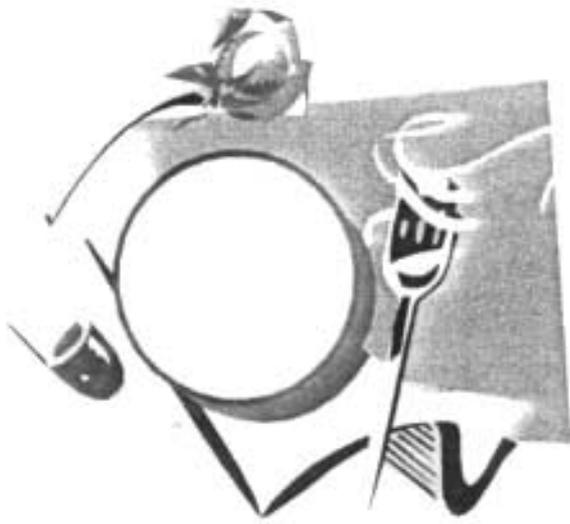


Alpha Culinaire

Les secrets du Marmiton



Alpha Culinaire

Les secrets du Marmiton

Volet 2

C.S des Chic-Chocs

Avant propos

Ce deuxième volet des Secrets du Marmiton se veut un complément d'Alpha culinaire sans en être la suite.

Il se présente aussi sous forme de scénario didactique en français de base pour des apprenants en alphabétisation.

« Les secrets du Marmiton » est un outil de travail où l'élève peut apprendre avec des textes signifiants et motivants afin d'acquérir de nouvelles connaissances.

L'adulte sera suivi, dans son apprentissage, par la formatrice ou le formateur tout au cours des exercices. Ces derniers sont de différents niveaux de difficulté.

Bonne route !

Louise Bernier, enseignante

*Appui technique et financier : Paul-Roger Boucher, dir
Service de l'Éducation des adultes
C.S des Chic-Chocs*

Projet soutenu financièrement par les Initiatives fédérales-provinciales conjointes en matière d'alphabétisation (I.F.P.C.A)

Thèmes explorés

1. *L'étiquette à table*
2. *Disposition et utilisation des pièces du couvert*
3. *Ressemblances et différences dans les comportements convenables à table, selon diverses cultures.*
4. *Une sortie ? Le pourboire, où ? à qui ? combien ?*
5. *Le service de table en bref*
6. *Restomath*



Dis-moi comment tu manges.....

Des cannibales aux yuppies, toutes les sociétés ont leur étiquette à table. Affaire de culture et de point de vue.

L'ensemble des règles qui régit les façons de se comporter les uns envers les autres est appelé « l'étiquette » et repose sur le respect d'autrui. Il vise à permettre à toute personne de se sentir à l'aise au sein d'un groupe et à lui éviter tout manquement aux bonnes manières qui puisse créer de l'embarras.

L'étiquette à table a pour but premier de faciliter les relations entre les convives. Ce code varie d'une société à l'autre ou d'une culture à l'autre, car il est le reflet des coutumes de chaque peuple.

La table est un endroit propice pour évaluer les manières, le savoir-vivre d'une personne. Les partys de Noël, les joyeuses réunions familiales, voilà autant d'occasions où vos bonnes manières seront immanquablement mises à l'épreuve. Regardons quelques règles d'étiquette... elles vous éviteront sûrement bien des critiques et des situations embarrassantes !

La conversation



Les repas favorisent la communication. Voici ce qu'il faut éviter de dire ou de faire :

- *S'interpeller d'un bout à l'autre d'une table.*
- *Utiliser un cure-dents à table ou encore en porter un à sa bouche en parlant.*
- *Siffler.*
- *Rire à tue-tête ou se moquer d'une maladresse commise par l'autre.*
- *Taper sur la table pour montrer notre impatience.*
- *Crier ou hausser la voix.*

Les mots en caractères gras de la page précédente sont des noms composés.

Le nom simple est formé d'un seul mot. Le nom composé est formé de plusieurs mots qui correspondent à une seule personne, un seul

animal ou une seule chose.

Les éléments d'un nom composé sont souvent unis par un trait d'union, mais pas tous.



1. Classe les noms suivants en deux catégories

Le savoir-vivre une règle un rendez-vous
 Un raz de marée une conversation un en-tête
 Un chef-d'œuvre la discrétion une pomme de terre
 Le garde-manger

Noms simples

Noms composés

2. Consulte ton dictionnaire pour former un nom composé avec chacun des noms simples.

Exemple : station et service = une station-service



- a. Oiseau, mouche : _____
- b. chou et fleur : _____
- c. timbre et poste : _____
- d. arc et ciel : _____
- e. super et marché : _____

3. Avec ton dictionnaire, vérifie la définition des noms composés suivants.

- a. une reine-claude : _____
- b. un œil-de-chat : _____
- c. un pied-de-veau : _____
- d. un pince-sans-rire : _____
- e. un avant-bec : _____

4. Compose deux courtes phrases en employant, pour chacune, un nom composé.

Hygiène et propreté



« *Lave-toi les mains avant de passer à table.* »
 L'expression la plus populaire de notre jeunesse. C'est une règle sage afin d'éviter la propagation des microbes et les intoxications alimentaires. Il faut aussi soigner sa tenue vestimentaire et s'abstenir de se coiffer à la table.

Lorsque l'on sent le besoin de tousser, d'éternuer ou de bâiller, il faut placer sa main devant la bouche ou même un mouchoir et être le plus discret possible.

Si l'on se brûle avec de la nourriture trop chaude, on peut boire rapidement une gorgée d'eau ou tout autre liquide. Il est possible aussi, de rejeter une bouchée brûlante sur sa fourchette, puis de la déposer sur le bord de son assiette. Cette dernière manœuvre est pour les situations d'urgence !

Les affixes sont de petits mots invariables ou de simples syllabes que l'on met au commencement (préfixe) ou à la fin (suffixe) des mots et qui leur donnent un sens nouveau.

Regarde la différence :

Une énorme chance

La chasse malchanceuse

Autres exemples :

Agrandissement

Ralentir

Indélicatesse



5. *Emploie le préfixe rem- et le suffixe -er pour former un verbe avec chacun des mots suivants ensuite, donne la définition de ce nouveau mot.*

a. *Paille :* _____

b. *Bourre :* _____

c. *Place :* _____

6. *Les mots soulignés du texte de la page 8 ont tous un préfixe ou un suffixe. Tu dois l'identifier et donner le mot de départ c'est à dire le radical du mot.*

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

La tenue



Toute personne sait qu'il est impoli de mettre les coudes sur la table. Ce n'est pas tant le geste que l'allure générale qui est à proscrire. Si quelqu'un se place la coudes sur la table, il ou elle est inévitablement courbé(e) , et démontre soit de la fatigue ou de l'ennui alors, les autres convives s'en ressentent. Par contre, il y a lieu de mettre élégamment un coude sur la table entre les services, au cours d'une conversation animée ou en attendant le prochain service. Ceci ne veut pas dire que l'on peut se tenir la tête à deux mains, comme si l'on craignait de la voir rouler par terre.

Il est aussi déplacé d'étendre le bras pour atteindre le sel, le beurre, etc., de gesticuler avec une fourchette ou un couteau à la main et de pointer du doigt.

Quand une personne est en visite, elle ne réclame pas ce qui ne se trouve pas sur la table ! Ne commence pas à manger avant qu'on ne l'invite.



7. À l'aide du texte précédent et de l'insertion d'affixes, forme différents mots nouveaux avec les suivants :

Poli : _____
Geste : _____
Élégance : _____
Éviter : _____
Courbe : _____
Point : _____
Place : _____
Four : _____
Tendre : _____
Convier : _____

8. Forme un verbe en employant le préfixe *ra-* et le suffixe *-ir*. Tu peux enlever ou modifier une lettre.

a. rendre mou : _____
 b. rendre raide : _____
 c. rendre plus lent : _____
 d. rendre frais : _____
 e. rendre court : _____

Pêle-mêle



- *Se servir d'un morceau de pain pour « absorber » la sauce dans son assiette est faire preuve de mauvaises manières. Il est catégorique d'éviter de « passer la vadrouille », sauf dans le cas d'une bonne femme de ménage qui nettoie l'appartement. On ne doit jamais plonger un morceau de pain dans la sauce, ni pousser la nourriture sur sa fourchette ! On peut tremper un morceau de viande à l'aide de sa fourchette et l'introduire dans sa bouche, en ayant soin de ne pas perdre de sauce en route.*
- *Il convient de détacher avec les doigts un petit morceau provenant de sa tranche de pain ou de son petit pain, de beurrer ce morceau à l'aide du couteau à beurre et de manger ce morceau en une seule bouchée, puis de répéter à chaque fois l'opération.*
- *On ne doit faire usage de cure-dents que dans l'intimité la plus stricte. Ils ne doivent jamais se trouver sur aucune table, et surtout pas sur la table familiale.*

9. Un petit jeu de mots avec les derniers « À proscrire » ou « Jamais » de l'étiquette à table.
À l'aide du code suivant, trouve les termes manquants.



| | | |
|-------|-------|-------|
| 1 | 2 abc | 3 def |
| 4 ghi | 5 jkl | 6 mno |
| 7 pqr | 8 stu | 9 vwx |
| * | 0 yz | # |

- Ne pas placer sa _____ gauche autour de son
6 -2- 4- 6
_____, comme s'il fallait « mettre sa
2-8-8-4-3-8-8-3
nourriture à l'abri » des autres convives.
- Ne pas _____ son assiette _____. Elle
7-3-7-6-8-8-8-3-7 9-4-3-3
doit demeurer à sa place jusqu'à ce que la personne qui
fait le service vienne la _____ .
7-3-8-4-7-3-7

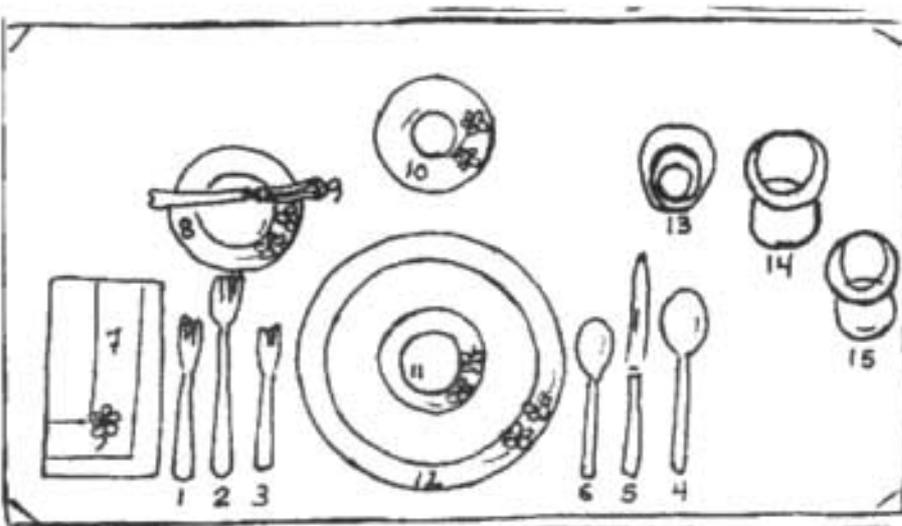
Disposition des pièces du couvert

La façon de disposer les pièces du couvert varie selon la tradition à laquelle on se réfère.

Selon la tradition française, les fourchettes et les cuillers sont placées le côté bombé sur le dessus.

Selon la tradition nord-américaine, les dents de la fourchette sont tournées vers le haut.

Selon la tradition anglaise, les couverts à dessert sont disposés à l'horizontale, en haut de l'assiette principale



1. Fourchette(entrée)
2. Fourchette
3. Fourchette à dessert
4. Cuiller à soupe
5. Couteau
6. Cuiller à café
7. Serviette de table
8. Assiette à pain
9. Couteau à beurre
10. Assiette à salade
11. Bol à soupe
12. Assiette
13. Verre à eau
14. Verre à vin rouge
15. Verre à vin blanc



Utilisation des pièces du couvert



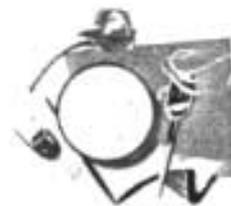
Dans la plupart des pays occidentaux, c'est la même manière de manger qui est en usage. Précisons toutefois que les Nord-Américains tiennent leur fourchette de la main gauche pour couper la nourriture, puis la font passer à la main droite pour manger. Il ne faut jamais couper à l'avance notre nourriture en petits morceaux.

Pour commencer un repas, on utilise, en général, l'ustensile le plus éloigné de l'assiette. S'il s'agit d'un potage, la cuiller à utiliser est celle qui se trouve à l'extrême droite du couteau.

La table est toujours un lieu de cérémonie accessible à tous. En effet, n'importe qui peut dresser un couvert avec simplicité et donner à son repas toute l'originalité et le charme voulus.

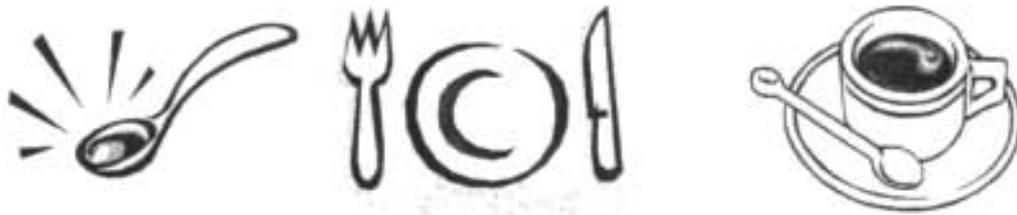
Mettre la table ou dresser le couvert veut dire disposer harmonieusement les accessoires, les ustensiles, la vaisselle et la verrerie sur la table.

Les accessoires :



- *La nappe ou les napperons individuels doivent surtout être étincelants de propreté et leurs couleurs, assorties autant que possible à la vaisselle.*
- *La serviette de table pliée simplement de différentes façons est déposée à gauche des fourchettes, le pli ouvert tourné vers l'assiette.*
- *Le centre de table tient lieu de décoration en ajoutant un air de fête et de gaieté au repas. Quelques fleurs, une corbeille de fruits, des feuilles d'automne, des pommes de pin, plusieurs idées selon les saisons.*
- *Lors d'un repas intime, des chandelles sont très appropriées.*
- *Le centre de table et les chandelles ne doivent pas encombrer les convives ni les empêcher de se voir.*

Les ustensiles :



- *L'emploi de telle ou telle pièce de coutellerie n'est pas un problème sérieux. Cependant, il est utile d'appliquer les règles élémentaires pour choisir la pièce de coutellerie appropriée.*
- *Cette dernière devrait être placée à chaque couvert par ordre d'usage : les pièces utilisées en premier seront plus éloignées de l'assiette et celles qui le seront en dernier, plus près de l'assiette.*
- *Les ustensiles que l'on doit placer sur la table sont les couteaux, les fourchettes et les cuillers.*
- *Le couteau et les cuillers à droite de la grande assiette, le tranchant du couteau tournée vers l'assiette.*
- *Les fourchettes sont toujours placées à gauche de l'assiette. L'emplacement de la fourchette à salade vous indiquera si la salade sera servie au début ou à la fin du repas.*
- *Le couteau à beurre sera placé sur l'assiette à pain à l'horizontale, en angle ou à angle droit, et toujours avec le côté tranchant du couteau tourné vers l'invité.*

- À droite des couteaux ou en haut de l'assiette, les cuillers sont placées le manche vers la droite et par ordre d'usage.

- Une pièce de coutellerie utilisée ne devrait jamais être replacée sur la nappe pendant le repas. Vous la remettez dans l'assiette entre les bouchées.

- La cuiller à potage peut être laissée dans le bol ou assiette pendant que vous mangez, mais quand vous avez terminé, vous la placez dans l'assiette sur laquelle repose le bol ; toujours à droite.

- Le couteau est replacé sur le haut de l'assiette à pain.

- Les cuillers à thé ne sont jamais laissées dans la tasse. Elles sont déposées dans la soucoupe vers le haut.

- Le couteau principal est toujours placé à l'horizontale sur la partie supérieure de l'assiette pendant que vous mangez ; de même pour la fourchette. On ne les place jamais sur le bord de l'assiette avec le manche toujours sur la table.

- Le couteau et la fourchette sont placés à l'horizontale au milieu de l'assiette indiquant que vous avez terminé ; le couteau en haut et le tranchant vers vous.

La vaisselle



Cela dépend des circonstances. À tous les jours, on utilise la vaisselle dont la qualité première est la solidité. Durant les jours de fêtes, il est préférable d'opter pour une vaisselle plus délicate.

Disposition :

L'assiette principale va au centre du napperon, en face de la chaise, à environ 2,5 cm du bord de la table.

L'assiette à pain (facultative pour un repas de tous les jours) se place à gauche de la grande assiette.

L'assiette à salade (facultative pour un repas de tous les jours) se place en face de la grande assiette.

La tasse et la soucoupe sont généralement distribuées à la fin du repas, sauf pour le déjeuner. Dans ce cas, elles sont placées à droite des cuillers, l'anse de la tasse tournée vers la droite.

Le genre de vaisselle et le nombre de morceaux que possède chaque famille dépend de ses goûts et de son budget.

La verrerie



Il est indiqué de se servir d'objets en verre, même bon marché, pour donner à la table un peu d'éclat.

On trouve des verres de toutes les grandeurs, de toutes les formes et de toutes les couleurs.

Lorsqu'on choisit une verrerie, il faut tenir compte des ustensiles et de la vaisselle qu'elle accompagnera.

Le nombre de verres disposés devant l'assiette varie selon que le repas est simple ou très fin. Le « fin du fin » exige que l'on verse chaque nouvelle boisson dans un verre différent, parfaitement propre, afin que chacune conserve son arôme et sa saveur. Bien entendu, dans un repas familial, un seul verre par personne est de rigueur.



En arrivant à la salle à manger de l'hôtel, Denise s'installe devant une table dressée ainsi :



10. En examinant le menu proposé par l'hôtesse, indique le numéro des assiettes, des verres et des ustensiles dont elle devra se servir tout au long du repas.

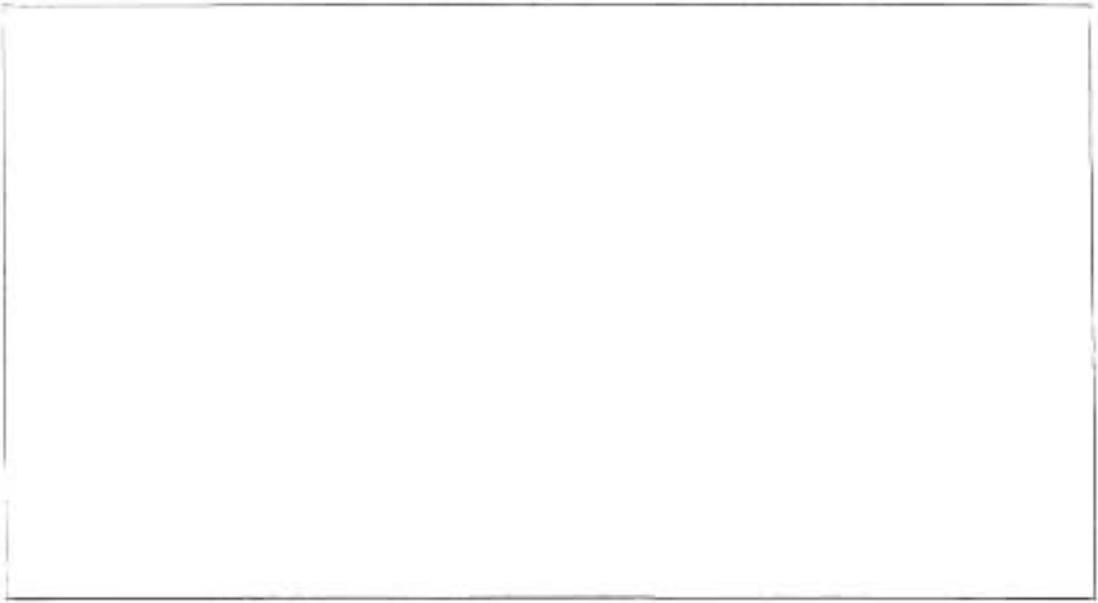
Menu :

- *Potage aux carottes : _____*
- *Saumon fumé et vin blanc : _____*
- *Assiette de fromages, fruits et pain : _____*
- *Salade César et eau : _____*
- *Gâteau aux fruits et champagne : _____*
- *Café : _____*

11. Voici le menu d'un petit déjeuner :

*Jus de pomme ;
Pain grillé ;
Beurre d'arachides ;
Banane ;
Café.*

Dessine le couvert qu'il faudrait dresser pour ce petit déjeuner.





Petit retour :

Tu sais déjà qu'un nom composé est formé d'au moins deux mots qui sont parfois unis par un trait d'union.

Les noms et les adjectifs qui composent ces noms prennent la marque du pluriel tandis que les

verbes restent invariables.

12. Voici des noms simples et des noms composés. Récris-les correctement au besoin.

- a. arcenciel : _____
- b. bien-être : _____
- c. autocorrection : _____
- d. portemanteau : _____
- e. autocuiseur : _____
- f. hyperactif : _____
- g. comptegouttes : _____
- h. croquemonsieur : _____
- i. casse-croûte : _____
- j. extraordinaire : _____
- k. demimesure : _____
- l. portemenu : _____

13. Mets les noms composés suivants au pluriel.
Attention ! Il y a des exceptions !

- a. Un avant-midi, des _____
- b. Un garde-fou, des _____
- c. Un essuie-glace, des _____
- d. Un non-fumeur, des _____
- e. Un pot-pourri, des _____
- f. Un vol-au-vent, des _____
- g. Un sourd-muet, des _____
- h. Un porc-épic, des _____
- i. Un wagon-lit, des _____
- j. Un rendez-vous, des _____
- k. Un yo-yo, des _____
- l. Un bloc-notes, des _____

Les noms individuels et les noms collectifs :

Un nom collectif est un nom qui s'écrit au singulier, mais qui désigne un ensemble de

personnes ou de choses.
Exemple : une meute de loup



14. Remplis le tableau suivant

Ressemblances et différences



Par nos manières à table, nous exprimons notre respect pour les personnes qui partagent notre repas.

Nous nous devons d'être à l'heure pour les repas et de porter une tenue convenable.

Le dénominateur commun aux règles du comportement à table et ce, d'un continent à l'autre est la civilité.

En Europe, par exemple, l'usage du couteau et de la fourchette est de rigueur. Le couteau est employé non seulement pour couper les aliments, mais aussi pour les pousser sur la fourchette que l'on porte à la bouche de la main gauche.

En Grande-Bretagne, l'usage veut que l'on pose les mains sur ses genoux lorsqu'elles sont inoccupées.

En Italie, il ne faut jamais couper les spaghettis avec la fourchette, et encore moins avec le couteau. Il faut les entourer autour de la fourchette inclinée selon un angle d'environ 45 degrés par rapport à l'assiette.

En Chine et au Japon, les ustensiles sont remplacés



par des baguettes.

En Inde, les gens n'utilisent aucun ustensile : ils mangent avec le bout des doigts, en évitant que les aliments ne coulent vers la paume de leur main. Le repas est considéré pour certains comme un acte sacré :



ils nettoient soigneusement l'endroit où ils vont s'asseoir, ou devant leur plateau ; ils se purifient en se lavant les mains, la bouche et le torse avant et après le repas ; ils mangent dans un silence religieux.

En Indonésie, le thé doit se boire à petites gorgées afin qu'il dure tout le temps de la conversation.



Les Espagnols prennent le déjeuner entre 8 heures et 9 heures ; le dîner vers 15 heures et le souper entre 21 heures et 22 heures.



Où que nous soyons, une règle est générale : la politesse, la ponctualité et le sourire sont toujours de mise.

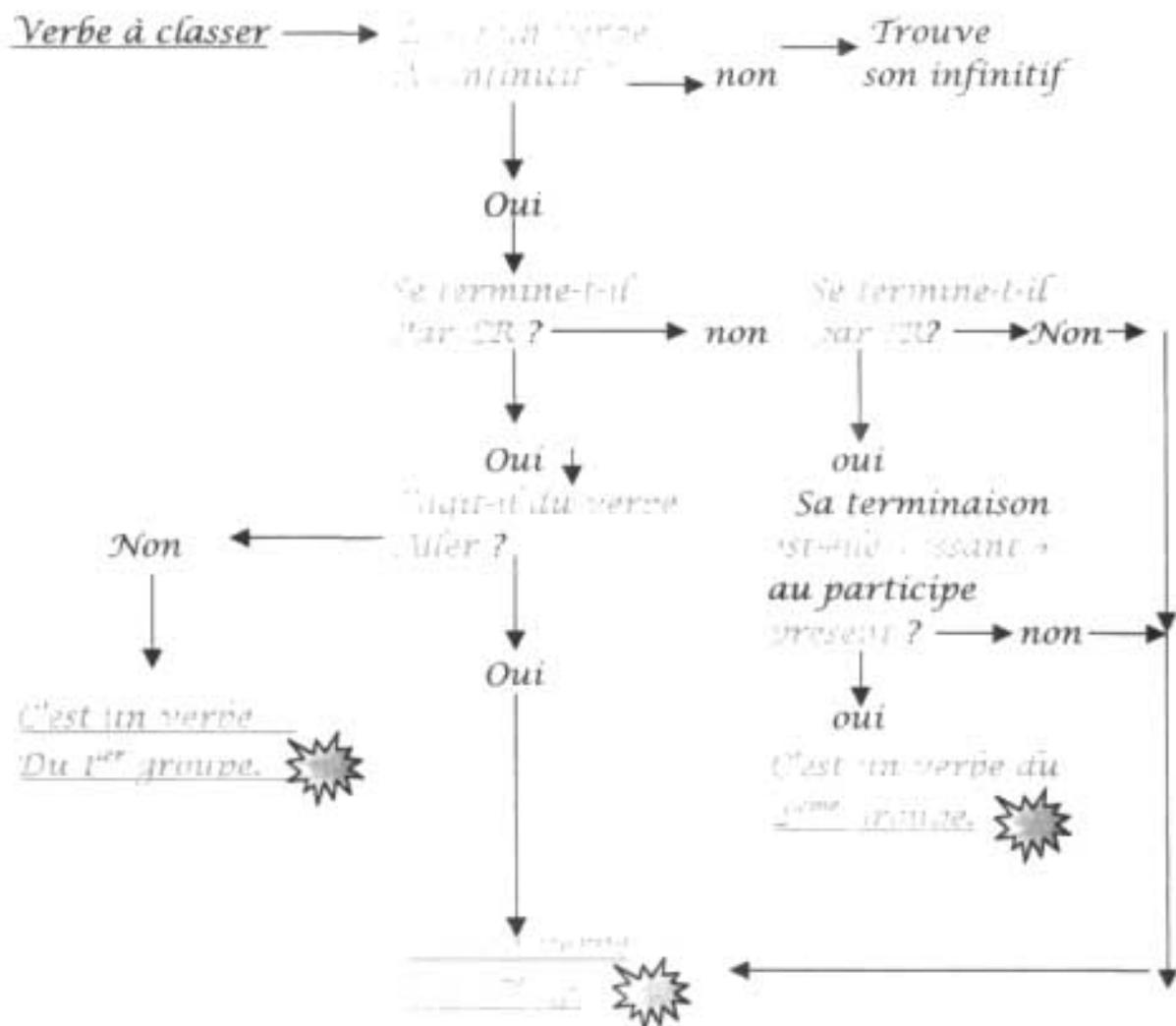


L'infinifit et les groupes de verbes

L'infinifit est le nom du verbe ; c'est le verbe qui n'est pas conjugué et qui n'est pas marqué par le

nombre ni par la personne.

Marche à suivre pour trouver à quel groupe appartient le verbe :



| | | |
|--|---|---|
| <p>Les verbes du 1^{er} groupe se terminent par « ER » à l'infinitif présent. Sauf, « ALLER » qui ne respecte pas leurs terminaisons et qui fait donc partie du 3^{ième} groupe.</p> | <p>Les verbes du 2^{ième} groupe se terminent par « IR » à l'infinitif présent et se terminent par ISSANT au participe présent.</p> | <p>Les verbes du 3^{ième} groupe se terminent par « RE », « OIR » et « IR » et regroupent tous les verbes exclus du 1^{er} et du 2^{ième} groupe.</p> |
|--|---|---|

15. Trouve l'infinitif des verbes suivants et indique à quel groupe ils appartiennent.



- exprimons : _____, _____
- veut : _____, _____
- sont : _____, _____
- utilisent : _____, _____
- coulent : _____, _____
- nettoient : _____, _____
- vont : _____, _____
- purifient : _____, _____
- prennent : _____, _____

- j. devons : _____, _____
 k. finissons : _____, _____
 l. mangez : _____, _____

16. Trouve les 22 verbes à l'infinitif dans cette grille. Inscris-les correctement dans le tableau en respectant les groupes d'appartenance. Trouve ensuite le mot caché.

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| E | I | V | I | E | I | L | L | I | R |
| E | R | I | L | L | I | E | U | C | W |
| P | L | I | E | R | D | N | E | R | P |
| G | U | E | R | I | R | I | N | E | V |
| R | A | M | A | S | S | E | R | I | A |
| A | E | F | I | O | C | C | V | E | L |
| N | N | I | R | I | E | R | I | I | O |
| D | T | T | R | R | E | I | E | E | I |
| I | I | R | E | C | A | R | T | E | R |
| R | E | Y | O | V | N | E | I | F | R |



Le pourboire, où ? à qui ? combien ?

On est sûre d'être dans le ton si on laisse 15% de la facture, avant les taxes. On peut ne donner que 10% si on est plus ou moins satisfait ou satisfaite, ou hausser le pourboire à 20% si le service a été exceptionnel.

Selon la Loi québécoise sur les établissements touristiques, les restaurateurs peuvent ajouter au montant de la note un pourcentage pour le service. Cela doit être mentionné sur le menu pour que le client le sache avant de commander. Plusieurs restaurants le font pour les groupes de six personnes ou plus. Dans ce cas, on a pas à laisser de pourboire supplémentaire.



La formule buffet : on laisse le même pourboire que si on était servi(e), puisque le serveur apporte les boissons et ramasse les assiettes.

Le Resto rapide : certaines chaînes interdisent le pourboire. Ailleurs, il est optionnel si on commande au comptoir et qu'on apporte soi-même son plateau.

La commande pour emporter : pas de pourboire, puisqu'il n'y a pas de service. C'est comme si on donnait un pourboire à la caissière du supermarché.

La livraison à domicile : pas de pourboire, les livreurs n'étant assujettis à la Loi québécoise sur les pourboires. Par courtoisie, on peut leur donner 1\$ ou 2\$.

Le traiteur : 15% à 20% du total de la facture, même si c'est nous qui avons assumé le service.



Dictée trouée

Le pourboire

On est pas forcé de _____ un pourboire, mais cela _____ une marque de _____. C'est comme dire merci, explique Béatrice Pillet, directrice d'une entreprise spécialisée en _____ et _____.



En général, les gens qui nous servent _____ peu ; le pourboire est une bonne façon de les remercier tout en _____ à leur revenu. Il faut savoir que la Loi québécoise sur les pourboires oblige les serveurs de restaurants à déclarer comme revenu, en plus de leur _____, 8% de la note de chaque table dont ils s'occupent.

À qui donner ? La question n'est pas _____ avec précision : le bon sens est notre meilleur guide. Même s'il existe certaines règles tacites, le montant est laissé à notre _____. On ne devrait par contre jamais laisser de pourboire à un professionnel ou au patron d'un commerce ou d'un établissement.





17. Dans les phrases suivantes, certains verbes sont soulignés. Indique l'infinitif de chacun et à quel groupe il appartient.

Le pourboire au quotidien

Au chauffeur de taxi, on lui laisse 15% de la course. On n'ajoute rien pour les bagages : on paie déjà un supplément pour les valises.

À la gardienne, la femme de ménage et au jeune qui tonde la pelouse : pas de pourboire, puisque l'argent qu'on lui remet leur appartient en propre. À chacun, il est bon ton d'offrir au moins l'équivalent d'une semaine de service dans une enveloppe à l'approche de Noël, avec un petit mot de remerciement.

Au livreur du supermarché ou pour le service à l'auto : pas de pourboire. On peut leur donner 1\$ ou 2\$ par courtoisie.

Au pompiste d'une station-service, aux caissiers ou caissières et aux gens qui travaillent dans les magasins : pas de pourboire.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

Le service de table, en bref



Le service de table est l'aboutissement de tous les préparatifs en vue d'un bon repas. Cette tâche ne devrait jamais être considérée comme une corvée. Regardons de plus près.

Service familial : Les mets sont apportés dans un plat de service que l'on dépose sur la table. Chaque convive se sert et fait circuler les plats vers son voisin ou sa voisine de droite. Si les plats sont trop lourds ou trop chauds, on les place au centre de la table et chacun ou chacune se sert à tour de rôle.

Quand il y a des invités, on change les assiettes entre chaque mets. On dessert par la droite des convives, de la main droite ; on distribue les assiettes propres, par la gauche, de la main gauche. Pour assouplir et accélérer le service, il est aussi accepté de servir et de desservir par la gauche. Seules les boissons se servent toujours par la droite

Avant de présenter les dessert, on débarrasse la table, sauf les verres et le centre de table.

Buffet : Il permet de recevoir un grand nombre de personnes dans un espace restreint.

Quel que soit le menu, les plats sont déposés sur la table avec la vaisselle, la coutellerie et les serviettes de table. Les invités se servent eux-mêmes.

Si les pièces de la maison sont petites et les invités nombreux, il vaut mieux dresser deux tables dans des pièces différentes. Si l'on sert des plats chauds, il est bon de prévoir ici et là des chaises et des petites tables. Si possible, enlever quelques bibelots sur les meubles afin que les invités puissent y déposer leurs verres et leurs assiettes.

Choisir des mets qui se mangent facilement avec une fourchette plutôt que des viandes qui nécessitent l'utilisation du couteau.



Les homophones sont des mots qui se prononcent de la même manière sans avoir la même signification.

Ils ne s'écrivent pas de la même façon, mais ont la même prononciation.

« Mais ce mets me met l'eau à la bouche. »

SONT ou SON

J'écris **SONT** quand je peux remplacer ce **SONT** par **ÉTAIENT**.

J'écris **SON** quand je peux remplacer ce **SON** par un autre déterminant (mon, ton, le, un, etc.)



18. Complète les phrases avec **SONT** ou **SON**.

Les mets _____ apportés dans un plat de service.

Les plats se font circuler vers _____ voisin ou sa voisine de droite lors d'un repas familial.

Si les plats _____ lourds ou trop chauds, ils _____ placés au centre de la table.

Quelque soit le menu d'un buffet, les plats _____
déposés sur la table avec la vaisselle.

Enlever quelques bibelots sur les meubles afin qu'il
puisse déposer _____ verre.

Les pièces de la maison _____ trop petite
quelques fois pour un buffet.

19. Écris SON ou SONT dans le texte suivant.

À _____ arrivée chez _____ grand-père,
Christian a fait de _____ mieux pour sembler content
de venir vivre trois jours avec les parents de _____
père. Ses parents _____ immédiatement partis, le
laissant seul avec ses grands- parents. Sa grand-mère
lui a d'abord servi _____ goûter et, ensuite, elle l'a
invité à suivre _____ grand-père dans le sous-sol. Le
garçon se dit qu'elle lui avait déjà trouvé un petit
travail. Mais il n'en était rien pour une fois. _____



grand-père avait dressé dans le sous-sol une grande
table sur laquelle il avait déposé _____ coffre d'outils.
Il expliqua à _____ petit-fils qu'ils construiraient une
sorte de petit village à travers lequel un train qu'il

venait d'acheter circulerait. Les adultes _____ étranges, se dit l'adolescent, ils _____ capables de s'amuser avec des jouets qui nous _____ destinés. Malgré tout, Christian était enthousiasmé par la perspective de passer de nombreuses heures aux côtés de _____ grand-père à construire _____ petit village. Il pourrait même imaginer que le train était _____ train. Il avait demandé le même à _____ anniversaire précédent, mais le prix était trop élevé.

ON ou ONT

J'écris *ONT* (verbe avoir) quand je peux remplacer ce *ONT* par *AVAIENT*.

J'écris *ON* (pronom indéfini) quand je peux remplacer ce *ON* par *QUELQU'UN*.



20. Écris *ONT* ou *ON* selon le cas.

Ils _____ été servis à la table voisine de nous.

_____ place les plats de service au centre de la table.

_____ dessert par la droite des convives et _____ distribue les assiettes propres par la gauche.

Avant de présenter le dessert, mes hôtes _____ débarrassé la table en ne laissant que les verres et le centre de table.

À un buffet, si l'_____ sert des plats chauds, il est bon de prévoir de petites tables basses.

Les parents de ma voisine _____ invité les miens à un buffet froid à l'occasion d'un anniversaire.

21. Applique la règle des homophones ONT et ON pour les écrire correctement.

Les coyotes sont des animaux légendaires des romans en Amérique du Nord. _____ les appelle parfois, « lous roux », mais ils _____ les mêmes tons de gris dans leur pelage que les autres loups.

Ils vivent dans les plaines, en famille. Ils se nourrissent de souris, de lièvres, de lapins ou d'autres petits animaux. _____ les chasse beaucoup, car ils



s'attaquent aussi aux volailles et aux moutons. _____ a beaucoup de difficulté à les empêcher de s'attaquer aux animaux domestiques.

Les coyotes _____ cependant le mérite de limiter la population des rongeurs qui détruisent les récoltes. _____ a remarqué que les coyotes ne sautent pas par-dessus les clôtures. _____ suggère donc aux éleveurs de protéger leurs animaux en élevant des clôtures autour des bâtiments de la ferme.

Les femelles _____ généralement trois ou quatre petits par année. Elles ne quittent pas leurs rejetons pendant les premiers jours. Heureusement, elles _____ des partenaires incomparables !

Un peu de tout

22. Choix multiples

- a. Pour manger à table, on se sert d'un (couteau, coutelier) _____
- b. Louise a (une théière, un thé) en argent. _____
- c. Lorsque Carole fait le repas, elle travaille dans la (cuisine, cuisinière) _____
- d. Dans une bonne salade, il y a toujours (du lait, de la laitue) _____
- e. Lorsqu'on fait cuire du poisson, on ajoute toujours (du sel, une salière) _____
- f. Mon ami fait d'excellents sandwichs avec des tranches de (jambon, jambier)
- g. Sur une bonne pizza, le cuisinier met toujours du (fromager, fromage) _____
- h. Avec le lièvre, je fais un bon (pâté, pastel) à la viande. _____

- i. Le matin, mon mari et moi aimons se faire des œufs dans (une poêlée, un poêlon) _____
- j. Quand la visite arrive pour un repas, ma fille utilise notre bon service de (vaisselle, vaisseau) _____
- k. Après le repas, nous utilisons (une serviette, un mouchoir) pour nous essuyer la bouche. _____
- l. Avec le repas, nous prenons souvent (une collation, une boisson). _____
- m. Le pique-nique terminé, nous ramassons (les déchets, les poubelles). _____
- n. Je dis souvent aux enfants qu'il faut toujours mettre les déchets à (la laveuse, la poubelle).



- o. Ce matin, j'ai mangé (de la graisse, du gruau) avec des rôties. _____
- p. Mathieu met de la (confiture, collation) sur ses rôties le matin. _____
- q. Il n'y avait plus de (sauce, sucre) dans le sucrier. _____
- r. En lavant la vaisselle, j'ai cassé (l'ancre, l'anse) de ma jolie tasse. _____
- s. La grande marmite est presque remplie de (soupe, soucoupes). _____

23. *Nomme les fruits illustrés. Marque d'une étoile ceux dont tu manges la pelure. Marque d'une croix les fruits à pépins.*











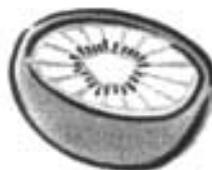














24. Complète les phrases à l'aide des mots du rectangle.

se désaltérer
bouillante
brouette

savoureusement
comestible
crêpe
haricot

hâte
pourboire
mastiquer



- a. _____ , c'est mâcher des aliments solides.
- b. Le _____ est un montant d'argent que l'on donne à la serveuse.
- c. _____ , c'est apaiser sa soif.
- d. Manger _____ , c'est manger avec plaisir.
- e. La nourriture _____ convient à l'homme.
- f. L'eau est _____ lorsqu'elle bout.
- g. La _____ a une roue et sert à faire des petits transports.
- h. La _____ est une galette légère de blé ou de sarrasin, cuite dans une poêle.
- i. Travailler à la _____ , c'est travailler avec précipitation.
- j. Le _____ est un légume jaune ou vert.

25. *Choix multiples (suffixes). Encerclé la bonne réponse.*



- a. *Le contenu d'une assiette est une*
1. *associée*
 2. *assiettée*
 3. *assertion*
- b. *L'action de livrer est la*
1. *livraison*
 2. *livrée*
 3. *lividité*
- c. *Le défaut du gourmand est la*
1. *gourme*
 2. *gourmande*
 3. *gourmandise*
- d. *Celui qui fait la cuisine est le*
1. *cuissard*
 2. *cuisinier*
 3. *cuisseau*
- e. *Ce qui peut être mangé est*
1. *mangeable*
 2. *mangeur*
 3. *maniabile*

26. *Mots mystères**Les poissons*

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B | A | U | D | R | O | I | E | M | E |
| N | R | M | E | P | R | A | C | A | P |
| O | E | O | E | L | O | N | S | Q | M |
| E | H | R | C | R | O | O | C | U | A |
| G | C | U | E | H | L | C | A | E | C |
| R | R | E | T | E | E | A | H | R | O |
| U | E | T | I | U | R | T | N | E | P |
| T | P | N | I | U | Q | E | R | A | P |
| S | A | R | D | I | N | E | N | U | I |
| U | I | A | R | G | N | E | R | A | H |

*baudroie**brochet**carpe**esturgeon**hareng**hippocampe**loche**maquereau**merlan**morue**perche**raie**requin**sardine**sole**thon**truite*

5 lettres : _____

27. *Encercle la bonne réponse.*

- | | | |
|----|---|--|
| a. | <i>« Incorporer » veut dire :</i> | a. manger b. mêler c. couper |
| b. | <i>« Utiliser » veut dire</i> | a. employer b. user c. laver |
| c. | <i>« Une batterie de cuisine » est un ensemble de</i> | a. tasses b. verres c. casseroles |
| d. | <i>« Un linge qui recouvre la table »</i> | a. un drap b. une nappe c. guenille |
| e. | <i>« Savoureux » veut dire</i> | a. délicieux b. mauvais c. ratoureux |
| f. | <i>« Gourmand » signifie</i> | a. gros b. impoli c. glouton |
| g. | <i>« Breuvage » veut dire</i> | a. boisson b. sirop c. légume |

28. *Nomme trois objets auxquels chacun des mots suivants te fait penser.*



a. *Restaurant* : _____

b. *Aliment* : _____

c. *Arête* : _____

d. *Pique-nique* : _____

e. *Bouée* : _____



f. *Ustensile* : _____

g. *Crustacé* : _____

h. *Dessert* : _____

i. *Mets* : _____

j. *Casserole* : _____

29. *Ecris chacun des mots dans l'escalier et par ordre alphabétique.*

*Cuisine - pourboire - menu - aliment - viande
pomme - restaurant - voyage - serveur - biscuit
faveur - nappe - ustensile - couteau - fourchette*

30. Indique si ces verbes sont du deuxième ou du troisième groupe.

- a. nous mentons : _____
- b. nous partons : _____
- c. nous réfléchissons : _____
- d. nous sortons : _____
- e. nous garantissons : _____
- f. nous rougissons : _____
- g. nous réussissons : _____
- h. nous venons : _____
- i. nous devenons : _____
- j. nous obéissons : _____
- k. nous punissons : _____
- l. nous écrivons : _____
- m. nous ralentissons : _____
- n. nous blanchissons : _____
- o. nous lisons : _____



Resto math



Une sortie au restaurant doit être planifiée afin de savoir si tu as assez d'argent pour en profiter pleinement.

Précisons qu'il faut maintenant ajouter deux taxes au montant total de la facture lorsqu'on mange au restaurant .



La taxe fédérale (TPS) 7%

La taxe provinciale (TVQ) 7,5%

S'ajoute à ce montant, majoré à cause des taxes, le pourcentage du pourboire 15%

Une petite sortie au restaurant doit donc être prévue et calculée ou ... tu laves la vaisselle !

Exemple :

Tu cherches le montant total à payer sur une facture de restaurant. Avant les taxes et le pourboire, la facture s'élève à 22,90 \$.

Voici ta démarche :

$$1. \quad 22,90 \$ \times 7 \% = \frac{22,90 \times 7}{100} = 1,60 \$$$

$$2. \quad 22,90 \$ + 1,60 \$ = 24,50 \$$$

$$3. \quad 24,50 \$ \times 7,5 \% = \frac{24,50 \times 7,5}{100} = 1,84 \$$$

$$4. \quad 24,50 + 1,84 \$ = 26,34 \$$$

Ta facture est maintenant de 26,34 \$. N'oublie pas le pourboire !

$$5. \quad 26,34 \$ \times 15 \% = \frac{26,34 \times 15}{100} = 3,95 \$$$

$$6. \quad 26,34 \$ + 3,95 \$ = 30,29 \$$$

Ta facture est au montant de 30,29 \$ si tu décides de donner le pourcentage de pourboire selon l'étiquette.

Ou encore, pour aller plus vite :

Tu prends le montant de ta facture (22,90 \$) et tu le multiplies par 15,02 % (addition de TPS et de TVQ) ...

$$\frac{22,90 \$ \times 15,02}{100} = 3,44 \$$$

$$22,90 \$ + 3,44 \$ = 26,34 \$$$



À toi d'ajouter le pourboire selon le service que tu as reçu et tes connaissances.

31. *Trouve le montant de taxe à payer sur chacune des factures et calcule le coût total de ton repas sans tenir compte du pourboire.*

Resto chez Loulou.

Date : _____

1 repas du jour 6, 95 \$

1 soupe aux légumes 2, 50 \$

1 mini pizza 4, 45 \$

Sous total : _____

TPS 7% : _____

Sous total : _____

TVQ 7, 5% : _____



TOTAL : _____

Ta démarche :

Resto chez Loulou.

Date : _____

| | |
|------------------------------|----------|
| 1 Club sandwiches | 12,40 \$ |
| 1 tarte au sucre | 1,50 \$ |
| 1 surplus de crème glacée | 0,90 \$ |

Sous total : _____

TPS 7% : _____

Sous total : _____

TVQ 7,5% : _____



TOTAL : _____

Ta démarche :

Resto chez Loulou.

Date : _____

| | |
|----------------------|-----------|
| 1 filet Madame | 26, 95 \$ |
| 1 steak au poivre | 22, 50 \$ |
| 1 salade César | 4, 45 \$ |
| 1 Litre de vin rouge | 12, 60 \$ |
| 1 Dubonnet sur glace | 3, 50 \$ |
| 1 Bloody Mary | 4, 25 \$ |

Sous total : _____

TPS 7% : _____

Sous total : _____

TVQ 7, 5% : _____



TOTAL : _____

Ta démarche :

32. Calcule le montant total à payer pour les achats suivants.

| <u>Montant de l'achat</u> | <u>TPS</u> | <u>TVQ</u> | <u>Montant total</u> |
|---------------------------|------------|------------|----------------------|
| a. 7,90 \$ | ---- | ---- | ----- |
| b. 12,60 \$ | ---- | ---- | ----- |
| c. 10,25 \$ | ---- | ---- | ----- |
| d. 40,21 \$ | ---- | ---- | ----- |
| e. 75,12 \$ | ---- | ---- | ----- |

N.B Si tu veux te servir de ta calculatrice, tu te sers des touches $\boxed{+}$ et $\boxed{\%}$ comme dans l'exemple suivant :

Montant de l'achat : 8,40 \$

8.40 $\boxed{+}$ 7 $\boxed{\%}$ 8.988 $\boxed{+}$ 7.5 $\boxed{\%}$ 9.6621

ou 9,66 \$



33. *Maintenant, aux factures des pages 58, 59 et 60, ajoute le pourboire de 15 %.*

Resto chez Loulou

Page 58 →

Page 59 →

Page 60 →



BRAVO pour ta réussite !

Corrigé des exercices

Page 6

- No. 1- *Simples* : règle, conversation, discrétion
 Composés : savoir-vivre, raz-de-marée,
 chef-d'œuvre, garde-manger,
 rendez-vous, en-tête, pomme
 de terre
- No.2- a. oiseau-mouche
 b. chou-fleur
 c. timbre-poste
 d. arc-en-ciel
 e. supermarché

Page 7

- No.3- a. prune dorée ou verte
 b. pierre fine
 c. arum (plante)
 d. personne qui fait quelque chose de drôle
 en restant impassible.
 e. Éperon

- No. 4- Variable

Page 9

- No.5 a. rempailler
 b. rembourrer
 c. remplacer

Page 10

- No.6- *passer* : er passe
 Jeunesse : esse jeune
 Intoxication : in toxique
 ation intoxique

| | | |
|--------------|------|---------|
| Rapidement : | ment | rapide |
| Rejeter : | re | jeter |
| Fourchette : | ette | fourche |
| Déposer : | dé | poser |
| Manœuvre : | manu | œuvre |

Page 12

No7- variable

- No8-
- a. ramollir
 - b. raidir
 - c. ralentir
 - d. rafraichir
 - e. raccourcir

No9- main assiette repousser vide
retirer J'ai l'estomac plein disposer
couteau fourchette terminé ingurgiter
Liquide cuiller servir portions

Page 24

No10- 1, 4
9, 2, 18, 5
13, 10, 11
8, 16
7, 15
19, 14

Page 25

No11- variable

Page 26

- No12-
- a. arc-en-ciel
 - b. bien-être
 - c. autocorrection

- d. portemanteau
- e. autocuiseur
- f. hyperactif
- g. compte-gouttes
- h. croque-monsieur
- i. casse-croûte
- j. extraordinaire
- k. demi-mesure
- l. porte-menu

Page 27

- Des...
- No13- a. avant-midi
 - b. garde-fous
 - c. essuie-glaces
 - d. non-fumeurs
 - e. pots-pourris
 - f. vol-au-vent
 - g. sourds-muets
 - h. porcs-épics
 - i. wagons-lits
 - j. rendez-vous
 - k. yo-yo
 - l. blocs-notes

Page 28

- No14- variable
 Exemples : personnes : foule
 Choses : pile

Page 33

- No15- a. exprimer 1^{er} groupe
- b. vouloir 3^{ème} groupe
- c. être auxiliaire
- d. utiliser 1^{er} groupe
- e. couler 1^{er} groupe

| | | | |
|----|----------|-------------------------|------------|
| f. | nettoyer | 1 ^{er} groupe | |
| g. | aller | 3 ^{ème} groupe | irrégulier |
| h. | purifier | 1 ^{er} groupe | |
| i. | prendre | 3 ^{ème} groupe | |
| j. | devoir | 3 ^{ème} groupe | |
| k. | finir | 2 ^{ème} groupe | |
| l. | manger | 1 ^{er} groupe | |

Page 34

No16- individuellement

Page 37

Le pourboire

| | | | |
|-----------|------------|--------------|-----------|
| Laisser | constitue | savoir-vivre | étiquette |
| protocole | gagnent | ajoutant | salaires |
| tranchée | discrétion | | |

Page 38

| | | | |
|-------|----|------------|------------------|
| No17- | 1. | laisser | 1 ^{er} |
| | 2. | ajouter | 1 ^{er} |
| | 3. | payer | 1 ^{er} |
| | 4. | tondre | 3 ^{ème} |
| | 5. | remettre | 3 ^{ème} |
| | 6. | appartenir | 2 ^{ème} |
| | 7. | pouvoir | 3 ^{ème} |
| | 8. | travailler | 1 ^{er} |

Page 41

No18- sont son sont sont sont
 Son sont

No19- son son son son sont Son
 son son son son son Sont
 sont sont sont son son son

Page 43

No20- ont on on on ont on ont

Page 44

No21- on ont on on ont on on ont ont

Page 45

No22- a. couteau h. pâté o. du gruau
b. une théière i. un poélon p. confiture
c. cuisine j. vaisselle q. sucre
d. la laitue k. une serviette
e. du sel l. une boisson
f. jambon m. les déchets r. l'anse
g. fromage n. la poubelle s. soupe

Page 47

No23- melon citrouille cerise
Citron framboise poire
Fraise bleuets pomme
Ananas kiwi orange

Page 48

No24- a. mastiquer
B. pourboire
C. se désaltérer
D. savoureusement
E. comestible
F. bouillante
G. brouette
H. crêpe
I. hâte
J. haricot

Page 49

| | | |
|-------|----|---|
| No25- | a. | 2 |
| | b. | 1 |
| | c. | 3 |
| | d. | 2 |
| | e. | 1 |

Page 50

No26- individuel

Page 51

| | | |
|-------|----|---|
| No27- | a. | B |
| | b. | A |
| | c. | C |
| | d. | B |
| | e. | A |
| | f. | C |
| | g. | A |

Page 54

No30- 2^{ème}: c, e, f, g, j, k, m, n
3^{ème}: a, b, d, h, i, l, o

Page 52

No28- variable

Page 53

No29- aliment
biscuit
Couteau
Cuisine
Faveur
Fourchette
Menu
Nappe
Pomme
Pourboire
Restaurant
Serveur
Ustensile
Viande
voyage

Page 58

$$6,95 \$ + 2,50 \$ + 4,45 \$ = 13,90 \$$$

$$13,90 \$ \times 7 \% = 0,97 \$$$

$$13,90 \$ + 0,97 \$ = 14,87 \$$$

$$14,87 \$ \times 7,5 \% = 1,11 \$$$

$$14,87 \$ + 1,11 \$ = 15,98 \$$$

Réponse..... 15,98 \$

Page 59

$$12,40 \$ + 1,50 \$ + 0,90 \$ = 14,80 \$$$

$$14,80 \$ \times 7 \% = 1,04 \$$$

$$14,80 \$ + 1,04 \$ = 15,84 \$$$

$$15,84 \$ \times 7,5 \% = 1,19 \$$$

$$15,84 \$ + 1,19 \$ = 17,03 \$$$

Réponse..... 17,03 \$

Page 60

$$26,95 \$ + 22,50 \$ + 4,45 \$ + 12,60 \$ + 3,50 \$ + 4,25 \$ = 74,25 \$$$

$$74,25 \$ \times 7 \% = 5,20 \$$$

$$74,25 \$ + 5,20 \$ = 79,45 \$$$

$$79,45 \$ \times 7,5 \% = 5,96 \$$$

$$79,45 \$ + 5,96 \$ = 85,40 \$ \quad \text{Réponse..... } \underline{85,40 \$}$$

Page 61

| | <i>TPS</i> | <i>TVQ</i> | <i>Montant arrondi</i> |
|-----------|---------------|---------------|------------------------|
| <i>a.</i> | <i>0,55\$</i> | <i>0,63\$</i> | <i>9,10 \$</i> |
| <i>b.</i> | <i>0,88\$</i> | <i>1,01</i> | <i>14,50\$</i> |
| <i>c.</i> | <i>0,72\$</i> | <i>0,82\$</i> | <i>11,80\$</i> |
| <i>d.</i> | <i>2,81\$</i> | <i>3,23\$</i> | <i>46,30\$</i> |
| <i>e.</i> | <i>5,26\$</i> | <i>6,01\$</i> | <i>86,40\$</i> |

Page 62

Facture 58

Pourboire..... 2, 40\$
Total..... 18, 38 \$

Facture 59

Pourboire..... 2, 55 \$
Total..... 19, 58 \$

Facture 60

Pourboire..... 12, 81 \$
Total..... 98, 21 \$

vocabulaire

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| <i>air de fête</i> | <i>décoration</i> |
| <i>allure</i> | <i>déplacer</i> |
| <i>argent</i> | <i>dessert</i> |
| <i>asseoir</i> | <i>desservir</i> |
| <i>assiette à pain</i> | <i>détacher</i> |
| <i>assiette à salade</i> | <i>dresser le couvert</i> |
| <i>assujettir</i> | <i>élégamment</i> |
| <i>baguette</i> | <i>élégance</i> |
| <i>boire</i> | <i>embarras</i> |
| <i>boisson</i> | <i>embarrassant</i> |
| <i>bonne manière</i> | <i>embarrassante</i> |
| <i>bord de table</i> | <i>emplacement</i> |
| <i>budget</i> | <i>encombrer</i> |
| <i>buffet</i> | <i>ennui</i> |
| <i>catégorique</i> | <i>entrée</i> |
| <i>centre de table</i> | <i>établissement</i> |
| <i>cérémonie</i> | <i>étendre le bras</i> |
| <i>chandelle</i> | <i>étiquette</i> |
| <i>charme</i> | <i>être à l'heure</i> |
| <i>circonstance</i> | <i>facture</i> |
| <i>civilité</i> | <i>fatigue</i> |
| <i>code</i> | <i>gaieté</i> |
| <i>commande</i> | <i>geste</i> |
| <i>commerce</i> | <i>gesticuler</i> |
| <i>communication</i> | <i>gorgée d'eau</i> |
| <i>comportement</i> | <i>goût</i> |
| <i>conversation</i> | <i>harmonie</i> |
| <i>convier</i> | <i>hôte</i> |
| <i>convive</i> | <i>hôtel</i> |
| <i>corbeille de fruits</i> | <i>hôtesse</i> |
| <i>courtoisie</i> | <i>hygiène</i> |
| <i>coutellerie</i> | <i>impatience</i> |
| <i>coutume</i> | <i>impolitesse</i> |
| <i>couvert</i> | <i>interpeller</i> |

| | |
|-----------------------------|---------------------------|
| <i>intimité</i> | <i>restaurant</i> |
| <i>introduire</i> | <i>resto rapide</i> |
| <i>invitation</i> | <i>réunion</i> |
| <i>invité</i> | <i>réunion</i> |
| <i>invitée</i> | <i>s'abstenir</i> |
| <i>jour de fête</i> | <i>salle à manger</i> |
| <i>livraison à domicile</i> | <i>satisfaction</i> |
| <i>livreur</i> | <i>savoir-vivre</i> |
| <i>maladresse</i> | <i>se sentir à l'aise</i> |
| <i>manœuvre</i> | <i>service</i> |
| <i>mettre la table</i> | <i>service</i> |
| <i>montant</i> | <i>service de table</i> |
| <i>morceau de pain</i> | <i>service familial</i> |
| <i>morceau de viande</i> | <i>serviette de table</i> |
| <i>napperon</i> | <i>servir</i> |
| <i>nourriture</i> | <i>siffler</i> |
| <i>occasion</i> | <i>simplicité</i> |
| <i>originalité</i> | <i>situation</i> |
| <i>partys de Noël</i> | <i>solidité</i> |
| <i>passer à table</i> | <i>sourire</i> |
| <i>passer la vadrouille</i> | <i>supermarché</i> |
| <i>permission</i> | <i>table familiale</i> |
| <i>plat de service</i> | <i>taxe</i> |
| <i>plonger</i> | <i>tenue</i> |
| <i>point de vue</i> | <i>touristique</i> |
| <i>ponctualité</i> | <i>tradition</i> |
| <i>pour emporter</i> | <i>traiteur</i> |
| <i>pourboire</i> | <i>ustensile</i> |
| <i>pourcentage</i> | <i>vaisselle</i> |
| <i>préparatif</i> | <i>visite</i> |
| <i>profession</i> | |
| <i>propagation</i> | |
| <i>propreté</i> | |
| <i>reflet</i> | |
| <i>règle</i> | |

Sources de référence

Revue « Coup de Pouce », juillet 1999
« Actualité », mars 1992

Économie familiale, Claire Gagné-Plante

Libre service, Renée Forget

Réseau Internet L'étiquette de table
Service de table

Le petit guide grammaticale, Rita Breton

Dictionnaire, Petit Larousse illustré

Cuisine professionnelle, Auclair-Latulippe-Turgeon

Attestation

Il est certifié que

*a brillamment réussi
sa formation avec
les secrets du Marmiton*



Formateur

Date

Direction

Date