

**NOUVELLE
ÉDITION**

L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS

CUISINE

Par

Elisabeth Brikké

Photos : Sylvie Vernichon et Philippe Lauth

Dessins : Paul Beaupère

Dessin d'origine de couverture : Jean-Hugues Allard
adapté par Tony Kowalczyk



COMMENT FONCTIONNE CE LIVRE ?

	Pages	A quoi ça sert ?
Your book's ingredients	6 & 7	Ces pages t'aideront à découvrir ton livre pour mieux t'en servir.
We're cooks! Your restaurant	8 & 9 10 à 12	Cette partie te permettra de parler de toi et de ton environnement professionnel en anglais.
10 leçons thématiques	13 à 112	Chaque leçon comprend : <ul style="list-style-type: none"> • une photo en première page avec une activité qui sert à découvrir le thème et faire le point sur ce que tu sais déjà, • une double page STARTERS (ton "entrée") qui te propose une sélection d'expressions et de mots (traduits dans ton Activity Book), les plus utilisés dans ta profession, avec des activités pour t'aider à les retenir en les employant : tu seras ainsi tout à fait paré pour l'étape suivante : • une double page MAIN COURSE (ton "plat principal") avec un résumé ou dialogue reprenant une sélection des termes ou expressions les plus importants et représentant des scènes réelles de ta vie de tous les jours (traductions dans ton Activity Book) ; les activités de compréhension et d'expression te permettront de " rentrer dans l'action ", et tu pourras comprendre le fonctionnement de la langue grâce aux activités de réflexion toutes simples de la fiche " THE LANGUAGE ", • une double page DESSERT pour que tu t'entraînes en rebrassant, et réemployant tout ce que tu viens de voir, • une double page AND ELSEWHERE? (<i>Et ailleurs?</i>) pour t'évader de temps en temps de la cuisine, il n'y a pas qu'elle ! – tu pourras ainsi aller voir ce qui se passe ailleurs, parler de ta vie quotidienne autre que celle de ton restaurant, et te préparer pour un éventuel séjour à l'étranger, • et enfin, une page TEST YOURSELF, pour faire le bilan et vérifier tes connaissances.
HOW DOES IT WORK?	113 à 132	Tu y trouveras des fiches grammaticales qui résument l'essentiel. Tu seras souvent invité à t'y reporter. Les exercices dans ton Activity Book te diront si tu as bien compris. (Ils reprennent d'ailleurs toujours le vocabulaire et les expressions que tu auras vus.)
YOUR GLOSSARY	133 à 160	Lexique bilingue anglais-français, français-anglais : n'hésite pas à t'en servir dès que tu ne comprends pas ou ne sais pas exprimer un mot en anglais !

REMERCIEMENTS

L'auteur tient à remercier très chaleureusement :

- d'abord et avant tout, son père, Ivan Brikké, sans qui rien ne serait, et sa famille proche,
- Karen Thompson, professeur d'anglais, pour ses précieuses relectures,
- la Chambre de Commerce et d'Industrie de Melun, qui nous a permis de prendre des photos dans les locaux du CFA d'Avon,
- Monsieur Georges Aubriet, ancien Directeur Pédagogique du CFA d'Avon, pour ses relectures et bons conseils, ainsi que l'ensemble de l'équipe, professeurs et élèves pour leur collaboration,
- Bill Barnsworth, Director of Catering and Bakery Studies du Birmingham College of Food, Tourism and Creative Studies, et Monsieur Michel Maincent Morel, Professeur Technique d'enseignement professionnel au Lycée hôtelier Jean Drouant Paris 17^{ème} et auteur de : Travaux Pratiques de Cuisine, et sa traduction anglaise : Practical Kitchen Work, Cuisine de référence et Technologie culinaire, pour leurs relectures,
- SIA ESPACE (et particulièrement le magasin situé 7, rue de France à Fontainebleau), pour le prêt de fleurs, vases et plats divers, et pour les photos pages 5, 43 et 54.
- l'illustrateur, Paul Beaupère, pour la vie et la couleur qu'il a apporté à ce livre,
- et Tony Kowalczyk, d'ALTUS Communication, pour sa persévérance et toutes ses bonnes idées.

SUMMARY

SOMMAIRE

Your kitchen

Lesson 1



p. 13

The international fork and wines

Lesson 10



p. 103

Cheese and desserts

Lesson 9



p. 93

That's cooking!

Lesson 2



p. 23

ACTIVITY

ACTIVITÉ

1. Which translation for which illustration?
Quelle traduction pour quelle illustration ?

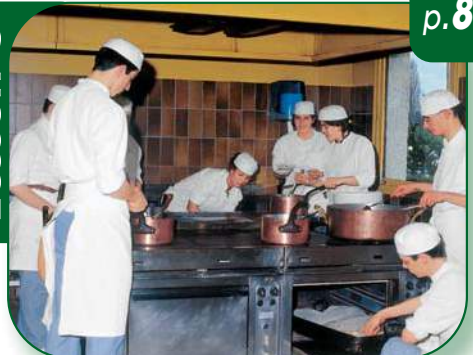
- Les poissons*
- Les viandes*
- La fourchette internationale et les vins*
- Les activités de la cuisine*
- Votre cuisine*
- Ça, c'est de la cuisine !*
- Les salades*
- Préparons le petit déjeuner !*
- Les fromages et desserts*
- Les commandes sont des ordres !*

2. Explain your choice. *Explique ton choix.*

3. Describe each photograph.
Décris chaque photo.

Kitchen activities

Lesson 8



p. 83

AND ELSEWHERE?

- Introducing oneself p. 20
- Countries of the world p. 30
- Days / Months / Seasons & Shopping p. 40
- What is she doing? (Daily activities) p. 50
- What's the matter?
- Where can I have a drink? / p. 60
- Where can we spend the night?

- Famous people and places p. 70
- Means of transport p. 80
- Leisure time p. 90
- It's traditional! p. 100
- Have you got a job for me? p. 110

Orders are orders!

p.33

Lesson 3



Let's prepare breakfast!

p.43

Lesson 4



SUMMARY

Your book's ingredientsp. 6-7

We're cooksp. 8-9

The restaurantp. 10-12

10 leçons thématiquesp. 13-112
(Voir photos)

10 points de civilisation
(Voir encadré : " And elsewhere? ")

How does it work?p. 113

Your glossary (Ton lexique)p. 133

SOMMAIRE

Salads

p.53

Lesson 5



Fish

p.73

Lesson 7



Meats

p.63

Lesson 6



YOUR BOOK'S

DISCOVER
YOUR BOOK!

DÉCOUVRE TON LIVRE !

1 *Feuillette les pages de ton livre, et essaie de retrouver à quelle traduction française correspond chaque rubrique :*

Noms des rubriques

Traductions (dans le désordre)

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| 1. Starters | a. Verbes à avaler |
| 2. Listen | b. Dessert |
| 3. Test yourself! | c. Au secours ! |
| 4. Main course | d. Entrées (dans un menu) |
| 5. And you? | e. Plat principal |
| 6. The language | f. La langue (grammaire) |
| 7. Verbs to swallow | g. Et ailleurs ? |
| 8. And elsewhere? | h. Écoute |
| 9. Dessert | i. Et toi ? |
| 10. Help! | j. Vérifie tes connaissances ! |

2 *Quelle est la rubrique (ci-dessus) qui :*

- a) t'indique qu'il faut écouter un texte enregistré ?
- b) sert à te faire observer et comprendre comment fonctionne la langue anglaise ?
- c) te donne des activités d'entraînement pour réemployer ce que tu viens de voir ?
- d) te donne la liste des verbes à retenir ?
- e) te fait découvrir un peu de civilisation ?
- f) te donne la possibilité de t'exprimer à ton tour en anglais à l'oral ou à l'écrit ?
- g) te donne un peu d'aide ?
- h) te donne l'essentiel de ce qu'il faut retenir par le biais de résumés ou dialogues accompagnés d'activités d'entraînement ?
- i) te permet de t'entraîner à utiliser les mots / expressions les plus utilisés dans ta profession, avant de découvrir les dialogues ou résumés dans lesquels tu vas les retrouver ?
- j) te permet de faire le point sur ce que tu sais vraiment ?

3 *Combien de parties y-a-t-il dans ton livre ?*

- a) 7 ?
- b) 4 ?
- c) 3 ?
- d) 5 ?

INGREDIENTS

LES INGREDIENTS DE TON LIVRE

4 A quelles parties de ton livre correspondent les double pages suivantes ?

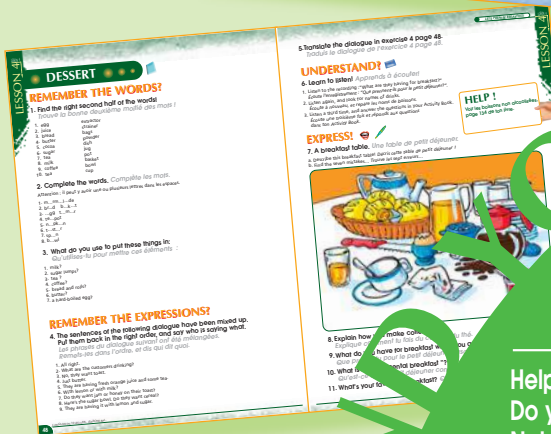
1



2



3



AM I YOU?

Imagine un petit dialogue en utilisant ces expressions qui peuvent t'être utiles !

Help!
Do you know... ?
No! I don't!
It means...
I forgot my book.
Close the door!
Open the window!
Come in!
Out! / Get out!

Au secours !
Connais-tu / Sais-tu ... ?
Non ! (Je ne sais pas !)
Cela veut dire ...
J'ai oublié mon livre.
Ferme (/ Fermez) la porte !
Ouvre (/ Ouvrez) la fenêtre !
Entre ! (/ Entrez !)
Dehors!

WE'RE









THE KITCHEN STAFF

LE PERSONNEL DE CUISINE

STARTERS

1. Link the words to their translations.

Relie les mots à leurs traductions.

blouse	→ 	veste
cap	→ 	bleu / bleue
blue	→ 	pantalon à carreaux (pied de poule)
Chef's hat	→ 	tablier
check trousers (checks)	→ 	calot
white	→ 	toque
jacket	→ 	blanc / blanche
apron	→ 	blouse

2. a. What are they wearing?

Que portent-ils / elles ?

Ex: The Chef is wearing a / an...

He / She has a / an ...

Use the personal pronouns (he / she) and the verb have. Help pages 115 and 123.

Utilise les pronoms personnels (il / elle) et le verbe avoir. Aide pages 115 et 123.



Head Chef

Chef de cuisine



Fish Chef

Poissonnier(e)



Pastry Chef

Cuisinier pâtissier

LANGUAGE HELP

THE ARTICLE L'ARTICLE

un / une : a (devant consonne)

an (devant voyelle)

LES 2 PARTICULARITÉS DE L'ADJECTIF ANGLAIS

Les adjectifs anglais (white, black etc.)

- se placent toujours avant le nom,

- et sont invariables !

Entraîne-toi dans ton Activity Book.

LISTEN!

3. Listen to the dialogue:

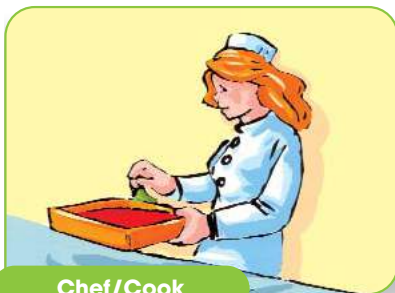
"Who are we?"

Écoute le dialogue :

"Qui sommes-nous?"

COOKS!

NOUS SOMMES CUISINIERS / CUISINIÈRES !



Chef/Cook

Cuisinier, Cuisinière



Roast Chef

Rôtisseur (grillardin)



Commis Chef

Commis cuisinier/cuisinière

Chef de partie	Chef de partie
Saucier	Sauce Chef
Entremetiers	Vegetable Chef
Garde-manger	Larder Chef

MAIN COURSE

4. Who is who? *Qui est qui ?*

Listen to the dialogue again and say (or write in your Activity Book), who is who. Use the verb "be".
Écoute à nouveau l'enregistrement et dis (ou écris dans ton Activity Book), qui est qui. Utilise le verbe "être".

5. a. Describe your kitchen staff.

Décris ton personnel de cuisine.

In my kitchen, there is ... *Dans notre cuisine, il y a ...*

b. Then, describe your neighbour's kitchen.

Puis, décris la cuisine de ton voisin / ta voisine.

In his / her / their kitchen, there is ...

LANGUAGE HELP

POUR INDIQUER LA POSSESSION

my :	<i>mon, ma, mes</i>	<i>Voir page 115</i>
your :	<i>ton, ta, tes</i>	
his / her :	<i>son, sa, ses</i>	
our :	<i>notre, nos</i>	
your :	<i>votre, vos</i>	
their :	<i>leur, leurs</i>	

LES PRONOMS PERSONNELS

Découvre / Révise-les page 115.
Entraîne-toi dans ton Activity Book !

HELP!

wear	<i>porter (un habit)</i>
I'm wearing	<i>je porte</i>
have	<i>avoir / sens de "porter"</i>
	<i>un habit, ici</i>
I have also	<i>j'ai / je "porte" aussi</i>

What are you wearing today?
Que portes-tu aujourd'hui ?

AND YOU?

THE STAFF

LE PERSONNEL

1. Guess who's who! *Devine qui est qui !*

Link the words to their drawings and translations:

Relie les mots avec leurs dessins et traductions :

1. maître d'hôtel
2. propriétaire
3. caissière
4. Chef de cuisine
5. cuisinier / cuisinière
6. femme de chambre
7. gérant
8. barman
9. serveur
10. serveuse
11. Chef de rang
12. sommelier
13. apprenti / commis
14. fournisseur
15. brigade



barman / bartender



Chef de rang



cashier



wine-waiter / wine-butler



Chef / cook



waiter



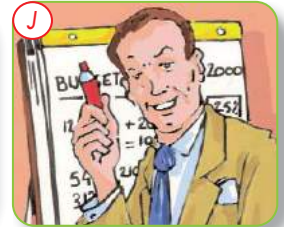
Head Chef



brigade



head waiter



manager



commis Chef / trainee / apprentice



chambermaid



caterer



waitress



hotel-owner

LISTEN!

2. Listen to the words and repeat.

Écoute les mots et répète.

- head waiter
- hotel-owner
- cashier
- Head Chef
- chambermaid
- manager
- barman
- waiter
- waitress

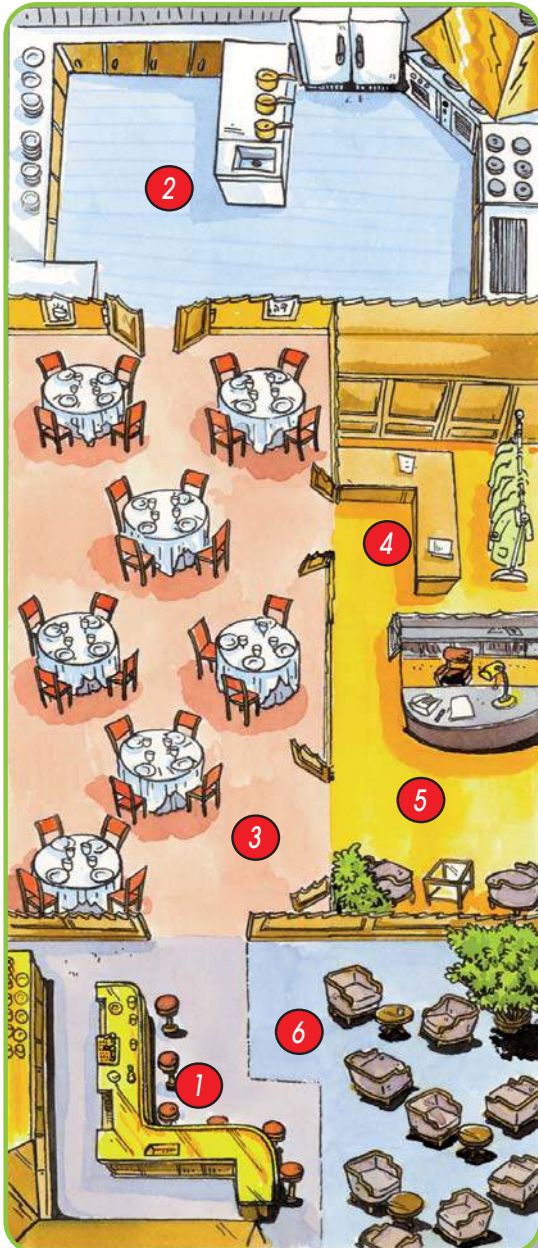
RESTAURANT

TON RESTAURANT

3. Who works in the restaurant? the kitchen? other? (where?)

*Qui travaille dans le restaurant ?
la cuisine ? autre ? (où ?)*

waiter? head waiter? Chef? Chef de rang?
chambermaid? wine-waiter? barman? Head Chef?



HELP!

set the table
sit down

give orders
take care
learn
work
run

*mettre la table
s'asseoir (be seated :
être assis)
donner des ordres
s'occuper de
apprendre
travailler
diriger (mais cela veut
aussi dire courir !)*

4. Who am I?

Qui suis-je ?

1. I work in the restaurant, I set the tables and serve the customers.
2. I sit all day, and the clients come to pay.
3. I give the orders in the kitchen.
4. I take care of the bedrooms in the hotel.
5. I'm learning to be a waitress.
6. I work at the bar.
7. I give orders to the waiters and waitresses.
8. I run the hotel.

IN THE RESTAURANT

DANS LE RESTAURANT

5. Where are they?

Où sont-ils ?

reception (area)
bar
lounge
dining-room
cloak-room
kitchen

- 1 Where's the barman? He's in the ...
- 2 Where's the Chef?
- 3 Where's the head-waiter?
- 4 Where's the Head Chef?
- 5 Where's the hotel-owner?
- 6 Where's the wine-waiter?

HELP!

have breakfast *prendre le petit déjeuner*
 lunch / have lunch *déjeuner*
 dine / have dinner *dîner*

1. What do you have for breakfast?
 for lunch? / for dinner?
*Et toi que prends-tu au petit déjeuner ?
 déjeuner ? / dîner ?*

2. Do you have a coffee break or
 a tea break?
*Fais-tu une pause
 thé ou café ?*

Voir lexique pages 133 - 160
 Boissons p.134

AND YOU?

MEALS AND CUSTOMERS

REPAS ET CLIENTS

6. Listen to the recording, and say which meal is described.
Écoute l'enregistrement et dis quel repas est décrit.

1. Breakfast 2. Coffee break / Tea break
 3. Lunch 4. Tea time 5. Dinner / Supper

7. Which customer for which meal?
Quel client pour quel repas ?

Link the meals to the appropriate customers.
Relie les repas aux clients appropriés.

- | | |
|---|---|
| 1. A business man | a. A buffet |
| 2. A couple in love | b. A dinner a day |
| 3. A group of tourists | c. An express lunch |
| 4. A regular customer
(Un client régulier) | d. A drive-in eat-away meal |
| 5. A group of friends
(party : fête) | e. A dinner with candles /
A candle lit dinner |
| 6. A family | f. A typical meal |

THE FURNITURE

LES MEUBLES

8. Match these words with their translations and illustrations.
Relie ces mots avec leurs traductions et illustrations.

- sideboard
- hot plate
- buffet
- table
- chair, high chair / baby chair
- trolley / cart

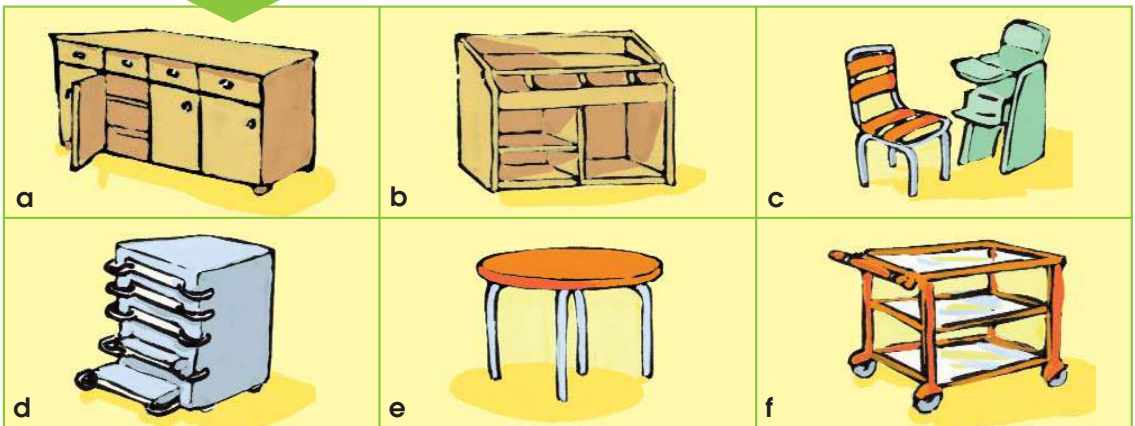
*table - chaise / chaise haute (bébé) - chauffe-plat -
 chariot - buffet - console.*

HELP!

arrange / place *disposer*
 near *près de*
 in front of / behind *devant
 derrière*

9. How is the furniture arranged in your restaurant ?

Comment sont disposés les meubles dans ton restaurant ?



1 Your kitchen

Your kitchen
Your kitchen
Your kitchen






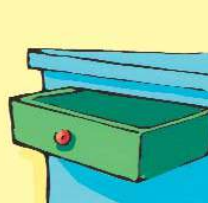




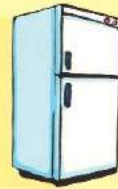

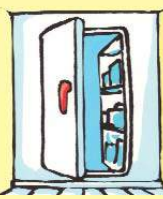




HELLO!

It's time to go to the kitchen!
Il est l'heure d'aller en cuisine !

STARTERS

WORDS

The kitchen *La cuisine*

				
1. sink	2. tap	3. shelf (pl.shelves)	4.drawer	5. oven
				
6. micro-wave (oven)	7. stove / range (lorsqu'il y en a plusieurs)	8. canopy / extractor (hood)	9. fridge (refrigerator)	10. freezer
				
11. cold (storage) room	12. ice tray	13. cupboard	14. dish-washer	15. (rubbish) bin / (garbage) bin / can (US)

plaque à induction : **induction hob**

EXPRESSIONS

Voici notre cuisine...

Voici la plonge, à gauche / droite en entrant.
 Les casseroles sont sur ces étagères.
 Les ustensils de cuisine sont dans les tiroirs du placard.
 Nous gardons la nourriture dans ces réfrigérateurs
 et dans la chambre froide.
 Le congélateur est dans la pièce à côté.
 Il y a aussi des aliments surgelés.
 Et ... le local poubelle est juste ici, à l'extérieur.
 Attention ! Les plaques sont très chaudes !
 L'eau est bouillante !
 Ne vous brûlez pas !
 Et n'oubliez pas d'éteindre le feu
 en sortant.

Le garde-manger est un local où l'on prépare
 tout pour la cuisine.

L'économat est un local où l'on garde les produits
 au sec.

This is our kitchen...

Here's the sink, on the left / right as you go in.
 The pots and pans are on these shelves.
 The kitchen utensils are in the cupboard drawers.
 We keep the food in these refrigerators and in the
 cold room.
 The freezer is in the room next door.
 There is also some frozen food.
 And... the bin (/ rubbish bin) place is right here, outside.
 Be careful! The rings (hot plates) are very hot!
 The water is boiling hot!
 Don't burn yourself!
 And don't forget to switch off the gas / electricity as
 you go out.

The larder is a room where you prepare every-
 thing for the kitchen.

The dry stores is a place where you keep
 products / goods dry.

YOUR TURN!

À TON TOUR!



1. Link the words to the right definitions.

Relie les mots aux bonnes définitions.

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. It gets rid of kitchen smells. | dish-washer |
| 2. You put the waste in it. | sink |
| 3. It washes the dishes. | canopy / extractor (hood) |
| 4. You wash everything in it. | ice tray |
| 5. You use it to make ice-cubes. | (rubbish) bin |

HELP !

get rid of	enlever
smells	odeurs
waste	détritus
the dishes	la vaisselle
dry	sec / sèche
ice-cubes	glaçons

2. Anagrams. Anagrammes.

Find the words! Trouve les mots !

- atp
- vone
- redral
- warder
- ovets

3. Warm or cold? *Chaud ou froid ?*

- Name three kitchen items which can cook / warm up food.
Nomme 3 éléments de cuisine qui peuvent cuire / réchauffer des aliments.
- Name three kitchen items which can keep food cold / frozen.
Nomme 3 éléments de cuisine qui peuvent garder la nourriture au frais / gelée.

4. Name everything you have in your kitchen.

Nomme tout ce que tu as dans ta cuisine.

Ex : In our kitchen, we have a / an
Dans notre cuisine, nous avons un / une...

5. Using the expressions on page 14, answer these questions:

A l'aide des expressions page 14, réponds à ces questions :

Ex : We keep it / them in ... Nous le / les gardons (/ stockons) dans...

- Where do you keep the pots and pans?
- Where do you keep the kitchen utensils?
- Where is the fridge / the freezer?
- Where do you keep the food?
- And where's the bin?

HELP !

where	où
keep	garder (ici, sens de "ranger"/stocker)
in	dans
on	sur
under / above, on top of	en-dessous / au-dessus
next to	à côté de
on the right / on the left	à gauche / à droite

(Voir aussi les "Tricky words" pages 119 à 122.)

6. Which is the right indefinite article for each word on page 14?

Quel est le bon article indéfini pour chaque mot de la page 14 ?

MAIN COURSE



DIALOGUE

THE KITCHEN

James is popping in to see his old friend from the catering school.
James passe voir son vieil ami de l'école hôtelière.

1. **Head Chef** : Someone is knocking at the door. Can you see who it is?
Commis Chef : Oh, hello James! Nice to see you!
James : I hope I'm not disturbing you?
Head Chef : Of course not! Do you want to visit my new restaurant?
5. **James** : Why not? Can I taste some of your dishes?
Head Chef : Typical! You are always ready for a good meal!
 Come and see the kitchen!
James : Is that a micro-wave oven?
Head Chef : Yes. Do you like the colour?
10. **James** : A blue micro-wave. Blue like the waves.
Head Chef : And this is where we peel the vegetables.
James : Is that a butcher's block?
Head Chef : Yes, it's where we cut and prepare meat.
 And here's the washing-up area.
15. **James** : What's in there?
Head Chef : It's the larder.
James : You have enough cupboards and shelves!
Head Chef : It's a big restaurant!
James : Yes, it looks big!

DO YOU UNDERSTAND THE DIALOGUE?

1. Find all the words you understand. *Repère tous les mots que tu comprends.*
 Write them in your Activity Book. *Écris-les dans ton Activity Book.*

2. Choose the right answer. *Choisis la bonne réponse.*

Il n'est pas nécessaire de comprendre tout le texte pour pouvoir répondre ! Sers-toi de ton intuition !

- | | | | |
|--|--------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1. Who is knocking at the door? | a. The Commis Chef | b. James | c. The Head Chef |
| 2. Does James work in the restaurant? | a. Yes, he does. | b. No, he doesn't. | |
| 3. Is James a catering school-friend? | a. No, he isn't. | b. Yes, he is. | |
| 4. Is there a washing-up area? | a. Yes, there is. | b. No, there isn't. | |
| 5. Where do they cut and prepare the meat? | a. in the larder | b. in the washing-up area | c. on a butcher's block |

3. Now, try to answer on your own!

Maintenant, essaie de répondre seul(e) !

1. Is James visiting the kitchen?
2. Is the micro-wave oven blue?
3. Does the Head Chef have a new restaurant?
4. Do you work in a big restaurant?
5. Do you have cupboards in your restaurant?

HELP !

who *qui*
 Is he... → Yes, he is. / No, he isn't.
 Does he ... → Yes, he does. / No, he doesn't.
 Is it ... → Yes, it is. / No, it isn't.
 Do you ... → Yes, I do. / No, I don't.

YOUR TURN!

À TON TOUR!



4. Write a 6 line dialogue with a partner describing the school kitchen.

Rédige un dialogue de 6 lignes avec un(e) partenaire décrivant la cuisine de l'école.

THE LANGUAGE



Aide page 116

Yes / No Questions

Discover As-tu remarqué que l'on ne répond pas souvent à une question par simplement "Yes" ou "No"? Regarde bien la question et les réponses :

Do you like chocolate? Yes, I do. / No, I don't.

- Que reprend-t-on après "Yes"?
- Que reprend-t-on après "No"?

Have a go! Réponds:

1. Are you French?
2. Do you live in France?
3. Do you speak English?

Pas d'aide !

Like or Like?

Discover Tu connais déjà "like", le verbe aimer (/ bien aimer) :

I like the blue micro-wave oven. J'aime (bien) le micro-ondes bleu.

Et puis il y a "like", la conjonction, qui se traduit par "comme" :

Blue like the waves. Bleu comme les vagues.

Have a go! Entraîne-toi dans ton Activity Book !

Aide page 124

Simple Present / Present Be + ing

Discover Observe ces phrases :

- a. Do you want to visit my new restaurant?
- b. I'm not disturbing you.
- c. It looks big.

1. Repère les deux verbes au présent simple.
2. Repère le verbe au présent en BE + ING.
3. Que rajoute-t-on au verbe lorsqu'il est à la 3ème personne du présent simple ?
4. Décris les éléments nécessaires pour construire le présent en BE + ING.
5. Dis quel est le " petit mot " qui sert à construire les formes négatives et interrogatives du présent simple.

Have a go! Rédige 5 phrases au présent simple et 5 phrases au présent en BE + ING en employant les verbes ci-dessous.

10 VERBS ↓ TO SWALLOW!
or verbal expressions

1. see
2. hope
3. want
4. taste
5. come

voir
espérer
vouloir
goûter
venir

10 VERBS ↓ À AVALER!
ou expressions verbales

6. like (bien) aimer
7. cut couper
8. peel éplucher
9. prepare préparer
10. look avoir l'air / regarder

DESSERT



REMEMBER THE WORDS?

1. THE KITCHEN CROSSWORD

a. Find the ten hidden words. *Trouve les dix mots cachés.*

F	R	E	E	Z	E	R	C	Y	E
C	N	S	H	E	L	F	U	T	S
A	O	W	S	I	K	E	P	E	N
N	H	H	E	Z	D	A	B	E	T
O	S	I	N	K	I	N	O	F	B
P	O	U	T	A	P	H	A	M	O
Y	E	D	R	A	W	E	R	E	V
A	D	E	Y	E	S	H	D	N	E
R	U	B	B	I	S	H	B	I	N
X	L	F	I	F	R	I	D	G	E

b. Give their French translation. *Donne leur traduction française.*

c. Fill in the crossword grid in your Activity Book. *Remplis la grille de mots croisés dans ton Activity Book.*

REMEMBER THE EXPRESSIONS?

2. Which do you use to: *Lequel utilises-tu pour :*

sink - bin - micro-wave oven - dish-washer - oven - canopy / extractor (hood) - fridge - stove - freezer - dry stores

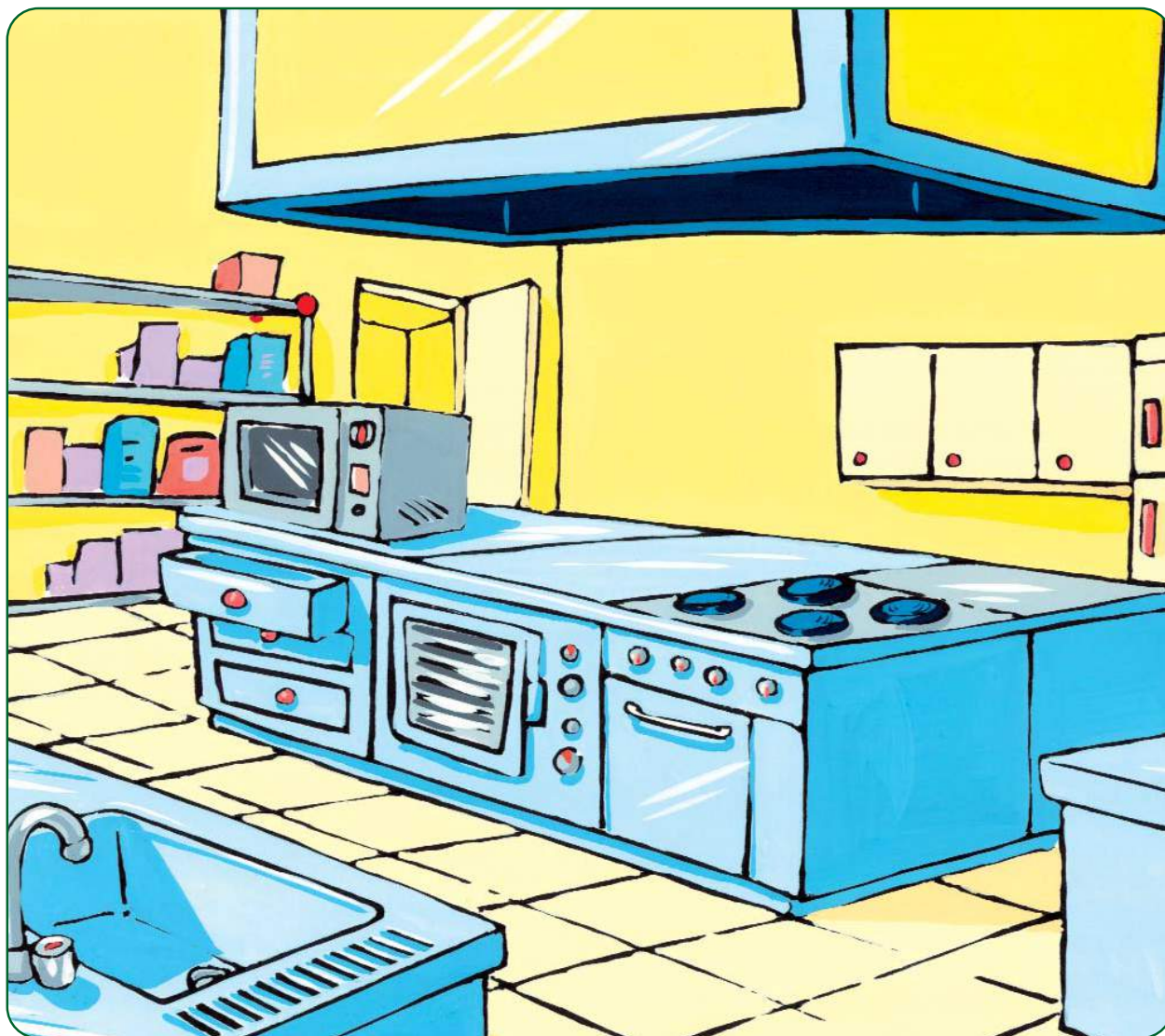
Ex: You use a / an ... to ...

- keep food cold / fresh?
- keep food frozen?
- keep food in a dry place?
- cook food?
- wash food?
- throw away waste and left-overs?
- warm up food very quickly?
- wash the dishes?
- get rid of kitchen smells?
- bake a cake?

HELP !

keep	<i>garder</i>
a dry place	<i>un endroit sec</i>
wash	<i>laver</i>
the dishes	<i>la vaisselle / les plats</i>
throw away	<i>jeter</i>
waste	<i>les débris</i>
left-overs	<i>les restes</i>
warm up	<i>réchauffer</i>

3. Describe this kitchen: *Décris cette cuisine* : 



4. Look at the drawing carefully, and answer the questions.

Regarde le dessin attentivement, et réponds aux questions.

1. Where's the sink?
2. Where are the shelves?
3. Where is the micro-wave oven?
4. How many drawers are there?
5. How many hot rings are there?
6. Is there a cupboard?
7. Where's the fridge?
8. Is there a canopy / an extractor (hood)?

LISTEN!



5. Now, listen to the recording and complete the drawing in your Activity Book.
Maintenant, écoute l'enregistrement et complète le dessin dans ton Activity Book.

GREETINGS

SALUTATIONS

1. How do you say hello?

Choose the right answer in the right column.

Comment dis-tu bonjour / bonsoir ?

Choisis la bonne réponse dans la colonne de droite.

- | | |
|--|----------------|
| 1. In the morning? (<i>le matin</i>) | Good evening |
| 2. In the afternoon? (<i>l'après-midi</i>) | Goodnight |
| 3. In the evening? (<i>le soir</i>) | Good morning |
| 4. At night? (<i>la nuit</i>) | Good afternoon |

2. How do you say good morning to...: *Comment dis-tu bonjour à...*

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. <i>Une petite fille ?</i> | Good morning, Mrs (" Missis ") Tulip. |
| 2. <i>Un homme ?</i> | Good morning, Miss. |
| 3. <i>Madame Tulip ?</i> | Good morning, Madam. |
| 4. <i>Monsieur Tulip ?</i> | Good morning, young man. |
| 5. <i>Une dame ?</i> | Good morning, Sir. |
| 6. <i>Un groupe d'enfants ?</i> | Good morning, Mr. (" Mister ") Tulip. |
| 7. <i>Un petit garçon ?</i> | Good morning, children. |

CALLING SOMEONE

APPELER QUELQU'UN

3. Listen to the dialogues and answer:

Écoute les dialogues, et réponds :

Dialogue 1

- Who does the person want to speak to?
- Is she in?
- Is the person going to leave a message?
- What is the message?

Dialogue 2

- Who is calling?
- Is there a Jonathan? Why?

4. Ask your neighbour:

Demande à ton voisin (/ ta voisine) :

- What's your telephone number?
- Can you say that again, please ?
- What's the country code?
- What's the area code?
- Do you want my phone number?

5. Invent a telephone dialogue!

Invente un dialogue téléphonique !

SENDING A FAX/AN E-MAIL

ENVOYER UN FAX / UN E-MAIL

6. Listen to the dialogue, then write it.

Écoute le dialogue, puis écris-le.

- Do you have a fax?
Does it work?
- What's the number?
- What's your e-mail (address)?

Voir au bas de la page 114.

HELP!

to speak to	parler à
be in	être là
be out	être sorti(e)
leave a message	laisser un message
grab a pencil	attraper un crayon

get / do (dial)	avoir / faire
a wrong number	un mauvais numéro

country code	code du pays
area code	code de la région

The line's busy.	La ligne est occupée.
You must dial...	Il faut composer le...
He / She will call you back.	Il / Elle vous rappellera.