euro pro
Langues, médias & cultures

avec le soutien du Fonds Social Européen

PRODIALOG

ministère éducation nationale enseignement supérieur recherche

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Bourgogne
Conseil régional

DFJW
DeutschFranzösisches Jugendwerk
Office franco-allemand pour la Jeunesse

l'Europe s'engage en France avec le FSE

Gastronomie Service

Restaurant

Nach der Autodialog-Methode von Michael Snurawa. Diese Unterlagen wurden von einem Gremium von über 250 deutschen und französischen Experten aus mehr als 20 Branchen erstellt, unter Leitung von Michael Snurawa und Gilbert Michard.

Formation professionnelle + allemand = emploi

académie de Besançon
Éducation nationale

KWB
KURATORIUM DER DEUTSCHEN WIRTSCHAFT FÜR BERUFSBILDUNG
Robert Bosch Stiftung

euro pro
Langues, médias & cultures

avec le soutien du Fonds Social Européen

PRODIALOG

ministère éducation nationale enseignement supérieur recherche

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Bourgogne
Conseil régional

DFJW
DeutschFranzösisches Jugendwerk
Office franco-allemand pour la Jeunesse

l'Europe s'engage en France avec le FSE

Restaurant

Gastronomie Service

D'après la méthode Autodialog développée par Michael Snurawa. Documents élaborés par un collège de plus de 250 experts français et allemands représentant plus de vingt métiers, conduit par Michael Snurawa et Gilbert Michard.

Formation professionnelle + allemand = emploi

académie de Besançon
Éducation nationale

KWB
KURATORIUM DER DEUTSCHEN WIRTSCHAFT FÜR BERUFSBILDUNG
Robert Bosch Stiftung

Langues, médias & cultures

Les outils linguistiques Prodialog

- permettent de constituer des bases conversationnelles pour la formation professionnelle.
- facilitent le démarrage d'un séjour professionnel dans les pays d'accueil.
- préparent à devenir personne-ressource en langues au sein de l'entreprise.

Die Sprachwerkzeuge Prodialog…

- sind eine nützliche Grundlage für den Sprachunterricht in der beruflichen Bildung.
- erleichtern die Verständigung von deutschen und französischen Partnern während der Austauschmassnahmen.
- bereiten die künftigen Sprachfachkräfte im Betrieb vor.

P R O D I A L O G

sert aux professionnels, pour une meilleure compréhension avec leurs partenaires étrangers.

erleichtert Fachleuten die berufliche Verständigung mit ausländischen Partnern.

Pour plus d'informations : Commandes par

Mise en ligne sur le site de la plateforme Franco-Allemande de Besançon

© association Europro – langues, médias & cultures – Protection par enveloppe Soleau

Unsere Partner
Nos partenaires

académie Dijon – Ministère de l'Education nationale, de la Jeunesse et de la Vie associative – Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche

académie Strasbourg

Academie de Lyon

académie Aix-Marseille – Éducation nationale

académie Clermont-Ferrand – éducation enseignement supérieur recherche

académie de Lille

Academie de Reims

académie Amiens

académie de Montpellier

Région de Franche-Comté

Mouvement des Entreprises de France – MEDEF Doubs

CGPME

AHK – Deutsch-Französische Industrie- und Handelskammer – Chambre Franco-Allemande de Commerce et d'Industrie

ADEAF

Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen – NRW.

SIEMENS

DFSFA – Secrétariat Franco-Allemand

Rheinland-Pfalz – Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz

Baden-Württemberg – Ministerium für Kultus, Jugend und Sport

Bundesministerium für Bildung und Forschung

RÉCLAMATIONS

Mais / pourtant j'ai commandé / réservé…
J'attends déjà depuis longtemps.
La soupe est froide/trop salée/trop épicée.
Le vin a un goût de bouchon / est trop chaud.
Le couvert / le verre est sale.
Je n'ai pas de ...
Il y a un courant d'air.
Il y a trop de bruit.
J'ai faim/peu de temps.
Quelque chose ne va pas ?
Non, je n'ai plus faim.
Je regrette = je suis désolé./Oh pardon !
Je vous apporte quelque chose d'autre.
J'ai oublié.
Je viens tout de suite.

VOCABULAIRE

Le, l'
La, l', les
- -
qui ?
que / quoi ?
quel(s), quelle(s) ?
comment ?
combien de…?

REKLAMATIONEN

Ich habe doch/aber … bestellt/ reserviert.
Ich warte schon sehr lange.
Die Suppe ist kalt/versalzen/zu scharf.
Der Wein ist korkig/zu warm.

Das Besteck / das Glas ist schmutzig.
Ich habe kein (e)/(en) …
Es zieht.
Es ist zu laut.
Ich habe Hunger/wenig Zeit.
Ist etwas nicht in Ordnung?
Nein, ich bin satt.
Es tut mir leid./Oh, Entschuldigung!
Ich bringe Ihnen etwas anderes.
Das habe ich vergessen.
Ich komme sofort.

VOKABELN

der
die
das
wer?
was?
welche, welcher, welches?
wie?
wieviel, wie viele?

AU RESTAURANT / IM RESTAURANT

Bonjour / bonsoir Guten Tag / guten Abend
Avez-vous réservé ? Haben Sie reserviert?
À quel nom ? Auf welchen Namen?
Pour combien de personnes ? Für wie viele Personen?
Je regrette, nous n'avons pas de table libre Es tut mir leid, wir haben keinen Tisch frei
Attendez un moment au bar Warten Sie einen Moment an der Bar
S'il vous plaît – Merci – Volontiers ! Bitte – Danke - Gerne!
J'ai une table près de la fenêtre pour vous Ich habe einen Fenstertisch für Sie
Désirez-vous un apéritf ? Möchten Sie einen Aperitif?
Je peux vous recommander … Ich kann Ihnen ... empfehlen
Voilà la carte / la carte des vins Hier ist die Speisekarte/die Weinkarte
Voulez-vous commander ?/Avez-vous choisi ? Möchten Sie bestellen/Haben Sie gewählt?
Que désirez-vous comme … ? Was möchten Sie als ...
Prenez-vous un hors-d'œuvre (une entrée) ? Nehmen Sie eine Vorspeise?
Comment prépare-t-on … ? Wie wird … zubereitet?
Le poisson est-il grillé ? Wird der Fisch gebraten?
Puis-je prendre du riz au lieu des pâtes ? Kann ich Reis anstatt Nudeln haben?
Avez-vous des fruits frais ? Haben Sie frisches Obst?
C'est fait maison Es ist hausgemacht
Nous flambons …. à table Wir flambieren … am Tisch
Un/e … va bien avec … Dazu passt …
Bon appétit ! Guten Appetit!
Étiez-vous satisfait ? Hat es Ihnen geschmeckt ?
Oui, c'était excellent Ja, es war vorzüglich
L'addition, s'il vous plaît ! Die Rechnung bitte!
Ça fait … Das macht …
Ensemble ou séparément ? Zusammen oder getrennt?
Par carte bancaire ou en espèces ? Mit Karte oder bar?
Le pourboire… gardez la monnaie Das Trinkgeld… stimmt so
Au revoir Auf Wiedersehen
Je vous souhaite une bonne journée/soirée Ich wünsche Ihnen einen schönen Tag/Abend

MISE EN PLACE / EINDECKEN

• 1 Assiette Teller • 2 Serviette Serviette • 3 Fourchette à poisson Fischgabel • 4 Grande fourchette Tafelgabel • 5 Grand couteau afelmesser • 6 Couteau à poisson Fischmesser • 7 Grande cuillère Suppenlöffel • 8 Assiette à pain Butterteller • 8a Couteau à beurre Buttermesser • 9 Fourchette à entremets Entremetgabel • 10 Couteau à entremets Entremetmesser • 11 Cuillère à dessert Entremetlöffen • 12 Verre à eau Wasserglas • 13 Flûte à champagne Champagnerglas • 14 Verre à vin rouge Rotweinglas • 15 Verre à vin blanc Weißweinglas

CARTE DES BOISSONS / GETRÄNKEKARTE

Apéritif : Aperitif :
Kir m — Kir m
Pastis m — Anisaperitif m
Champagne m — Champagner m

Bière : Bier n :
bière pression — Fassbier n
bière en bouteilles — Flaschenbier
bière blonde — helles Bier
bière brune — dunkles Bier
panaché m — Radler n

Porto m — Portwein m
Cocktail m — Cocktail m

Boissons f sans alcool :
eau minérale f
eau minérale plate
eau minérale gazeuse
jus d'orange m
jus de pommes
jus de tomates

Alkoholfreie Getränke :
Mineralwasser n
stilles Mineralwasser
Mineralwasser mit Kohlensäure
Orangensaft m
Apfelsaft
Tomatensaft

Vins : Weine :
vin rouge — Rotwein m
vin blanc — Weißwein
vin rosé — Roséwein
vin mousseux — Sekt m
vin moelleux — Dessertwein

une bouteille — eine Flasche
une demi-bouteille — eine halbe Flasche
un pichet — eine Karaffe

Champagne brut — Champagner naturherb
sec — trocken
demi-sec — halbtrocken
doux — lieblich

Eaux-de-vie : Brände :
marc m — Tresterbrand m
eau de vie — Obstbrand m

thé m — Tee m
infusion f — Kräutertee
café m — Kaffee m
chocolat chaud m — heiße Schokolade f
vin chaud m — Glühwein m

prix TTC m **Inklusivpreise** m

CARTE (suite) / SPEISEKARTE

Zwischengerichte Entrées chaudes
Escargots m de Bourgogne — Weinbergschnecken f
Cuisses de grenouille f — Froschschenkel m
Moules marinières f — Muscheln in Weißwein m
Quiche lorraine f — Lothringer Speckkuchen m
Œufs en meurette m — verlorene Eier in Rotweinsoße n

Viandes Fleisch
Poulet rôti m — Brathähnchen n
Escalope panée f — Wiener Schnitzel n
Magret de canard m — Entenbrust f
Émincé de dinde m — Putenbrust f

Volaille f Geflügel n
Haricots m — Bohnen f
Petits pois m — Erbsen f
Lentilles f — Linsen f
Carottes f — Karotten f
Chou m — Kohl m
Courgettes f — Zucchini f
Cuit à l'eau — gekocht
À l'étuvée — gedünstet
Gratiné — überbacken

Légume Gemüse

Gibier m Wild n
Chevreuil m — Reh n
Cerf m — Hirsch m
Lièvre m — Hase m
Lapin m — Kaninchen n
Sanglier m — Wildschwein n

Garnitures Beilagen
Pâtes f — Nudeln f
Pommes de terre f — Kartoffeln f
Riz m — Reis m

Fromage m Käse m
fromage de chèvre — Ziegenkäse
fromage de brebis — Schafskäse
fromage — Käse
au lait de vache — aus Kuhmilch

Desserts Nachspeisen
Fruits mpl — Obst n
Pomme f — Apfel m
Poire f — Birne f
Fraises fpl — Erdbeeren fpl
Fruits rouges — Rote Früchte fpl
Glace f — Eis n
Sorbet m — Sorbet n
Gâteau m — Kuchen m
Poire — Birne
Belle Hélène — Helene
Pêche Melba — Pfirsich Melba

Prix TTC – Inklusivpreise

CARTE / SPEISEKARTE

Entrées froides Kalte Vorspeisen
Terrine f — Terrine f
Pâté m — Pastete f
Cocktail de crevettes m — Krabbencocktail m
Saumon fumé m — Räucherlachs m
Filet de truite fumé m — geräuchertes Forellenfilet n
Melon m — Melone f
Salade f — Salat m
Jambon m — Schinken m
Foie gras m — Gänseleber f
Huîtres fpl — Austern fpl
Asperges fpl — Spargel m

Soupes Suppen
Soupe à l'oignon f — Zwiebelsuppe f
Velouté de champignons m — Champignoncremesuppe m

PLATS PRINCIPAUX / HAUPTGERICHTE

Poisson Fisch
Sole f — Seezunge f
Turbot m — Steinbutt m
Plie f — Scholle f
Raie f — Rochen m
Dorade f — Dorade f (Goldbrasse)
Loup m — Wolfsbarsch m
Lotte f — Seeteufel m
Rascasse f — Drachenkopf m
Saumon m — Lachs m

Truite f — Forelle f
Sandre m — Zander m
Brochet m — Hecht m

Viandes Fleisch

Porc m Schwein n
Filet de porc — Schweinefilet n

Veau m Kalb n
Rôti m de veau — Kalbsbraten m
Escalope f de veau — Kalbsschnitzel n

Bœuf m Rind
Entrecôte f — Entrecôte n
Bœuf : — Rinderbraten :
• bourguignon — • Burgunder Art
• saignant, bleu — • englisch, blau
• à point — • medium
• bien cuit — • durchgebraten

Agneau m Lamm n
Gigot m d'agneau — Lammkeule f