



A.P

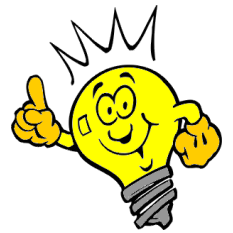


2^{NDE} REST

MÉMORISATION, MÉTHODOLOGIE



MISSION:



SERVEURS: *Tu es apprenti serveur au lycée professionnel Jean Vigo. Ce soir, le restaurant d'application accueille la soirée « d'échange de conversation anglaise ». Tous les invités vont parler en anglais y compris toi, ainsi que le reste du personnel...*

CUISINIERS: *Ce soir, ton restaurant d'application accueille tes correspondants anglais, qui comme toi, apprennent la cuisine. Ils vont travailler en cuisine à tes côtés. Ils sont tous anglais et ils ne parlent pas un mot de français. Le chef a donc décidé que l'intégralité du service se fera en anglais.*

I. Anticipate!

1 Exercises:

-Je prends connaissance des mots, et expressions incontournables du service et de la cuisine
 -Je veille à les **COMPRENDRE** (car il faut d'abord comprendre pour apprendre !)

A Word search: Fill in the table to find the hidden word:

1. Food which comes from the sea, lakes or rivers.
 2. Anything which can be eaten as food.
 3. The English word for "charcuterie".
 4. Food which has not been preserved by canning, freezing, etc.
 5. The act of storing goods.
 6. Apples, pears, spinach, carrots, tomatoes...
 7. Staple produce (which can be bought from a grocer's store)
 8. Items cooked by dry heat such as cakes, rolls, buns, etc.
 9. Food containing or made from milk.
 10. Food which is stored in a freezer.
 11. Animal flesh for food.
- Hidden word: Where the food is stored

1						f	-	-	-										
2				f	-	-	-	-	-	-	-	-	s						
3		c	-	-	-	-	-	p	-	-	-	-	m	-	-	-			
4			f	-	-	-	-	p	-	-	-	-	-	-	-				
5					s	-	-	-	-	-	-								
6	f	-	-	-	-	ét	v	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
7						g	-	-	-	-	-	-	-						
8		b	-	-	-	-	ét	b	-	-	-	-	-	i	-	-	-	-	
9						d	-	-	-	-	p	-	-	-	-	-	-	-	
10						f	-	-	-	-	f	-	-	-					
11							m	-	-	-									

B Choose the odd man out:

1. sink / tap / dustbin / dishwasher
2. work top / cupboard / shelf / drawer
3. hob / micro-wave / extractor hood / oven
4. hatch / refrigerated cabinet / cooling drawer / freezer
5. blender / flame / mixer / ice cream maker
6. very hot / dry / moderate / low

C Match the following items:

- | | | |
|---|---|--|
| Would you like me to take your jacket? | ● | ● Laissez-moi vous présenter le menu du jour |
| I'm sorry, we're all out of salmon. | ● | ● Je vous apporte vos boissons tout de suite. |
| Do you need a little time to decide? | ● | ● Avez-vous réservé? |
| Are you ready to order? | ● | ● Cela s'est-il bien passé? |
| Follow me, please | ● | ● Etes-vous prêt à passer commande? |
| How was everything? | ● | ● Je vous apporte l'addition tout de suite. |
| I'll bring the check right out. | ● | ● Puis-je prendre votre veste? |
| I'll be right back with your drinks | ● | ● Voulez-vous un peu plus de temps pour choisir? |
| Do you have a reservation? | ● | ● Je suis désolé, nous n'avons plus de saumon. |
| Let me tell you about our specials today. | ● | ● Veuillez me suivre, s'il vous plait. |

2 Creating my own vocabulary lists







=> *Classify the following words in the grid.*

*cut - salt - fry - pan - boil - bake - sugar -
 egg - pour - fish - carve - peel - chop - break -
 beat - ginger - whisk - bowl - tablespoon -
 teaspoon - stir - steam - grate - meat - rack -
 flour - cinnamon - fork - brown sugar - grease -
 preheat - pepper - mix - chocolate - set aside -
 knife - mince - sharpen - a whisk - scale - pie plate - wash - grill - cake tin - shellfish
 - crab - leek - slice - bottle opener - lettuce - corkscrew - pumpkin - rice - cover - cut
 in segments - gherkin - salad bowl - butter - shake - baking powder - spread - vanilla*

METHODOLOGY

-Je revois régulièrement mes listes de mots pour qu'elles rentrent dans ma **MEMOIRE A LONG TERME** (mémoire des savoirs).

-J'apprends mieux mon vocabulaire en classant mes mots dans des catégories.

VERBS		UTENSILS		INGREDIENTS	
 ENGLISH	 FRENCH	 ENGLISH	 FRENCH	 ENGLISH	 FRENCH

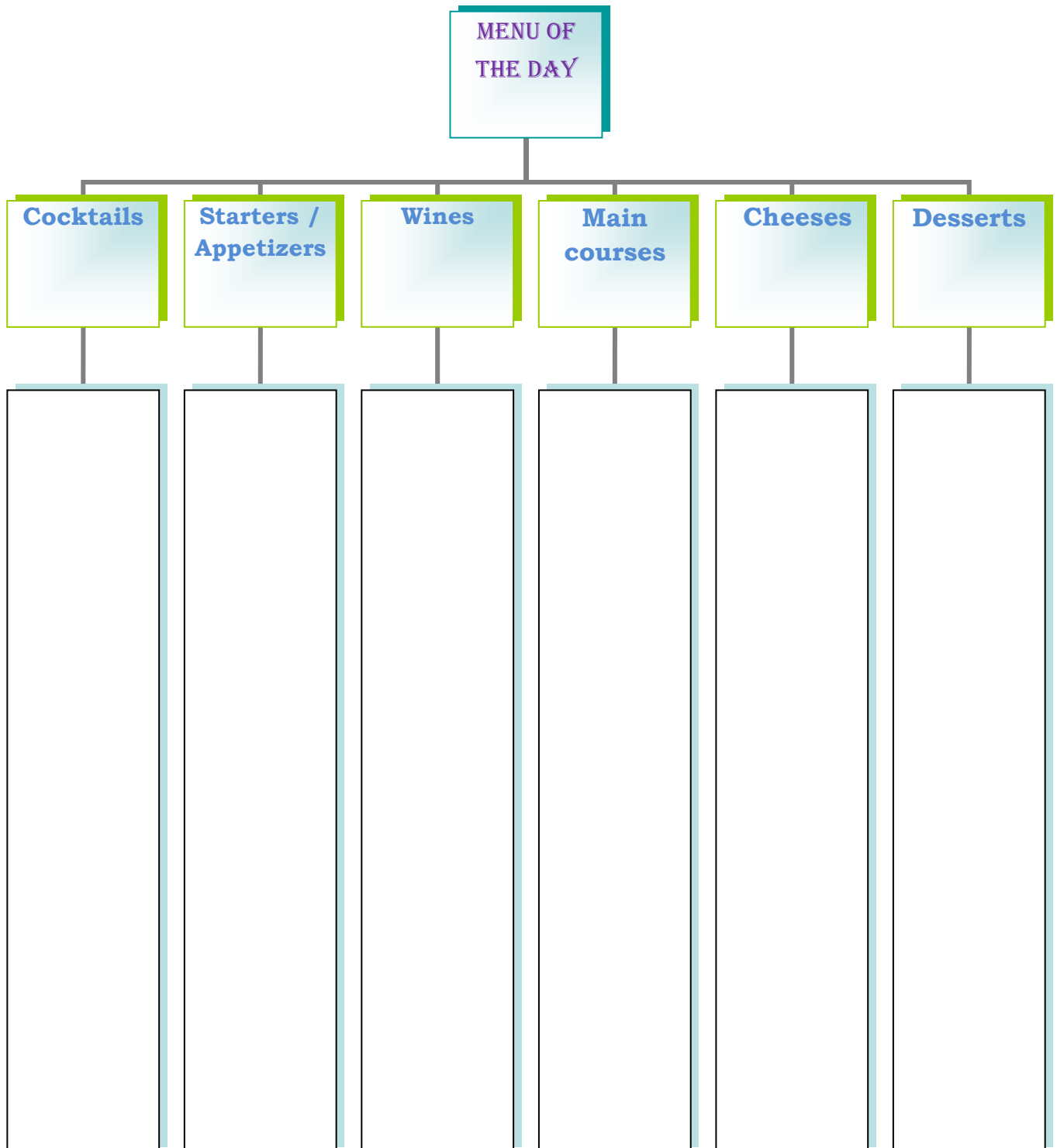
3 Using a mindmap...

=> Complete the mind map with your own words and organise your ideas.

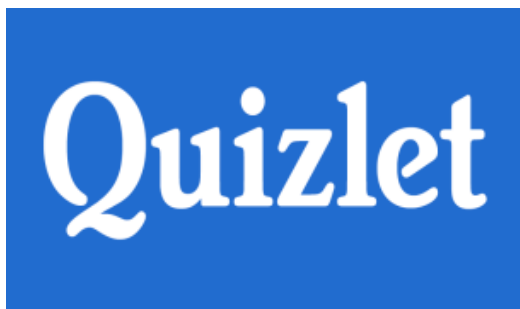
METHODOLOGY

-Je **catégorise** mon vocabulaire pour ne pas l'oublier.

-Je sais **classer et définir** les listes de mots incontournables au service / à la cuisine.



4 Using Quizlet to learn vocabulary



METHODOLOGY

-C'est **en répétant plusieurs fois** que j'accède à la mémoire de travail (mémoire à long terme).

-Je dois **réactiver régulièrement mon vocabulaire** (sous peine de l'oublier). Je dois donc le revoir à plusieurs reprises.

=> *Go to your Quizlet account and check out the files of the catering section.*
=> *Train yourself first with the vocabulary, then check your knowledge thanks to the quizzes.*

5 Using Anki to revise with the help of flashcards and questions



METHODOLOGY

-**Je m'interroge** par le biais de questions ou de cartes visuelles pour apprendre efficacement.

-Grâce au **questionnement**, j'accède à une **mémorisation active**.

-Je privilégie une **répétition espacée de mes connaissances** afin de réviser de façon efficace.

=> *Go to Anki and check out the files of the catering section.*
=> *Train yourself first with the vocabulary, then check your knowledge thanks to the tests.*

Here is tonight's menu :



The great English conversation exchange

☞ Starters ☞

Yorkshire pudding
Cornish pasty
Traditional prawn cocktail

☞ Main course ☞

Toad in the hole
Fish & Chips
Cottage pie

☞ Dessert

Bakewell tart
Sherry trifle
Lemon curd tart

**ENGLISH
ONLY
ZONE**

6 Pairwork: asking questions to one another



METHODOLOGY

- Je **demande à un camarade de m'interroger.**
- Il / elle me pose les questions et cache les réponses.
- Je retiens mieux par le biais du **questionnement.**

QUESTIONS	ANSWERS
What is a Cornish pasty?	<i>It's a pastry with an uncooked filling inside (meat or vegetables).</i>
What is the traditional prawn cocktail?	<i>It consists of shelled cooked prawns in a cocktails sauce, served in a glass.</i>
What is Yorkshire pudding composed of?	<i>A Yorkshire pudding is made from batter, consisting of eggs, flour and milk or water.</i>
What is the Fish & Chips?	<i>It is a cod fillet coated in a lightly beer batter and served with crunchy chips.</i>
What is a toad in the hole?	<i>It consists of sausages in Yorkshire pudding batter.</i>
What is a cottage pie?	<i>It is a meat pie with a crush of mashed potatoes.</i>
What is a Bakewell tart?	<i>It consists of a shortcrust pastry shell with jam, frangipane and almonds.</i>
What is a sherry trifle?	<i>It is made of fruits with a thin layer of sponged cake soaked in sherry and custard.</i>
What is a lemon curd tart?	<i>It is a pastry shell with a lemon flavoured filling.</i>

7



YOUR MISSION:



WAITERS: You are an apprentice waiter at Jean Vigo vocational high school. Tonight, the training restaurant welcomes “the English conversation exchange.” All the guests will speak in English, including you and the rest of the staff...

=> Imagine the dialogue with the customer (from his arrival to the end of the meal)

=> Your customer asks you what are the dishes at the menu tonight

=> Your customer wants you to explain the recipes (choose recipes of your choice in the menu)

=> Don't forget to communicate with the cooks!

TIPS: -Revise your vocabulary thanks to **QUIZZLET** and don't forget to use the expressions of the service (have a look at the section “taking an order” on Quizlet)



COOKS: Tonight, your training restaurant, welcomes your fellow penpals who will work with you in the kitchen. They are British and they don't speak a word of French so the chef decided that the whole service will be delivered in English.

=> Imagine the dialogue with your commis (imagine their questions and answer them)

=> Your commis asks you what are the dishes at the menu tonight

=> Your commis wants you to explain the recipes (choose recipes of your choice in the menu)

=> Don't forget to communicate with the waiters!

TIPS: -Revise your vocabulary thanks to **QUIZZLET** and don't forget to use the cooking expressions (have a look at the various sections on Quizlet)

8 Vocalising



- ⇒ *Now that your dialogue is ready, you must learn it by heart!*
- ⇒ *Why not training yourself by repeating orally your text?*

METHODOLOGY

-Je **récite oralement** mon vocabulaire / mes leçons / mon texte...

-En **vocalisant**, j'utilise ma voix pour ancrer des informations dans ma mémoire

Here are some tools:

- **Vocaroo:**



-Online: <http://vocaroo.com/>

-ENT: <http://jean-vigo.entmip.fr/matieres-et-options/enregistreur-audio/>

- **Online Voice Recorder:**

-Online: <http://online-voice-recorder.com/fr/>



- **Audacity**

At school: open the "Audacity" file on your computer

At home: download "Audacity" here: <http://audacity.fr/>



9 Performing the scene

Lors de ma prestation orale, j'accorde une attention particulière aux points suivants :

- débit correct
- volume de voix convenable
- ton adapté
- prononciation correcte
- articulation claire

la forme

- respect de la consigne
- maitrise de la langue
- originalité

le fond

Fiche Méthode

⇒ Ce qu'il faut retenir :

Comment utiliser votre mémoire

1. Utilisez votre mémoire auditive

- **Écoutez des chansons anglo-saxonnes** pour apprendre du vocabulaire nouveau, mémoriser des sons, la prononciation des mots ou l'intonation d'une phrase. Pensez à chercher les mots inconnus dans le dictionnaire. Essayez de vous souvenir de la place de l'accent tonique d'un mot que vous avez entendu.
- **Regardez des films en VO.** C'est un bon moyen d'apprendre en se faisant plaisir. C'est une habitude à prendre. Regardez le film une fois en français si vous voulez et **une deuxième fois en anglais avec les sous-titres en anglais.**
- **Pensez à réemployer des structures** entendues en classe ou dans des chansons, ainsi que des expressions toutes faites :
 - *Thank you for coming.* Merci d'être venu.
 - Do you mind my smoking?* Ça vous dérange si je fume ?

2. Utilisez votre mémoire visuelle

- **Regroupez** les mots qui sont **synonymes** ou presque.
 - *good-looking / nice / handsome / pretty / beautiful / lovely / cute...*
- **Associez** les mots par paire.
 - *mother – father / teacher – pupil / shop assistant – customer / seller – buyer...*
- **Regroupez** les mots qui sont **antonymes** (qui s'opposent).
 - *day – night / love – hatred / low – high / increase – decrease / up – down...*
- **Recherchez** et retenez les mots dérivés d'un autre ou composés de deux unités de sens.
 - *book – bookstore* (librairie) – *book seller* (libraire) – *bookcase* (meuble de bibliothèque) – *booklet* (brochure)...

- **Classez** les mots par thèmes.
 - *Pollution*
 - *Causes: chemicals / fumes / polluting agents / waste.*
 - *Consequences: contamination / damage / radioactivity / water pollution.*
 - *People who are responsible: polluters / industrialists.*
 - *People who react: ecologists / environmentalists / nature lovers.*
 - *Actions: to protect / to recycle / to respect / to preserve.*
 - *Means: to make people feel concerned / to make people aware of / to sensitize, etc.*
- **Apprenez** les constructions et particules qui suivent les noms, adjectifs et verbes.
 - *to be fond of / to be interested in / to laugh at / to listen to / to wait for...*
- **Retenez des structures complètes** et non pas des mots isolés.
 - *I want them to come tomorrow.*
Je veux qu'ils viennent demain.
 - *If I were you, I wouldn't do it.*
Si j'étais toi, je ne le ferais pas.
- N'oubliez jamais de **réviser** et de **réemployer** les mots et les structures appris le plus souvent possible pour les mémoriser définitivement.
- Classer des mots, des éléments, les associer à d'autres vous aidera à les mémoriser. En moyenne, il faut avoir utilisé le mot **sept fois** pour qu'il soit définitivement acquis !