

Décrire des fonctions : le maître d'hôtel

Activité 1: Le maître d'hôtel

Avant d'écouter, testez vos connaissances !



1. Qui effectue cette tâche ?
- la maîtresse d'hôtel
 - la réceptionniste



2. Qui effectue cette tâche ?
- la femme de chambre
 - la maîtresse d'hôtel



3. Qui travaille dans la salle de restaurant ?
- le maître d'hôtel
 - le chef cuisinier



4. Qui effectue cette tâche ?
- le cuisinier
 - le maître d'hôtel

Activité 2 : Le goût et l'art du service

Écoutez l'extrait en entier. Que comprenez-vous ?

1. Dans quels restaurants travaillent les directeurs de restaurant interviewés ?
 - La Tour d'argent Mirazur Alain Ducasse Plaza Athénée
 - L'Écrin de l'hôtel de Crillon L'Arpège Ducasse Paris
2. Que demande la journaliste à ses invités ?
 - Pourquoi ont-ils choisi le métier de maître d'hôtel ?
 - Quelles études faut-il faire pour devenir maître d'hôtel ?
 - Quelles sont les particularités du métier de maître d'hôtel ?
3. De quoi s'occupe un maître d'hôtel dans un restaurant ?
 - de l'accueil du service de la conception de la carte
 - du management des cuisiniers
4. Quelles sont les fonctions d'un maître d'hôtel ?
 - Il assure le dressage des tables.
 - Il forme les serveurs.
 - Il divertit les clients.
 - Il explique la carte aux clients.
 - Il finalise la présentation des plats sur l'assiette.
 - Il transmet le message du chef aux clients.

Activité 3 : Le travail avec le chef

Écoutez l'extrait de 1'18 à 1'54. Qu'entendez-vous parmi les mots de sens proche ?

« Et il y a aussi beaucoup de travail en **amont / avant** avec le chef. Quand le chef sort une carte, il y a un « testing » qui va être fait, avec une **explication / explicative** de carte succincte qu'on va prendre à la main, et, nous **retranscrire / retransmettre** à nos équipes pour les **entraîner / former** sur le briefing. Puisqu'on doit savoir d'où vient le produit, son **originalité / origine**, son histoire s'il y a, comment il a été **cuit / frit**, de quoi il est **accompagné / composé** pour être sûr de faire une réelle prise en charge, puisque le client quand il est assis chez nous, il peut avoir des allergies, des **intolérances / réactions**, et ça passe par toutes ces **finesses-là / subtilités-là** dans un plat des chefs ; et tous, dans les grands restaurants... Il y a une **complexité / subtilité** dans l'assiette qui fait qu'il faut quand même peut-être savoir qu'il y a des graines de courge dans ce plat-là. Ce qui n'est pas du tout écrit dans le **descriptif / libellé** sur la carte. »

Activité 4 : Savoir transmettre

Écoutez l'extrait de 2'00 jusqu'à la fin. Complétez le texte avec les mots suivants :

retransmettre ; échanges ; découvrir ; transmettre ; retranscrire ; retraduire ; transmission

« Pour chaque carte, comme le disait Sébastien, il y a effectivement, tout un travail en amont à faire et à établir, pour pouvoir au mieux le message, effectivement, du chef. Quelle est l'origine de son plat ? Qu'est-ce qu'il a cherché à faire ? Quelle est effectivement son idée, son envie ? Et qu'est-ce qu'il a envie de lui aussi ? On est vraiment dans un métier de à tous les niveaux. Enfin, c'est ce qu'on voit, que ce soit avec les collaborateurs, avec les clients, avec les avec le chef... On est vraiment... Enfin voilà, le chef nous transmet quelque chose que nous devons et aussi. Donc ça fait partie intégrante de notre rôle. »

Corrigés

Activité 1 : Le maître d'hôtel

1. X la réceptionniste 2. X la femme de chambre 3. X le maître d'hôtel 4. X le maître d'hôtel

Activité 2 : Le goût et l'art du service

1. Dans quels restaurants travaillent les directeurs de restaurant interviewés ?

X La Tour d'argent
X Alain Ducasse Plaza Athénée
X L'Écrin de l'hôtel de Crillon
X Ducasse Paris

2. Que demande la journaliste à ses invités ?

X Quelles sont les particularités du métier de maître d'hôtel ?

3. De quoi s'occupe un maître d'hôtel dans un restaurant ?

X de l'accueil
X du service

4. Quelles sont les fonctions d'un maître d'hôtel ?

X Il assure le dressage des tables.
X Il forme les serveurs.
X Il explique la carte aux clients.
X Il transmet le message du chef aux clients.

Activité 3 : Le travail avec le chef

« Et il y a aussi beaucoup de travail en **amont** avec le chef. Quand le chef sort une carte, il y a un « testing » qui va être fait, avec une **explicative** de carte succincte qu'on va prendre à la main, et, nous **retranscrire** à nos équipes pour les **former** sur le briefing. Puisqu'on doit savoir d'où vient le produit, son **origine**, son histoire s'il y a, comment il a été **cuit**, de quoi il est **accompagné** pour être sûr de faire une réelle prise en charge, puisque le client quand il est assis chez nous, il peut avoir des allergies, des **intolérances**, et ça passe par toutes ces **subtilités-là** dans un plat des chefs ; et tous, dans les grands restaurants... Il y a une **complexité** dans l'assiette qui fait qu'il faut quand même peut-être savoir qu'il y a des graines de courge dans ce plat-là. Ce qui n'est pas du tout écrit dans le **libellé** sur la carte. »

Activité 4 : Savoir transmettre

« Pour chaque carte, comme le disait Sébastien, il y a effectivement, tout un travail en amont à faire et à établir, pour pouvoir **retranscrire** au mieux le message, effectivement, du chef. Quelle est l'origine de son plat ? Qu'est-ce qu'il a cherché à faire **découvrir** ? Quelle est effectivement son... son... son idée, son envie ? Et qu'est-ce qu'il a envie de **transmettre** lui aussi ? On est vraiment dans un métier de **transmission** à tous les niveaux. Enfin, c'est ce qu'on voit, que ce soit avec les collaborateurs, avec les clients, avec les **échanges** avec le chef... On est vraiment... Enfin voilà, le chef nous transmet quelque chose que nous devons **retraduire** et **retransmettre** aussi. Donc ça fait partie intégrante de notre rôle. »