

PROGRAMME DE FORMATION
ANGLAIS POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION

OBJECTIFS

L'objectif de cette formation est d'amener le stagiaire à utiliser un anglais opérationnel afin de communiquer à l'oral dans la plupart des situations professionnelles liées à son secteur d'activité.

CONTENU

Communicative Area

1. Take restaurant bookings

- Say opening and closing times
- Say what is available
- Ask for clarification
- Clarify spelling

Structures

- Talk about dates
- Talk about how often you do things: *always, often, sometimes, rarely, never*

2. Give polite explanations

- Turn down requests
- I'm sorry...*
- I'm afraid we're fully booked*
- Unfortunately, we're closed on Sundays*

- Use verb short form: Present simple *be, do, can*

3. Serve in the bar

- Ask what people want
- Ask how customers would like their drinks served

- Requests and offers with *Can, Could, Shall, Would you like?*

4. Take a food order

- Look after guests as they arrive
- Make guests feel welcome
- Take orders

- a/an, the*
- a/an, some*

5. Talk about cheese and desserts

- Describe cheese
- Present the dessert menu
- Give guests a choice

- some/any*

6. Talk about wine

- Compare different wines
- Talk about countries and nationalities

- Comparisons: *-er than, more... than, not as ... as*

Public concerné

Employé(e) de restaurant

Pré-requis

Niveau A1 - A2 du *Cadre européen commun de référence pour les langues* (utilisateur élémentaire)

Approche pédagogique

Exercices progressifs et guidés, dialogues, jeux linguistiques, jeux de rôles, mises en situation, ...

Moyens pédagogiques et techniques

- Contenu du cours remis aux participants
- Diaporama
- CD audio

Suivi de l'exécution du programme

- Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur par séance
- Attestation de présence individuelle

Appréciation des résultats

- Questions orales ou écrites et mise en situation à chaque fin de module
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation
- L'attestation de fin de formation individuelle mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation

7. Deal with requests - Help guests in a restaurant	Offering help: I'll get you some/one/another/some more	
8. Describe dishes - Explain what type of dish it is - Explain what dishes are made of - Explain what dishes contain	Present simple passive	
9. Deal with complaints - Accept and apologise for complaints - Take action to help customers - Talk about the past	Past simple	
10. Deal with customer payments - Handle different forms of payment - Explain the bill to customers	Present continuous Object pronouns: <i>me, you, him, her, it, you, us, them</i>	
11. Deal with payment queries - Acknowledge customers' queries - Provide a solution - Handle queries politely	<i>much, many, a lot of</i>	
Durée de la formation L'action « Anglais pour le Secteur de la Restauration » sera d'une durée de 20 heures. Date de début : Date de fin : Déroulement : Voir Annexe 1 – Planning		
Mode d'organisation pédagogique Présentiel en intra-entreprise Lieu de formation Sur site client		
Encadrement Formateur: Federica VIRION Nationalité : Anglaise Diplômes: Maîtrise de Langues Vivantes Étrangères - Etudes françaises PGCE (Certificat d'enseignement de troisième cycle)		

Annexe 1 - Planning

Intitulé du stage: ANGLAIS POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION

Lieu du stage:

Nom du formateur: VIRION Federica

Stagiaires:

Séance	Date	Heure
Evaluation du niveau des stagiaires et audit des besoins		
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		