

ANGLAIS

POINTS A MAITRISER POUR UNE DISPENSE UF1

(essentiellement basé sur l'oral)

L'étudiant devra être capable d'utiliser :

- Simple Present (affirmatif, négatif, interrogatif) – petites phrases simples
- Present Continuous (idem) – petites phrases simples
- Future (idem) « will/shall » + « be going to » - expressions pour prendre le manteaux d'un client et commander un plat
- "would like to" – pour les expressions quand on propose quelque chose à un client
- Pronoms personnels sujets
- Prépositions de place (connaissance sommaire)
- Prépositions de temps (connaissance sommaire)
- L'expression « il y a »
- Les mots comptables et non comptables (connaissance basique)
- « some / any » - pour les propositions et/ou commandes
- Déterminants possessifs
- Les heures (donner les heures d'ouverture et de fermeture)
- Les chiffres (donner un prix)
- Les jours, les mois, les saisons, savoir dire une date (pour une réservation, changement de menu)
- Expressions types pour une réservation par téléphone
- Etre capable de présenter, décrire une personne
- Formuler une demande (utilisation de : « can », « could », « would »)
- Commander une boisson
- Expliquer une boisson
- Les emplois (fonctions) dans un restaurant
- Mobilier de la cuisine
- Les différentes dispositions de tables
- Savoir indiquer un chemin (ou aussi par exemple expliquer où se trouvent les toilettes dans le restaurant)
- Prendre une réservation (essentiellement par téléphone)
- Accueillir un client dans le restaurant et le diriger vers une table (phrases types)
- Vocabulaire autour du petit-déjeuner, le dîner, le souper (vaisselle et aliments)
- Vocabulaire autour du vin (ustensiles et vaisselle)

ANGLAIS

POINTS A MAITRISER POUR UNE DISPENSE UF2

(essentiellement basé sur l'oral)

L'étudiant devra être capable de :

- Prouver une connaissance de base culinaire (plats, aliments, matériel, ...)
- S'exprimer en salle avec un client depuis l'accueil jusqu'au moment de prendre congé. (phrases courtes)
- Imperative
- Past Simple (affirmatif, négatif, interrogatif) – pour donner une explication à un client
- Present Perfect (idem) (la non connaissance n'est pas éliminatoire) -> facultatif
- Décrire un cocktail, expliquer la recette / préparation (les ingrédients + quelques verbes types) -> facultatif
- Les comparatifs et superlatifs (facultative)
- « some », « any », « much », « many », « a lot of » (utile lors d'explications données à un client)
- Décrire / recommander des plats (ingrédients + verbes types en rapport avec la préparation + adjectifs s'y rapportant)
- Décrire un restaurant (description sommaire)
- Prendre une commande
- Les entrées, les plats principaux et les desserts (vocabulaire)
- Ustensiles de cuisine (vocabulaire)
- Gérer une plainte (phrases courtes)
- La note de restaurant (vocabulaire – savoir dire le prix)
- Les signes de calcul pour expliquer la note
- Les différentes méthodes de paiement (vocabulaire)
- Prendre congé du client (vocabulaire, phrases types)
- Vocabulaire (les poissons, les fruits, le mobilier d'un restaurant, les épices, la viande, la volaille, les fruits de mer, les légumes)

Bd. Cauchy, 10

5000 NAMUR NEERLANDAIS**POINTS A MAITRISER POUR UNE DISPENSE UF1**

(essentiellement basé sur l'oral)

L'étudiant devra être capable d'utiliser :

- O.T.T. (présent simple) - (affirmatif, négatif, interrogatif) – petites phrases simples
- O.Tk.T. (future) - (idem) « zal/zullen » + infinitive – expliquer ce que l'on va faire à un client
- “zou u graag” – pour les expressions quand on propose quelque chose à un client
- Pronoms personnels sujets
- Prépositions (connaissance sommaire)
- La négation « niet » et « geen »
- Construction de la phrase simple
- L'expression « il y a »
- Déterminants possessifs
- Les heures (donner les heures d'ouverture et de fermeture)
- Les chiffres (donner un prix)
- Les jours, les mois, les saisons, savoir dire une date (pour une réservation, changement de menu)
- Expressions types pour une réservation par téléphone
- Etre capable de présenter, décrire une personne
- Formuler une demande (utilisation de : « kunnen », « mogen »)
- Commander une boisson
- Expliquer une boisson
- Les emplois (fonctions) dans un restaurant
- Mobilier de la cuisine
- Les différentes dispositions de tables
- Savoir indiquer un chemin (ou aussi par exemple expliquer où se trouvent les toilettes dans le restaurant)
- Prendre une réservation (essentiellement par téléphone)
- Accueillir un client dans le restaurant et le diriger vers une table (phrases types)
- Vocabulaire autour du petit-déjeuner, le dîner, le souper (vaisselle et aliments)
- Vocabulaire autour du vin (ustensiles et vaisselle)

POINTS A MAITRISER POUR UNE DISPENSE UF2

(essentiellement basé sur l'oral)

L'étudiant devra être capable de :

- Prouver une connaissance de base culinaire (plats, aliments, matériel, ...)
- S'exprimer en salle avec un client depuis l'accueil jusqu'au moment de prendre congé. (phrases courtes)
- O.V.T. (passé simple / imparfait) - (affirmatif, négatif, interrogatif) – pour donner une explication à un client
- V.T.T. (passé composé) - (idem) (la non connaissance n'est pas éliminatoire) -> facultatif
- Décrire un cocktail, expliquer la recette / préparation (les ingrédients + quelques verbes types) -> facultatif
- Construction de la phrase subordonnée (utilisation de « omdat »)
- Les comparatifs et superlatifs (facultatif)
- « veel », « zeer », « heel », (utile lors d'explications données à un client)
- Décrire / recommander des plats (ingrédients + verbes types en rapport avec la préparation + adjectifs s'y rapportant)
- Décrire un restaurant (description sommaire)
- Prendre une commande
- Les entrées, les plats principaux et les desserts (vocabulaire)
- Ustensiles de cuisine (vocabulaire)
- Gérer une plainte (phrases courtes)
- La note de restaurant (vocabulaire – savoir dire le prix)
- Les signes de calcul pour expliquer la note
- Les différentes méthodes de paiement (vocabulaire)
- Prendre congé du client (vocabulaire, phrases types)
- Vocabulaire (les poissons, les fruits, le mobilier d'un restaurant, les épices, la viande, la volaille, les fruits de mer, les légumes)