

SCRIPT

SECTEUR : GASTRONOMIE EN ALLEMAGNE

SUJET: DRESSER UNE TABLE : APPRENEZ A DRESSER UNE TABLE EN ALLEMAGNE ET CONNAITRE LES MOTS CLES



Haben Sie eine Reservierung?

Wie viele Personen sind Sie?

Bitte schön, Ihr Tisch.



Lorsque les clients arrivent, vous devez demander s'ils ont réservé une table.

Haben Sie eine Reservierung?

S'ils l'ont pas fait, vous pouvez demander le nombre de personnes que compterait la table.

Wie viele Personen sind Sie?

Ensuite, vous leur indiquez ou les guidez vers la table déjà dressée.

Bitte schön, Ihr Tisch.



Tischdecke
Moltonauflage

Selon le restaurant, la principale différence que vous pouvez trouver est le type de nappe utilisée - **Tischdecke** dans les restaurants haut de gamme, les plateaux de table sont généralement d'abord protégés par une couverture **Moltonauflage** et ensuite par la nappe - **Tischdecke** va par-dessus



Abdecker



Tischläufer

Dans les restaurants plus informels, le dessus de table est juste recouvert d'une petite nappe posée en diagonale - **Abdecker** un chemin de table - **Tischläufer** ou laissé vide.

Stoffserviette



Papierserviette



Il en va de même pour les serviettes de table utilisées. Il s'agira soit d'une serviette en tissu - **Stoffserviette** assortie au motif de la nappe, soit d'une serviette en papier jetable - **Papierserviette** pour un cadre de restaurant plus informel avec une plus grande fluctuation des invités.



Pour une première impression accueillante, l'installation suivante doit se trouver sur la table - la table en allemand est **Tisch** :

Une sous-assiette qui sera enlevée une fois le premier plat arrivé, en allemand - **Platzteller**. Sur le côté gauche de l'assiette, on met la fourchette - **Gabel** et sur le côté droit le couteau - **Messer**. Parfois, il y a aussi une cuillère - **Löffel** directement au-dessus de l'assiette. La serviette de table est placée sur ou à côté de la sous-assiette. Si la table est dressée pour un dîner avec plusieurs plats, il y aura plus de couverts posés.



Les verres sont placés directement au-dessus du couteau. Il y a généralement un verre à eau - **Wasserglas** et un verre à vin - **Weinglas**, parfois vous pouvez voir un verre à vin rouge - **Rotweinglas** et un verre à vin blanc - **Weißweinglas**. Vous pouvez demander aux invités ce qu'ils vont boire - **Was möchten Sie trinken ?** et ensuite retirer le verre supplémentaire.

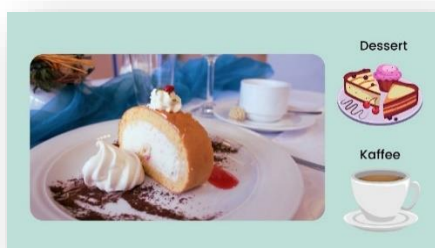


Dans les restaurants plus informels, la table peut être vide à l'arrivée des invités et les couverts - **Besteck** seront apportés à la table lorsque les invités passeront commande. Les plats sont placés sur l'assiette directement dans la cuisine.



Si la table n'est pas encore garnie de couverts pour plusieurs plats, il est plutôt courant d'obtenir un nouveau jeu de couverts pour chaque plat. Mais cela dépend aussi du type de restaurant. Si de nouveaux couverts ne sont pas servis automatiquement, le client peut demander : **Könnte ich bitte neues Besteck bekommen ?**

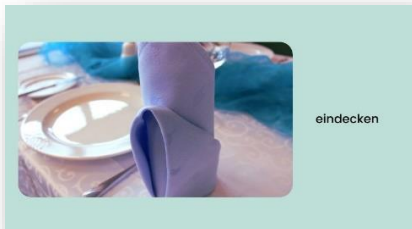
Si les couverts sont sur l'assiette en position parallèle, le client a terminé et vous pouvez les emporter.



Il est habituel de terminer le repas par un dessert et une tasse de café - **Kaffee**. Cela peut être un **Kaffee Crème**, qui est un café noir, ou un cappuccino ou un espresso.



La table est débarrassée et le café est servi dans une tasse - **Tasse** avec une cuillère à thé sur le côté droit. Souvent, il y a aussi un biscuit - **Plätzchen** ou une praline - **Praline** servis sur la soucoupe. On pose un petit pichet de lait sur la table et du sucre - **Zucker** sous forme de bâtonnets de sucre ou un distributeur de sucre sur la table. Parfois, un client demande à la place un édulcorant artificiel - **Süßstoff**.



Les tables pour le service du lendemain sont dressées le soir avant la fermeture du restaurant. En allemand, on appelle cela **eindecken**. Les verres sont généralement mis sur la table le lendemain matin.

LIST OF VOCABULARY

SECTEUR : GASTRONOMIE EN ALLEMAGNE

SUJET: DRESSER UNE TABLE : APPRENEZ A DRESSER UNE TABLE EN ALLEMAGNE ET CONNAITRE LES MOTS CLES

<i>allemand</i>	<i>français</i>
<i>Haben Sie eine Reservierung?</i>	Avez-vous réservé ?
<i>Wie viele Personen sind Sie.</i>	combien de personnes que compterait la table
<i>Bitte schön, Ihr Tisch.</i>	Si vous voulez bien me suivre
<i>Tischdecke</i>	nappe
<i>Moltonauflage</i>	Sous nappe
<i>Abdecker</i>	petite nappe posée en diagonale
<i>Tischläufer</i>	Chemin de table
<i>Stoffserviette</i>	serviette en tissu
<i>Papierserviette</i>	serviette en papier
<i>Tisch</i>	table
<i>Platzteller</i>	sous-assiette
<i>Gabel</i>	Fourchette
<i>Messer</i>	Couteau
<i>Löffel</i>	cuillère
<i>Wasserglas</i>	Verre à eau
<i>Weingleis</i>	Verre à vin
<i>Rotweinglas</i>	Verre à vin rouge
<i>Weißweinglas</i>	Verre à vin blanc
<i>Was möchten Sie trinken?</i>	Que souhaiteriez-vous boire ?
<i>Besteck</i>	couverts
<i>Könnte ich bitte neues Besteck bekommen?</i>	Pourriez vous changer les couverts s'il vous plait ?
<i>Dessert</i>	dessert
<i>Kaffee</i>	café
<i>Tasse</i>	tasse
<i>Plätzchen</i>	biscuit
<i>Praline</i>	Praline
<i>Zucker</i>	sucre
<i>Süßstoff</i>	édulcorant
<i>eindecken</i>	Les tables pour le service du lendemain sont dressées le soir.