

Ma carte de spécialités maison

Aanwijzingen voor de docent

Leerdoelen:

- de woordenschat rondom de thema's *eten* en *restaurant* vrij gebruiken
- inslijten van vaste uitdrukkingen

De oefening:

Iedere cursist opent zijn eigen restaurant. Hij bedenkt een mooie naam voor het restaurant en stelt een menukaart samen. Deze kan eruit zien zoals het antwoordenblad. Wijs uw cursisten erop dat ze bijvoorbeeld *entrées froides* en *entrées chaudes*, een *plat du jour*, extra gerechten, alcoholische en non-alcoholische dranken aan mogen bieden.

Deze oefening voeren de cursisten schriftelijk en individueel uit. De cursisten mogen voor hun menu inspiratie opdoen in het tekstboek.

Als alle cursisten klaar zijn om hun restaurant te openen, worden de menu's als volgt gepresenteerd:

Variant 1:

Een cursist begint; hij doet zich voor als *chef de la cuisine* en beveelt zijn gasten zijn restaurant en menu aan. Bijvoorbeeld: « Mesdames et Messieurs, aujourd'hui je vous propose... »

Als de groep cursisten klein is, dan kunt u iedere cursist een bestelling laten doen. Vervolgens is de volgende *chef* aan de beurt. Bij grotere groepen laat u de cursisten slechts hun menukaart voorlezen, zonder dat de rest van de cursisten bestellen. Zowel bij grote als bij kleine groepen worden eventuele fouten gecorrigeerd.

Variant 2:

U zamelt alle menukaarten in en deelt ze vervolgens in een andere volgorde uit. Onafhankelijk van wie welke menukaart heeft, worden er groepjes van 3 à 4 cursisten gevormd. De cursisten van elk groepje lezen met elkaar de menukaarten die zij hebben, vergelijken die met elkaar en beoordelen de creativiteit van de kok. Samen beslissen ze naar welk restaurant ze willen gaan. In deze fase van de oefening is discussie niet uitgesloten. Voorbeeld: « J'aimerais aller à *La Tomate verte*, parce que j'adore la soupe aux épinards ! »

Als de groep besloten heeft naar welk restaurant ze gaan, neemt een van de cursisten de rol van ober op zich. De overige cursisten van de groep zijn nu de gasten in het restaurant en bestellen iets van het menu.

Deze korte rollenspelen dienen niet alleen om de geleerde uitdrukkingen te oefenen, maar ook om het stellen van vragen te oefenen en om het inslijten van de woordenschat te bevorderen: « Qu'est-ce que c'est les „légumes verts“ ? » of « Vous préférez du vin rouge ou du vin blanc ? », etc.

Ma carte de spécialités maison

Werkblad: je eigen menukaart maken

Ma carte de spécialités maison

Entrées

Plats

Desserts

Boissons

Ma carte de spécialités maison

Voorbeeldoplossing:

La Tomate verte

Ma carte de spécialités maison

Entrées

Salade de tomates jaunes du jardin
Assiette de jambon et de crudités
Soupe aux épinards

Plats

Plat du jour : Poulet à la moutarde avec des pommes de terre
Poisson grillé à l'aïoli avec du riz
Quiche potager aux légumes verts
Omelette aux champignons avec une salade verte

Desserts

Mari heureux (glace au champagne)
Secret de Madame (crème à la lavande)
Nuit blanche (mousse au chocolat)
Chanson d'amour (barquette de fruits rouges)

Boissons

eau minérale (gazeuse / non gazeuse)
jus (pomme, orange, cerise, pêche)
vin rouge, blanc
bière bio alsacienne

Café crème
Expresso
Chocolat chaud à la vanille

Bon appétit !