

FICHE D'ACTIVITÉS

Brochure touristique « Le Clos du Jardin »



Niveau : B1-B2



Public cible : Apprenants FOS – secteur Tourisme



Durée totale : 90 minutes



Support principal : Document écrit

*Réalisée dans le cadre de la formation régionale « Application de l'intelligence artificielle dans l'enseignement du FOS et du FLP en Asie-Pacifique »
du 13 au 15 août 2025 à Phnom Penh (Cambodge)*

FICHE D'ACTIVITÉS

Brochure touristique « Le Clos du Jardin »

Support authentique : Brochure touristique « Le Clos du Jardin »

Niveau : B1–B2 CECRL

Durée totale : 90 minutes

Public cible : Apprenants FLE – domaine hôtellerie-restauration

Phase 1 – Activation (10–15 min)

 **Objectif : Activer les connaissances et mobiliser le vocabulaire du domaine restauration.**

1. Questions ouvertes :

- Quels sont les éléments indispensables dans une présentation de restaurant ?
- Comment attirer les clients dans un restaurant haut de gamme ?
- Quelles spécialités culinaires de votre pays aimeriez-vous présenter à des touristes ?

2. Brainstorming guidé : Mots-clés → restaurant, menu, spécialité, produit local, service, dégustation, prix, ambiance, réservation, terrasse.

3. Mise en contexte ludique : Jeu « Devine le restaurant » – un élève lit une description courte, les autres devinent.

Phase 2 – Compréhension (30–40 min)

Objectif : Comprendre globalement et en détail un texte descriptif promotionnel.

A. Compréhension globale – QCM :

1) Où se situe le restaurant ?

- a) Paris b) Lyon c) Marseille

2) Combien de formules principales sont proposées ?

- a) 1 b) 2 c) 3

3) Quel est le principal atout du service ?

- a) Rapidité b) Personnalisation c) Prix bas

B. Compréhension détaillée

Choisissez (x) Vrai ou Faux en justifiant votre réponse.

Énoncé	Vrai	Faux	Justification
1. Le Menu du Marché est identique toute l'année.			
2. Le Menu Dégustation est conçu pour les amateurs de gastronomie.			
3. Le restaurant propose uniquement des vins locaux.			

Répondez aux questions.

- 4) Citez 2 produits locaux mentionnés.
- 5) Quelle offre spéciale est proposée pendant le salon ?

Phase 3 – Acquisition (20–25 min)

Objectif : Acquérir et réutiliser le lexique et les structures clés.

A. Vocabulaire

Terme / Expression	Définition (FR)	Traduction (VI)
raffiné	élégant, de qualité	tinh tế
produit local	produit originaire de la région	sản phẩm địa phương
producteur régional	personne qui cultive/fabrique dans la région	nhà sản xuất địa phương
terrasse ombragée	espace extérieur couvert d'ombre	sân thượng có bóng râm
déguster	goûter avec attention	thưởng thức
privatiser	réserver pour un groupe	đặt riêng
sommelier	spécialiste des vins	chuyên gia rượu vang
convive	personne invitée à un repas	khách ăn
mets	plat raffiné	món ăn tinh tế
expérience gastronomique	repas mémorable et de qualité	trải nghiệm ẩm thực

B. Exercices lexicaux

Exercice 1 – Complétez les phrases avec le mot approprié

Consigne : Complétez chaque phrase avec l'un des mots suivants :
(Chaque mot est utilisé une seule fois.)

Mots : raffiné – produit local – producteur régional – terrasse ombragée – déguster – privatiser – sommelier – convive – mets – expérience gastronomique

1. Ce restaurant propose un décor élégant et un service très _____.
2. Le chef cuisine uniquement avec des ingrédients frais, chaque semaine il met en avant un _____.
3. Nous travaillons en direct avec un _____ pour garantir la qualité de nos fromages.
4. En été, il est agréable de déjeuner sur la _____ donnant sur le jardin.

5. Les clients peuvent _____ gratuitement un verre de vin pendant la visite de la cave.
6. Pour les événements d'entreprise, il est possible de _____ la salle principale.
7. Le _____ conseille toujours un vin adapté au plat choisi.
8. Chaque _____ a reçu un menu personnalisé pour la soirée.
9. Ce chef est célèbre pour ses _____ préparés avec créativité et finesse.
10. Goûter à ce menu complet est une véritable _____.

Exercice 2 – QCM de compréhension

Consigne : Lisez attentivement la brochure *Le Clos du Jardin*. Choisissez la bonne réponse pour chaque question.

1. Où se trouve le restaurant « Le Clos du Jardin » ?
a) À Paris b) À Lyon c) À Marseille
2. Combien de couverts peut accueillir la salle principale ?
a) 30 b) 40 c) 50
3. Combien de personnes peuvent s'installer sur la terrasse ombragée ?
a) 15 b) 20 c) 25
4. Que propose le Menu du Marché ?
a) Des plats identiques toute l'année
b) Des plats qui changent chaque semaine
c) Uniquement des plats végétariens
5. Que comprend le Menu Dégustation ?
a) Des plats rapides à petit prix
b) Une expérience culinaire complète
c) Seulement un plat principal et un dessert
6. D'où proviennent les légumes utilisés par le chef ?
a) D'une grande surface
b) De producteurs étrangers
c) De la vallée de l'Azergues
7. Qui est chargé de conseiller les vins aux clients ?
a) Le chef cuisinier b) Le sommelier c) Le responsable de salle
8. Que propose le restaurant pendant le salon Restauration ?
a) Une réduction de 50 %
b) Une dégustation gratuite
c) Un repas offert pour deux personnes
9. Que peut-on faire si l'on souhaite organiser un événement privé ?
a) Privatiser la salle
b) Amener ses propres plats
c) Changer le menu soi-même

10. Quelle est la devise du restaurant ?

- a) « La gastronomie pour tous »
- b) « Manger, c'est partager »
- c) « Chaque repas est un moment à partager »

C. Points de grammaire :

Conditionnel de politesse

Consigne : Reformulez chaque phrase au conditionnel de politesse, comme si vous vous adressiez à un client.

- 1. Vous voulez réserver une table pour ce soir ?
- 2. Vous désirez visiter la cave du restaurant ?
- 3. Vous préférez dîner sur la terrasse ombragée ?
- 4. Vous demandez plus d'informations sur le Menu Dégustation ?
- 5. Vous voulez goûter un vin de la vallée du Rhône ?
- 6. Vous choisissez la formule Entrée + Plat + Dessert ?
- 7. Vous demandez de privatiser la salle pour un événement ?
- 8. Vous avez besoin de conseils pour choisir un dessert ?
- 9. Vous acceptez de participer à la dégustation gratuite ?
- 10. Vous réservez pour six personnes samedi soir ?

Phase 4 – Production (15–20 min)

A. Production orale – Simulation :

Rôle A : serveur

Rôle B : client.

Le serveur présente le restaurant, conseille un plat, propose une boisson.

Critères : fluidité, politesse, vocabulaire approprié.

B. Production écrite : Création de brochure.

Rédiger un texte (100–120 mots) pour présenter un restaurant de votre choix, en utilisant 5 mots du lexique acquis, 1 phrase au conditionnel, 1 énumération.

Critères : correction grammaticale, richesse lexicale, cohérence et pertinence.

CORRIGÉS

Brochure touristique « Le Clos du Jardin »

Phase 2 – Compréhension

QCM – Compréhension globale

- 1) b) Lyon
- 2) b) 2
- 3) b) Personnalisation

Vrai/Faux – Compréhension détaillée

Énoncé	Réponse	Justification
Le Menu du Marché est identique toute l'année.	Faux	Il change chaque semaine.
Le Menu Dégustation est conçu pour les amateurs de gastronomie.	Vrai	Il offre une expérience culinaire complète.
Le restaurant propose uniquement des vins locaux.	Faux	Il propose aussi des grands classiques français.

Questions ouvertes

- 4) Légumes bio de la vallée de l'Azergues, fromages fermiers.
- 5) Une dégustation gratuite.

Phase 3 – Acquisition

Exercice 1 – Complétez les phrases

- 1) raffiné
- 2) produit local
- 3) producteur régional
- 4) terrasse ombragée
- 5) déguster
- 6) privatiser
- 7) sommelier
- 8) convive
- 9) mets
- 10) expérience gastronomique

Exercice 2 – QCM

- 1) b) À Lyon
- 2) b) 40
- 3) b) 20
- 4) b) Des plats qui changent chaque semaine
- 5) b) Une expérience culinaire complète
- 6) c) De la vallée de l'Azergues
- 7) b) Le sommelier
- 8) b) Une dégustation gratuite
- 9) a) Privatiser la salle
- 10) c) « Chaque repas est un moment à partager »

Points de grammaire – Conditionnel de politesse

- 1) Vous voudriez réserver une table pour ce soir ?
- 2) Vous souhaiteriez visiter la cave du restaurant ?
- 3) Vous préféreriez dîner sur la terrasse ombragée ?
- 4) Vous aimeriez avoir plus d'informations sur le Menu Dégustation ?
- 5) Vous voudriez goûter un vin de la vallée du Rhône ?
- 6) Vous opteriez pour la formule Entrée + Plat + Dessert ?
- 7) Vous souhaiteriez privatiser la salle pour un événement ?
- 8) Vous aimeriez avoir des conseils pour choisir un dessert ?
- 9) Vous accepteriez de participer à la dégustation gratuite ?
- 10) Vous réserveriez pour six personnes samedi soir ?

Grille d'évaluation – Production orale

Critère	Excellent (B2)	Satisfaisant (B1)	À améliorer
Fluidité	Discours naturel, sans hésitation	Quelques hésitations mais communication claire	Hésitations fréquentes, gêne à comprendre
Correction grammaticale	Aucune erreur ou très rares	Quelques erreurs non bloquantes	Erreurs fréquentes qui gênent la compréhension
Vocabulaire	Lexique riche et précis	Lexique adapté mais limité	Lexique pauvre ou inadapté
Pertinence	Réponses pertinentes et bien développées	Réponses pertinentes mais simples	Réponses hors sujet ou incomplètes

Grille d'évaluation – Production écrite

Critère	Excellent (B2)	Satisfaisant (B1)	À améliorer
Correction grammaticale	Aucune erreur ou très rares	Quelques erreurs non bloquantes	Erreurs fréquentes gênant la compréhension
Richesse lexicale	Lexique varié et précis	Lexique adapté mais limité	Lexique pauvre
Organisation et cohérence	Texte bien structuré et logique	Structure correcte mais perfectible	Texte désorganisé ou incohérent
Pertinence du contenu	Contenu pertinent et complet	Contenu pertinent mais incomplet	Contenu hors sujet ou incomplet