
- L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES, par É. Brikké (parution 1992)
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- GÉOGRAPHIE DU TOURISME, par J.-C. Dinety et É. Proust (parution 2002)
- LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX, par Mme Cogen-Vermesse, J.-C. Dinety et É. Proust (parution 1997)
- LA FRANCE DES PATRIMOINES, J.-C. Dinety, É. Proust et M. Rossi (parution 2003)

Collection **BEP et CAP LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**
LE NOUVEAU PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ

- BEP TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent, R. Labat et R. Leman (parution 2002)
- BEP TECHNOLOGIE RESTAURANT + Cahier d'exercices, par C. Ferret (parution 2005)
- BEP ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE + Corrigé, par C. Balanger (parution 2005)
- BEP SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- CAP TECHNOLOGIE CULINAIRE, par M. Maincent, R. Labat, R. Leman (parution 2003)

Collection **CAP RESTAURANT – CUISINE – SERVICES HÔTELIERS**
FORMATION PAR ALTERNANCE

- CAP RESTAURANT – en deux tomes, par J.-F. Augé-Sartral (parution 2002 et 2003)
- CAP SERVICES HÔTELIERS – en deux tomes, par J.-F. Augé-Sartral et C. Balanger (tome 2) (parution 2002 et 2003)
- CAP CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT + Corrigé, par C. Balanger (parution 2005)

Collection **BEP et CAP RESTAURANT – CUISINE**
LE NOUVEAU PROGRAMME EN 100 PAGES

- BEP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2004)
- CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT, par O. Sapelkine (parution 1998 ; mise à jour 2006)
- CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2002)
- CAP SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé, par B. Rougier, M.-F. Jan, O. Legrand (parution 2004)

Collection **DICTIONNAIRE DE...**

- DICTIONNAIRE DE RESTAURANT, par B. Galliot (parution 2001 ; mise à jour 2004)
- DICTIONNAIRE DE MARKETING, par J.-J. Cariou (parution 2005)
- DICTIONNAIRE DE LA DÉGUSTATION DES VINS, par É. Glatre (parution 2006)
- DICTIONNAIRE DE LA PÂTISSERIE, par É. Glatre (parution 2007)

**Du même auteur : "Open Up"
Bac Pro européen - éditions Bertrand Lacoste**

Avant-Propos

Cet ouvrage est destiné aux élèves de bac professionnel restauration se préparant aux épreuves orales obligatoires et facultatives d'anglais, mais également à ceux qui se présentent à l'oral spécifique d'anglais LV1 obligatoire pour l'obtention de l'option européenne du diplôme.

Il pourra être utilisé pendant les deux ou trois années de préparation à l'examen.

Les 16 chapitres abordent les différents thèmes professionnels qui figurent au programme de l'examen. Ils sont traités en anglais, de façon concrète, à partir de documents authentiques, dans une langue simple et abordable pour tous.

Cet ouvrage comprend une méthode de présentation et d'analyse de texte, indispensable lors des oraux d'anglais de niveau baccalauréat. Cette méthode est mise en place progressivement, au fur et à mesure des chapitres. Elle est à la fois souple et rigoureuse et permet aux élèves de devenir de plus en plus autonomes dans leur apprentissage et d'acquérir rapidement les outils de base.

Le jour de l'oral d'examen, elle fournira aux candidats des réflexes de travail.

Chaque chapitre est ainsi composé :

- d'un **texte** en anglais portant sur un thème précis (les fruits, les fromages, le service du vin, Rungis, les différentes gastronomies européennes, la pâtisserie, la mise en place...);
- d'une liste de **vocabulaire complémentaire** sur ce même thème ;
- de différentes activités sur le texte pour aider à sa **compréhension** globale et détaillée (questions, vrai/faux, traductions ...);
- de différents **rappels grammaticaux** en contexte (à voir plus spécifiquement avec le professeur d'anglais);
- **d'activités professionnelles en anglais** en relation directe avec le texte (des recettes à rédiger ou à traduire, des activités de culture générale, d'approfondissement des connaissances des **produits** et des **techniques**, des commandes fournisseurs à passer, des plans de table à établir, des définitions d'AOC ou HACCP à compléter...);
- d'une **évaluation** de lexique sur fiche détachable ;
- d'une évaluation de synthèse de texte sur fiche détachable.

En annexe, figurent le règlement des différentes épreuves orales (les élèves peuvent ainsi prendre conscience des exigences des examinateurs), différents sujets d'épreuve « tombés » ces dernières années, une liste du vocabulaire indispensable à la synthèse de textes en anglais, une fiche méthodologique sur la prise de notes, une seconde fiche méthodologique sur la présentation orale à l'examen.

Cet ouvrage permet une plus grande transversalité des connaissances et des compétences requises. Il est donc destiné aux professeurs d'anglais mais aussi aux professeurs de DNL (Discipline Non Linguistique) qui interviennent dans les sections européennes, ou aux deux en même temps s'ils bénéficient d'heures de co-animation. Il peut aussi être utilisé par les élèves en autonomie qui pensent avoir besoin de méthode pour se préparer aux oraux d'anglais en complément de leurs cours.

Sommaire

<i>Avant-Propos</i>	p. 3
<i>Méthodologie</i>	p. 5
<i>Lesson One: English Cuisine</i>	p. 8
<i>Lesson Two: Vegetarianism</i>	p. 14
<i>Lesson Three: The Italian Diet</i>	p. 20
<i>Lesson Four: Scottish Salmon</i>	p. 26
<i>Lesson Five: Eating Flowers</i>	p. 32
<i>Lesson Six: The Right Wine</i>	p. 39
<i>Lesson Seven: A Nice Table</i>	p. 46
<i>Lesson Eight: Rungis</i>	p. 52
<i>Lesson Nine: The Tour d'Argent</i>	p. 60
<i>Lesson Ten: Typical French Food</i>	p. 66
<i>Lesson Eleven: Irish Cuisine</i>	p. 72
<i>Lesson Twelve: Poilâne Bread</i>	p. 78
<i>Lesson Thirteen: Pastry Lovers</i>	p. 84
<i>Lesson Fourteen: Fruit</i>	p. 91
<i>Lesson Fifteen: Celebrating Champagne</i>	p. 98
<i>Lesson Sixteen: The Camembert Story</i>	p. 104
<i>Fiches d'évaluation</i>	p. 111

La prise de notes

L'une des difficultés de l'épreuve consiste à savoir gérer son temps lors des **20 minutes de préparation**. Un travail approfondi de repérage, de compréhension et de lecture du texte est bien sûr indispensable.

Mais au-delà de ce gros travail sur le texte, il faut absolument **organiser votre prise de notes**.

- Cela va vous mettre en confiance d'avoir **un plan** (il ne faut surtout pas présenter le texte en l'expliquant au fur et à mesure ou en faisant de la paraphrase) ;
- Cela va vous permettre de **faire le tri** dans vos idées (un plan clair reflète des idées claires) ;
- Cela va vous permettre de faire une bien **meilleure prestation** lors de la présentation orale (votre plan, donc votre prise de notes, doit servir de « colonne vertébrale » à votre présentation orale).

Le piège à éviter est de prendre des notes sans les organiser ou de faire des phrases entièrement rédigées. Cela vous donne l'impression d'être efficace mais il suffira des deux premières minutes de l'oral pour épuiser ce que vous aurez pris du temps à rédiger.

- Il ne faut donc noter que **les mots importants**, se servir d'abréviations, de signes (flèches, points, de tirets à la ligne), **souligner ou surligner** l'essentiel ;
- Il faut **utiliser tout l'espace de la feuille de brouillon** (plus les notes seront claires et aérées, plus il sera facile d'y jeter un coup d'œil sans les lire) ;
- Il faut **réutiliser les différentes étapes de présentation et d'analyse de texte** vues au cours de nos 16 chapitres de préparation à l'examen, et inscrire leurs numéros de haut en bas de la feuille de brouillon dans la marge ;
- Pour chaque numéro, faire correspondre les **expressions toutes faites** (title is, comes from ..., dated ..., deals with, divided into ... parts) avant de les compléter grâce au texte ; **mais surtout ne rien rédiger** ;
- Entourer ou surligner les **mots de liaison** que vous prévoyez d'utiliser, ils serviront d'articulations lors de la présentation de vos notes.

Une bonne prise de notes doit représenter **la totalité** de votre exposé oral du document : de l'introduction à la conclusion.

La présentation orale

L'une des difficultés de l'épreuve consiste à savoir **gérer son stress** lors de la présentation orale en langue anglaise et face à l'examineur (face à deux examinateurs pour l'oral européen où le jury est composé d'un professeur d'anglais et d'un professeur de matières professionnelles habilité à enseigner en langue anglaise dans ses cours).

Cette présentation orale se déroulera d'autant mieux que vous prendrez en compte les remarques suivantes :

- Asseyez-vous correctement face au jury et faites en sorte que votre corps trahisse votre stress le moins possible (dos bien droit, jambes non croisées) ;
- Pensez à être souriant(e) ; pensez à savoir quoi faire de vos mains ;
- Jetez des coups d'œil à vos notes mais **ne les lisez pas** ; placez-les devant vous ;
- Pensez à avoir le texte à côté de vos notes, pour pouvoir **vous y référer** régulièrement ;
- Regardez vos examinateurs quand vous vous adressez à eux (ne fuyez pas le contact visuel).

Méthodologie

Quelques expressions très utiles à savoir ou à revoir

Mots de liaison

and: et

but: mais

hence: d'où

moreover: de plus

on the one hand, on the other

hand: d'une part, d'autre part

otherwise: autrement

unless: à moins que

as long as: tant que

even if: même si

indeed: effectivement

nearly: presque

so: donc

unlike: contrairement à

except: sauf

in spite of: malgré

nevertheless: néanmoins

or: ou

that is why: c'est pourquoi

whereas: alors que

Présentation du texte

The text is taken from, is an extract from, comes from

An article, a newspaper, a professional document, a website

The text deals with, speaks of, is about, is on (le texte parle de, traite de)

The text can be divided into parts, from line ... to line

In the first part, the second part, the third part, the fourth part (firstly, secondly, thirdly ...)

In conclusion, to conclude

Analyse de texte et opinion

I think that, I believe that

In my opinion, according to me, to my mind

As for me, as far as I am concerned

We can notice (on peut remarquer), we can make a comparison, we can wonder if (se demander si),

we can wonder why (se demander pourquoi)

What is surprising is The interest of the text lies in (l'intérêt du texte vient de ...)

Expression de l'importance

(Pour utiliser d'autres mots qu'« important » au cours de votre oral)

To matter (avoir de l'importance), to be worth (valoir)

To be important, decisive, essential

Main, leading, principal (principal)

Obvious, evident (évident)

Sujets d'examen

Confiture from Home

These artisanal French jams are the next best thing to luscious fruit itself!

Almost everyday, in the seaside small town of La Ville-des-Offrans in Brittany, you can find Raphael Lohan, 28, and his grandmother, Madeleine de Villandray, bustling about the kitchen of her 17th Century farmhouse and transforming produce like red currants, apricots, cherries or grapefruit into the purest of jams. Tasting like freshly picked fruit, they are packaged under the name of "Confiture artisanale de Raphael".

This home-grown enterprise was born by chance. After graduating from agricultural college in 1996, Raphael Lohan, who was born deaf, went to work for a local farmer famous for her jams. She suggested to Lohan that he learn how to make jams. His grandmother, who lived nearby, offered her kitchen and the apples in her orchard. They both began to experiment as neither of them had prepared jam before. Soon friends dropped by to share family recipes and advice. Before long people were raving about the pair's jams which began to be sold in hand packed jars with charming labels designed by one of Lohan's aunt.

Today, Lohan and his grandmother sell approximately 250 jars of jam a week, with 22 varieties ranging from superbly sharp cassis (black currant) to inspired fraise-pamplemousse (strawberry-grapefruit). Except for oranges from Spain and pink grapefruit from Florida, the fruit is grown locally and much of it directly by Lohan himself. This explains why fruit picked in the morning are cooked in sugar as soon as the afternoon.

They follow old recipes where the fruit is left to cook "à froid" for at least 24 hours and then brought to a boil as fast as possible in stainless pots and then simmered for no more than 10 minutes before being jarred. The result is outstanding!

Adapted from Saveur 2003 – Oral Bac Professionnel Restauration Session juin 2004

A French Chef of Genius

On 20th November 1995 Jean-Georges Vongerichten opened the astonishing new Thai-French restaurant from New-York called Vong. It has now become one of New-York's top rated restaurants.

Vong is Jean-Georges Vongerichten's brainchild. Coming from Alsace in France, he has emerged at 39 as one of the leading chefs in the USA with a unique cuisine, free from gastronomic conventions, which brought a culinary revolution in America. He studied under Paul Haerbelin, Paul Bocuse and Louis Outhier and developed his skills in the Far East where lemon grass, cilantro, ginger, curries and coconut milk changed his life. Oriental spices and flavours inspired him a new style in which classical French techniques are applied to Thai flavours and spices. He has turned away from heavy stocks, glazes and butter and cream in favour of intense flavours, light textures, low cholesterol with infused oils and vinaigrettes.

Jean-Georges Vongerichten's cuisine is served with selected wines from Alsace but also from other key wine producing regions of France as well as the New World.

As far as design is concerned, the entrance directly opens onto Knightbridge and the bar on the ground floor combines timber and stone. Bottles and glassware are back-lit for maximum visual impact. A natural stone staircase with balustrades leads down to the dining area which is decorated with ochre leather banquettes and spicy green carpets. There is also a rich palette of Indonesian fabric combined with Oriental coloured plates and Phalenopsis orchids displayed on table tops.

The chef is Shaun Gilmore. He has worked in Vong under Jean-Georges since the restaurant opening. He can be glimpsed in the steaming kitchen which is visible through a window.

Adapted from Gourmet Magazine – Oral Bac Professionnel Restauration Session juin 2006



Lesson One

English Cuisine

Changes in the Fish and Chips Image

English cuisine is shaped by the country's temperate climate, its island geography and its history. This includes interactions with other European countries, and the importation of ingredients and ideas from places such as North America, China and India during the time of the British Empire.

As a result, traditional foods with ancient origins, such as bread and cheese, roasted and stewed meats, meat and game pies, freshwater and saltwater fish are now as popular as potatoes, tomatoes and chillies from the Americas, spices and curries from India and stir-fries based on Chinese and Thai cooking. French cuisine and Italian cuisine are also now admired and copied. Also, Britain was quick to adopt the innovation of fast food from the United States. Another trend which influences British eating habits concerns vegetarianism. Since the BSE crisis of 2003, there have been between 3 and 4 million vegetarians in Britain, one of the highest percentages in the western world, and around 7 million people claim to eat no red meat.

Today's increasing popularity of chefs on television has developed a good food fashion in England and new English cuisine has changed the traditional old "fish and chips" image. The best London restaurants can now rival with any other in the world in terms of price and quality. There has also been a revolution in both quantity and quality of places to dine out in Britain. In the last twenty years, many pubs have been transformed from eateries of poor reputation into rivals of the best eating places and are now called "gastropubs".

As far as traditions are concerned, the 3 common features of British cooking remain:

The Sunday roast, consisting of roast potatoes accompanying a roasted joint of meat such as beef, lamb, pork or chicken and assorted roasted or boiled vegetables, served with thick gravy. Tea, which is usually served with milk and consumed throughout the day. It can also be drunk with meals as coffee is less common than in continental Europe and wine is served on formal occasions only. And lastly, the full English breakfast, also known as "cooked breakfast" or "fried breakfast" which remains a culinary classic. It normally consists of a combination of bacon, grilled tomatoes, fried bread, black pudding, baked beans, fried mushrooms, sausages and eggs (fried, scrambled or boiled).

Nevertheless, English cuisine still suffers from a relatively poor international reputation, being typically represented by dishes consisting of simply cooked meats and vegetables (called "meat and two vegs") that need to be accompanied by bottled sauces and other condiments to be more palatable.

Many Francophiles think that food served in England often fails to reach the same general level of excellence easily found in France. In 2005, French president Jacques Chirac even proclaimed that English food was the second-worst in Europe, after Finnish!

Adapted from en.wikipedia.org (January 2007)

1) Aide lexicale :

game: du gibier
a pie: une tarte, une tourte
a trend: une tendance
the BSE crisis: la crise de la vache folle
to claim: affirmer
both: deux à la fois

a joint: un rôti
gravy: de la sauce à base de jus de viande
palatable: qui a bon goût
to reach: atteindre

Lexique complémentaire :

une théière : a teapot
une assiette à dessert : a dessert plate
un pot à lait : a milkjug
une serviette de table : a napkin
un sucrier : a sugar bowl
un beurrier : a butter dish
une soucoupe : a saucer
un couteau à beurre : a butter knife
de la confiture : jam
de la marmelade : marmalade
une cafetière : a coffee-pot
une bouilloire : a kettle
un grille-pain : a toaster

sucré : sweet
salé : salty

beurrer : to butter
caraméliser : to caramelize
démouler : to turn out
émietter : to crumble
griller (pain) : to toast
infuser : to infuse

un sachet de thé : a tea bag
un bol : a bowl
du miel : honey
un morceau de sucre : a sugar lump
du chocolat en poudre : cocoa powder
un filtre à café : a coffee filter
du café en grains : ground coffee
des flocons d'avoine : porridge
un café au lait : a white coffee
un café noir : a black coffee
un café décaféiné : a caffeine-free coffee
une bière blonde : a lager
une bière brune : a stout

fort : strong
épicé : spicy

napper : to coat
saler : to salt
saupoudrer : to sprinkle
tartinier : to spread
servir : to serve
pétrir : to knead

2) Vérification de la compréhension :

2.1 Répondre aux WH :

(Quatre mots interrogatifs de base qui permettent de dégager les informations principales du texte)

WHO? (De qui est-il question ?) _____

Vegetarians, chefs, francophiles, J. Chirac

WHAT? (De quoi est-il question ?) _____

English cuisine, English eating habits, restaurants and pubs; importation of ingredients and ideas

WHERE? (Où cela se passe-t-il ?) _____

England, France, North America, India, China, Italy, Finland, London

WHEN? (Quand cela se passe-t-il ?) _____

In 2003, in 2005, today

2.2 Retrouver les équivalents dans le texte :

(Indiquer le n° de la ligne)

7 millions de personnes disent ne pas manger de viande rouge. _____

"7 million people claim to eat no red meat." (l.12)

des poissons d'eau douce et d'eau de mer. _____

"freshwater and saltwater fish." (l.6)

accompagné de légumes rôtis ou bouillis, servi avec une sauce de viande épaisse. _____

"assorted roasted or boiled vegetables, served with thick gravy." (l.21)

on ne sert du vin que pour les grandes occasions. _____

"wine is served on formal occasions only." (l.23)

2.3 Répondre aux questions :

(Reprendre les éléments de la question avant d'y répondre)

What are the 3 characteristics that shape English cuisine?

The three characteristics that shape English cuisine are England's temperate climate, its island geography and its history.

What are the different countries which influenced British cuisine?

The different countries that influenced British cuisine are mostly European countries (France, Italy...) but also North America, China, India and Thailand.

What happened to many British pubs?

In the last twenty years, many pubs improved the quality of their meals and they are now called gastro pubs.

How is Britain's international reputation in terms of cooking?

Regarding cooking, Britain's international reputation is still very poor. It is often associated to basic dishes overloaded with various sauces.

2.4 Relier les mots des deux colonnes :

- 1- tourte à la viande
- 2- échouer
- 3- wok
- 4- tout au long de
- 5- ragoût
- 6- épices
- 7- café-restaurant

- A- stir fries
- B- throughout
- C- stew
- D- eatery
- E- spices
- F- meat pie
- G- to fail to

Couples formés :

1F - 2G - 3A - 4B - 5C - 6E - 7D

2.5 Traduire le passage suivant :

"And lastly, the full English breakfast, also known as "cooked breakfast" or "fried breakfast" which remains a culinary classic. It normally consists of a combination of bacon, grilled tomatoes, fried bread, black pudding, baked beans, fried mushrooms, sausages and eggs (fried, scrambled or boiled)."

« Et pour finir, le petit déjeuner anglais complet, également connu sous le nom de « petit déjeuner cuisiné » ou « petit déjeuner frit », qui reste un classique en terme de cuisine. Il est habituellement composé d'un assortiment de bacon, de tomates grillées, de pain grillé, de boudin noir, de haricots blancs, de champignons frits, de saucisses et d'œufs (au plat, brouillés ou à la coque). »

3) Révisions et pratiques grammaticales :

Ce support se prête particulièrement aux révisions et pratiques grammaticales suivantes :
Rechercher des exemples dans le texte (indiquer le n° des lignes).

■ La comparaison (comparatifs et superlatifs) :

"are now as popular as" (l.6); "coffee is less common than" (l.23)

"one of the highest percentages" (l.11); "was the second-worst" (l.34)

■ Les adjectifs de nationalité et leur spécificité :

"French" (I.8); "Italian" (I.8); "English" (I.1); "Finnish" (I.34); "British" (I.3)

4) Pratiques professionnelles :

4.1 QCM et culture générale : Les habitudes alimentaires des Britanniques :

*What do most British people have for breakfast every morning?

- toasts and cereals
- cappuccino and croissant
- fried eggs and bacon

*Stilton, cheddar and double Gloucester are British...

- apples
- pigs
- cheese

*What is chicken tikka massala?

- a Chinese dish
- a type of salad
- a curry

*Which of these can not be an ingredient in a pudding?

- pig's blood
- lettuce
- chocolate

*Which of these do you find in any pub in Britain?

- lager
- cider
- coffee

*When are toffee apples eaten in the UK?

- Christmas
- Halloween
- Easter

*What is the most popular food in Britain?

- fish and chips
- pizza
- curry

*What do the British eat most in Europe?

- crisps and chocolate
- fresh fruit and vegetables
- sausages

*What is "haggis"?

- a cocktail made from whisky and fruit juice
- a type of fish eaten in Scotland
- a Scottish dish made from sheep's stomach

*How many vegetarians are there in Britain today?

- 3 to 4 thousand
- 300 to 400 thousand
- 3 to 4 millions

4.2 Les Britanniques et le thé :

Compléter le texte suivant avec les chiffres donnés :

The British population drinks about 200 million cups of tea a day. This is an average of nearly 1040 cups of tea a year for each person. Tea came to England in the late 1600.

Traditional afternoon tea is taken on the dot of 5 with cucumber sandwiches and cakes. Scones are often served with tea.

5 – 1600's – 1040 – 200 million

4.3 Un peu d'histoire sur le thé :

Tea is a beverage made by steeping processed leaves, buds or twigs of the tea bush in hot water for a few minutes. The four basic types of true tea are: black tea, oolong tea, green tea and white tea. The term "herbal tea" usually refers to infusions of fruit or herbs.

Importation of tea into the United Kingdom began in the 1660s through the East India Company. Originally it was promoted as medicinal beverage. By the end of the 17th Century tea was only taken by the aristocratic elite and by 1750 it was national drink.

In Anglo-American culture, tea is an important part of social life.

Retrouver dans le texte les synonymes des mots ou expressions suivants :

"something you drink": *"a beverage"* or *"a drink"*

"a small tree": *"a bush"*

"plants": *"herbs"*

"at the beginning": *"originally"*

"a treatment": *"medicinal"*

Répondre aux questions suivantes :

According to you, what are the first 2 tea exporters in the world?

India - China

How long did it take for tea to become national drink in Great Britain?

It took almost 100 years for tea to become national drink in Great Britain.

What is an afternoon tea? A tea party?

Afternoon tea is a meal taken at home in the end of the afternoon. It is mainly composed of tea and sandwiches. A tea party is a social event where tea, sandwiches and various cakes and pastries are served.

4.4 La recette des « scones » :

(Remettre la recette dans l'ordre chronologique)

Ingredients (for 9 to 10 pieces): 200 grams flour, ½ teaspoon salt, 50 grams butter, ½ cup milk.

1. Cook in a hot oven (200°C, gas 6) for 7 to 10 minutes until golden-brown.
2. Add the milk quickly and mix with a knife.
3. Cut into 9 or 10 round shapes and put a little milk on top of each.
4. Take out of the bowl and make into a large flat shape on a table.
5. Put the flour and the salt into a bowl. Add small pieces of butter.
6. Work the small pieces of butter into the flour and salt with your fingers.
7. Put the scones on a plate, eat them with butter, enjoy!

5-6-2-4-3-1-7

4.5 Questions en français sur la recette :

Quels sont les 4 ingrédients de base ?

Du beurre, du sel, de la farine, du lait.

Que remarquez-vous sur les unités de mesure ?

Une unité de mesure est identique en français et en anglais (grams), les autres sont différentes (cup, teaspoon).

Comment dit-on en anglais ?

thermostat : ..gas.....	four : ..oven.....
ajouter : ..add.....	saladier : ..bowl.....
cuire : ..cook.....	morceaux : ..pieces.....
doré : ..golden-brown.....	

4.6 Les origines du sandwich :

(Quelle est l'histoire la plus vraisemblable ?)

- Queen Victoria invented the sandwich in the 1850s. In an effort not to appear extravagant, she ordered simple food to be prepared quickly for guests at diplomatic receptions.
- The Earl of Sandwich (South East England) popularized the sandwich through the 18th Century. He wanted food which he could eat quickly with one hand while playing cards and drinking with his friends.
- Lord Sandwich invented the sandwich through the 19th Century. He needed food which he could easily take for picnics in the countryside with his aristocratic friends.

4.7 Qu'est-ce que le "fish and chips" ? :

Remettre les lettres dans l'ordre pour compléter le texte :

MLAE - TTASY - NTAIONLA - GARVINE - AWTA AYKE - SLAT

This dish consists of freshly cooked hot fish and chips, served with ..SALT..... and ..VINEGAR..... and wrapped in newspaper.

Both Lancastershire and London claim to be the first to invent this famous ..MEAL..... . Chips were a cheap food of the industrial North and fried fish was introduced in London's East End. The populace decided that pulling fried fish and chips together was a very ..TASTY..... combination and so was born this ..NATIONAL..... dish.

There are now 8,500 fish and chip shops across the United Kingdom (8 for every Mac Donald's): it makes fish and chips the nation's favourite ..TAKE-AWAY..... .

4.8 Commenter le proverbe suivant :

"Cooking done with care is an act of love"

Introduire les expressions suivantes :

"a meaning", "to mean", "I believe", "I suppose", "according to me", "for example", "so", "to prepare", "to give", "pleasure", "to socialize"