

MODULE 7

Pour aller plus loin • Pour aller plus loin



Activité 1. Lisez le mail de motivation que Federica envoie à une des cheffes françaises actuellement les plus réputées, Anne-Sophie Pic, responsable du restaurant La Dame de Pic à Paris. Traduisez le texte en italien.

De : federicamari1@gmail.com

À : ladamedepic@yahoo.fr

Objet : Candidature spontanée

Madame Pic,

Je m'appelle Federica Mari, j'ai obtenu mon BAC filière restauration. Je suis à la recherche d'un poste en tant que chef de rang et je souhaiterais vous soumettre ma candidature. Votre restaurant La Dame de Pic, dont la renommée est grandissante, a vivement attiré mon attention. Au cours de mes précédentes expériences professionnelles, j'ai fait la mise en place de la salle et de l'office et dressé les tables pour le service. De plus, parmi les autres tâches que j'ai exercées, j'ai eu aussi l'opportunité de faire le suivi de l'accueil clientèle et la prise de commande. Ces expériences me rendent apte à mener à bien les missions que vous pourriez me proposer.

Au-delà des connaissances et des compétences techniques acquises en travaillant dans la restauration, je pense posséder aussi les qualités qui

Le curriculum vitae (CV)

us loin • Pour aller plus loin

CV

sont indispensables à tout chef de rang. En effet, je sais mettre en place une organisation méthodique et efficace et j'ai le sens des responsabilités.

Intégrer une entreprise comme la vôtre est un défi que je souhaite relever. Cela me permettrait de faire une expérience enrichissante et de m'épanouir professionnellement. Dans cette optique, votre restaurant La Dame de Pic correspond tout à fait à mes attentes. Je m'y intégrerais avec plaisir, et pourrais être immédiatement opérationnelle au sein de votre équipe.

Vous trouverez ci-joint une copie de mon curriculum vitae. Je reste à votre disposition pour toutes informations concernant mon parcours professionnel, et j'espère vivement que vous m'accorderez un entretien. Dans l'attente d'une réponse favorable de votre part, veuillez recevoir, Madame Pic, mes respectueuses salutations.

Federica Mari

 CV Mari.pdf

MODULE 7

Plus loin • Pour aller plus loin



Activité 1. Regardez la vidéo et complétez les phrases ou cochez les bonnes réponses.

1. L'art culinaire français est connu dans le monde entier comme
 - A. le Colisée.
 - B. la Tour Eiffel.
 - C. le Big Ben.
2. Tous vous diront aussi que le métier de chef de cuisine ne s'apprend pas dans les mais devant ses et ses
3. Avant de devenir chef de cuisine, on commence en tant que
 - A. commis de cuisine.
 - B. chef de partie.
4. Quelles fonctions un commis de cuisine occupe-t-il (plusieurs options sont possibles) ?
 - A. Il entretient le matériel et les fourneaux.
 - B. Il fait la plonge.
 - C. Il met en place la salle.
 - D. Il fait le tour des différentes parties de la cuisine.
 - E. Il prépare des plats froids et des hors-d'œuvre.
 - F. Il réalise des plats extravagants.
5. Plus tard, il deviendra chef de partie. Il s'occupe alors d'une mission délicate : la des mets.



6. La réputation d'un restaurant repose sur
 - A. les épaules d'un chef de cuisine.
 - B. les jambes d'un chef de cuisine.
7. Dans les grandes brigades, un chef de cuisine peut avoir sous ses ordres jusqu'à
 - A. 60 personnes.
 - B. 100 personnes.
 - C. 50 personnes.
8. Le chef de cuisine met au point les recettes.
Compose la en collaboration avec le patron.
Élabore les les plus délicats.
Organise et contrôle la qualité et la des plats.
9. Être intransigeant sur l'hygiène veut dire
 - A. être flexible sur le respect des règles d'hygiène.
 - B. être très rigoureux et sévère en matière d'hygiène.
10. Il s'occupe également du et de la
des cuisiniers.