

2^e édition
actualisée et enrichie



TASTY!

Vocabulaire français-anglais
de la **restauration** et de l'**hôtellerie**
avec **exercices corrigés**

Sylvie Cesana



| | |
|---|------------|
| Avant-propos..... | 3 |
| ► Partie 1 | |
| Cuisine | 5 |
| I. Ingrédients | 7 |
| Poissons, Crustacés et Mollusques..... | 7 |
| Gibiers..... | 13 |
| Viandes, Charcuterie, Volaille, Morceaux, Œufs et Insectes..... | 17 |
| Légumes frais..... | 25 |
| Légumes secs, céréales, graines, riz et pâtes..... | 31 |
| Épices, Piments, Herbes aromatiques, Condiments, Huile, Vinaigre, Algues..... | 35 |
| Fleurs..... | 42 |
| Fruits frais, Baies et Fruits secs..... | 48 |
| Noms de sauces et de beurres..... | 54 |
| Produits laitiers et Fromages..... | 59 |
| Desserts, Pâtisseries et Pains..... | 65 |
| II. Noms de plats et desserts typiques français et étrangers | 75 |
| ANGLAIS – FRANÇAIS (liste non exhaustive)..... | 75 |
| FRANÇAIS – ANGLAIS (liste non exhaustive)..... | 83 |
| III. Verbes pour faire une recette | 93 |
| IV. Pièces, Meubles et Ustensiles de cuisine | 103 |
| Pièces..... | 103 |
| Équipement..... | 103 |
| Ustensiles courants, cuillères, fourchettes..... | 104 |
| Ustensiles pour couper, piquer et vider et couteaux..... | 105 |
| Plats et Moules..... | 106 |
| Casseroles..... | 106 |
| Matières des contenants..... | 107 |
| V. Poids, Températures, Mesures, Opérations et Conversions | 111 |
| Poids en anglais et en français..... | 111 |
| Températures en Degrés Celsius et Fahrenheit : formules..... | 112 |
| Longueurs..... | 112 |
| Volumes..... | 112 |
| Surfaces, Superficies..... | 112 |
| Les Quatre Opérations..... | 113 |

| | |
|--|------------|
| VI. Contenants et Contenus | 115 |
| VII. Hygiène et Sécurité en cuisine | 119 |
| Signalétique | 119 |
| Zones et matériels | 120 |
| Matériaux | 121 |
| Propreté corporelle et uniformes | 121 |
| Contrôles sanitaires | 122 |
| Sécurité alimentaire | 122 |
| Blessures physiques | 123 |
| Incendie, Fuite de gaz, Numéros d'urgence | 125 |
| Code du Travail | 126 |
| VIII. Street Food | 133 |
| Le Foodtruck en général | 133 |
| L'équipement du camion | 134 |
| Emballages et ustensiles | 134 |
| Noms de plats | 135 |
| Sauces et condiments | 137 |

► Partie 2

Service Restaurant **143**

| | |
|---|------------|
| I. Lieux, vêtements | 145 |
| Lieux de restauration, Pièces, Réceptions | 145 |
| Vêtements des serveurs | 147 |
| II. Métiers et diplômes (SERVICE et CUISINE) | 151 |
| Monde du travail | 151 |
| Lettre de motivation et C.V. | 151 |
| Entretien | 152 |
| Noms de métiers | 152 |
| Diplômes | 154 |
| III. Utilisation des chiffres et des nombres | 159 |
| Nombres cardinaux | 159 |
| Lire un prix | 160 |
| Nombres ordinaux | 161 |
| Pourcentages | 161 |
| Fractions | 161 |
| Les Quatre Opérations | 161 |

| | |
|---|------------|
| IV. Se repérer dans le temps | 165 |
| Jours et semaines | 165 |
| Mois | 166 |
| Saisons | 166 |
| Années | 166 |
| Se situer dans le temps | 167 |
| Durée | 167 |
| Progression dans le temps, chronologie | 167 |
| Dates | 168 |
| Fêtes | 168 |
| Heures | 169 |
| Fréquence | 170 |
| | |
| V. S'exprimer au téléphone | 175 |
| Le téléphone en général | 175 |
| Phrases-clés pour s'exprimer au téléphone | 176 |
| | |
| VI. Meubles, Arts de la table, Matériel pour le serveur | 183 |
| Le mobilier | 183 |
| Les assiettes et plats | 184 |
| Les couverts | 185 |
| La verrerie | 186 |
| Éléments posés sur la table | 186 |
| Matériel pour le serveur | 187 |
| Positions dans l'espace | 188 |
| | |
| VII. Repas, menus et plats, Prix, facturation et paiement | 193 |
| Types de repas | 193 |
| Types de menus | 194 |
| Plats | 194 |
| Description des plats | 195 |
| Comment payer | 196 |
| | |
| VIII. Hygiène et sécurité en salle/restaurant | 201 |
| Signalétique | 201 |
| Informations de base | 201 |
| Covid 19 et autres épidémies | 202 |
| Fumer, Protection des mineurs et répression de l'ivresse publique | 202 |
| Propreté des mains | 203 |
| Origine des viandes bovines | 203 |
| Affichage des allergènes | 203 |
| Accidents | 204 |

| | |
|--|------------|
| Consignes incendie | 204 |
| Protection attentats | 205 |
| Trousse des Premiers Secours | 205 |
| Numéros d'appel d'urgence | 206 |
| IX. Dialoguer avec la cuisine et avec le client. | 211 |
| Généralités | 211 |
| Dialogue au passe avec la cuisine (FR ↔ GB) | 212 |
| Clientèle : Accueillir, servir et raccompagner | 216 |
| Dialogue serveur – client (FR ↔ GB) | 216 |
| X. Boissons non alcoolisées | 225 |
| Thés, Cafés, Chocolats, Jus, etc. | 225 |
| Les eaux | 227 |
| Les ustensiles du bar | 227 |
| XI. Boissons alcoolisées | 233 |
| Généralités | 233 |
| Bières | 234 |
| Cidres | 235 |
| Cocktails Alcoolisés : quelques classiques | 235 |
| Ustensiles pour faire les cocktails | 236 |
| Consignes pour faire un cocktail | 236 |
| Apéritifs | 236 |
| Digestifs, whisky et rhum | 237 |
| Les vins | 238 |
| Carte des vins | 239 |
| Étiquettes | 239 |
| Styles de bouteilles | 240 |
| Verres à alcool et autres contenants | 240 |
| Abréviations | 241 |
| Description de l'aspect et des couleurs | 241 |
| Description des arômes | 241 |
| Température | 242 |
| Cépages | 242 |
| Appellations, Catégories | 243 |
| Autres boissons mi-alcoolisées | 244 |
| XII. Donner la provenance d'un produit | 251 |
| Océans | 251 |
| Continents (+ adjectifs de nationalité) | 252 |
| Pays autour du monde (+ adjectifs de nationalité) | 252 |

| | |
|---|------------|
| Union Européenne (+ adjectifs de nationalité) | 253 |
| Régions et territoires français | 254 |
| XIII. Problèmes se posant au serveur, au client et leurs solutions | 261 |
| No Show | 261 |
| Problèmes : Phrases-clés du client | 262 |
| Problèmes : Phrases-clés du serveur | 264 |
| XIV. Notations et critiques | 269 |
| Évaluations | 269 |
| Critique culinaire | 270 |
| Réalité, mensonges et conséquences | 271 |
| Annexes | 277 |
| Abréviations françaises et anglaises | 279 |
| Abréviations françaises | 279 |
| Abréviations anglaises | 280 |
| Verbes irréguliers | 283 |
| Alphabet phonétique | 287 |
| Voyelles | 287 |
| Diphthongues (2 voyelles ensemble) | 287 |
| Triphthongues (3 voyelles ensemble) | 287 |
| Consonnes | 288 |
| Comment prononcer le -ED | 289 |
| Corrigés | 291 |