

B2.24 À la boulangerie



- ☐ Produits alimentaires et restauration
- ☐ Gérer la sélection des aliments et les ingrédients pour des événements en respectant le temps et le budget

La pâtisserie

La viennoiserie

Le traiteur

L'allergie (Une)

Le produit de saison

L'étiquette (une)

La conservation

Le coût unitaire

La commande

La livraison

Demander le prix

Préparer à l'avance

Garnir

Déguster

Négocier

Commander

Adapter les portions

Gérer son budget

1. Scannez le code QR pour regarder la vidéo, ou lire le texte. (QR: Audio)



Dès huit heures, une **boulangerie** parisienne attire déjà de nombreux clients avec ses classiques et ses créations. En vitrine, on retrouve le **croissant** et le **pain au chocolat**, mais aussi des **viennoiseries** plus originales aux formes surprenantes. Les prix varient selon le travail demandé, d'un euro trente à trois euros. Le chef, reconnu pour son savoir-faire, rappelle *que l'équipe prépare* chaque jour une qualité irréprochable.

1. Où se situe la boulangerie mentionnée ?

- a. Dans le quinzième arrondissement de Paris
- b. Dans une banlieue de Marseille
- c. Dans le centre de Lyon
- d. Dans le onzième arrondissement de Paris

2. Qu'est-ce qui explique la différence de prix entre les produits ?

- a. Le fait que tout soit importé de l'étranger
- b. La distance entre la boulangerie et les clients
- c. Le niveau de travail et de sophistication des viennoiseries
- d. La saison et la météo du jour

1-d 2-c

2. Grammaire: Indicatif ou subjonctif



Selon le sens, certains verbes prennent l'indicatif ou le subjonctif.

1. Après 'si', on utilise généralement l'indicatif.
2. L'indicatif est plus souvent utilisé comme une manière de dire ou une opinion, pendant que le subjonctif représente une acceptation ou une exigence.

Verbes	Mode	Exemple
Admettre	Indicatif	J'admets qu'il a tort.
	Subjonctif	J'admets qu'il ait envie de changer.
Demander	Indicatif	Il a demandé si la livraison arrivait.
	Subjonctif	Il demande que tu prépares la commande.
Supposer	Indicatif	Nous supposons qu'il sera là à 20 h.
	Subjonctif	Supposons qu'il ne vienne pas.
Comprendre	Indicatif	Je comprends qu'il ne soit pas venu.
	Subjonctif	Je comprends qu'elle n'ait pas envie de travailler.

1. J'admets que le coût unitaire _____ augmenté, mais nous devons rester dans le budget de l'événement.

- a. avait b. a c. ait d. est

2. Le chef demande que vous _____ la commande à l'avance pour éviter les erreurs de conservation.

- a. préparerez b. préparez c. préparer d. prépariez

1. a 2. prépariez

Réécrivez les phrases (QR: IA+)



1. (Il a demandé si) Le responsable a demandé : « Est-ce que la livraison arrive avant 18 h ? »

2. (Il demande que) Le responsable dit à son équipe : « Vous préparez la commande avant midi. »

3. (J'admets que) Je dis : « Il a tort sur ce point. »

Corrigez l'erreur

1. J'admets que le budget est serré pour le buffet.

J'admets que le budget soit serré pour le buffet.

2. Le traiteur demande si la livraison arrive avant midi.

Le traiteur demande si la livraison arrive avant midi.

1. J'admets que le budget soit serré pour le buffet. 2. Le traiteur demande si la livraison arrive avant midi.

3. Exercices

1. Associez chaque mot à sa définition.

- a. la commande 1. Demande formelle de produits que le boulanger doit préparer à temps.
 b. la livraison 2. Prix d'une pièce ou portion, utile pour gérer le budget et comparer.
 c. le coût unitaire 3. Envoi des produits à une date précise - si elle arrive, on peut servir.

a-1 b-3 c-2



2. Commande traiteur pour un petit-déjeuner d'équipe (QR: Audio)

Remplissez les lacunes: livraison, produits de saison, allergie, pâtisseries, coût unitaire, allergènes, commande



Note de service - Pour le petit-déjeuner d'équipe de jeudi, merci de passer (1) _____ avant mardi 12 h. La boulangerie propose une formule avec viennoiseries, (2) _____ et (3) _____, avec (4) _____ au bureau et étiquettes indiquant les (5) _____. Les produits sont préparés à l'avance et doivent être conservés au frais dès réception.

Pour valider, merci d'indiquer le nombre de personnes, le (6) _____ maximum et toute (7) _____. Le traiteur peut adapter les portions si vous précisez votre budget. Il demande que nous confirmions l'horaire de livraison et que nous envoyions la liste finale des choix au plus tard mardi soir.

1. Comment organiseriez-vous la commande pour respecter le budget et les contraintes d'allergies, et quelles informations préciseriez-vous à la boulangerie avant de confirmer ?

3. Écoutez l'extrait audio et choisissez la bonne réponse. (QR: Audio)

Vrai Faux

1. La cliente prépare une commande traiteur pour un événement professionnel prévu vendredi. ☐ ☐
 2. Elle choisit des produits contenant des fruits à coque parce que l'allergie n'est pas un problème. ☐ ☐
 3. La livraison doit arriver le jeudi matin, juste avant l'événement. ☐ ☐



4. Choisissez la bonne solution

- Le traiteur insiste pour que vous _____ des viennoiseries de saison, malgré le budget serré.
a. commander b. commandez c. commandiez d. commande
 - La boulangère préfère que nous _____ la commande à l'avance pour garantir la conservation.
a. préparons b. préparerons c. prépariez d. préparions
 - Pour que tout le monde se sente inclus, il faut que les invités _____ aussi une pâtisserie sans allergènes.
a. dégustaient b. dégustent c. dégustons d. dégustez
1. commandiez 2. préparions 3. dégustent



5. Jeu de rôle - dialogues (QR: Audio)

Commander le catering d'un séminaire

- Sonia - organisatrice du séminaire:** *Bonjour, je vous appelle pour une commande traiteur pour mardi matin : nous serons 35, pause-café vers 10 h, et il faut gérer deux allergies — au gluten et aux fruits à coque.*
- M. Lemaire - traiteur:** *Bonjour madame. Très bien, nous pouvons prévoir des viennoiseries classiques, des mini-pâtisseries, et un plateau séparé sans gluten, étiqueté clairement. Quel budget avez-vous par personne ?*
- Sonia - organisatrice du séminaire:** *Idéalement 8 € par tête, livraison incluse. Pouvez-vous m'indiquer le coût unitaire des pièces et quels sont les produits de saison actuellement ?*
- M. Lemaire - traiteur:** *En ce moment, nous proposons des mini-tartes à l'abricot et des choux à la vanille. Si on adapte les portions — par exemple 2 pièces par personne au lieu de 3 — on tient le budget de 8 €. Je peux aussi vous accorder une remise si vous confirmez aujourd'hui.*
- Sonia - organisatrice du séminaire:** *D'accord, je confirme si vous garantisiez la conservation des produits jusqu'au lendemain pour les restes et si la livraison arrive avant 9 h 30. Je vous envoie l'adresse et la commande par mail tout de suite.*

- Quelles contraintes Sonia mentionne-t-elle (budget, allergies, horaire) et comment le traiteur propose-t-il d'y répondre ?
-

6. Parler : traduire et répondre (QR: IA+)

Il faut que je vérifie l'étiquette en cas d'allergie. / Je voudrais commander à condition que le coût unitaire reste raisonnable. / Je préfère que la livraison soit confirmée et que la conservation soit expliquée.



1. Vous organisez un petit-déjeuner d'entreprise en France et vous commandez auprès d'une boulangerie-pâtisserie - que choisissez-vous et pourquoi, en tenant compte du budget et d'éventuelles allergies ?
2. Avant de confirmer la commande, quelles informations demandez-vous au traiteur ou à la vendeuse (prix, livraison, conservation) et quelles garanties exigez-vous pour être sûr que tout se passera bien ?

7. Écriture: E-mail (QR: IA+)

Objet : Petit-déj jeudi - commande à la boulangerie

Salut,

Tu peux t'occuper de la **commande** chez « Le Fournil du Canal » pour jeudi matin ? On sera 12. Idée : un mix de **viennoiseries** + quelques options salées du **traiteur**. Budget : 6 € par personne, livraison au bureau vers 8h30 si possible.

Point important : Élodie a une **allergie** aux fruits à coque, donc il faut vérifier l'**étiquette** / les ingrédients. Dis-moi aussi si tu penses qu'il faut **préparer à l'avance** ou **adapter les portions**.

Merci !
Camille

Rédigez une réponse appropriée: *Je peux m'en occuper, mais j'aurais besoin de confirmer... / Pouvez-vous préciser si la livraison à 8h30 est possible ? / Je propose d'adapter les portions pour rester dans le budget.*

Verbes importants	Commander (commander)	Préparer (préparer)	Déguster (déguster)
	Subjonctif présent	Subjonctif présent	Subjonctif présent
je/j'	commande	prépare	déguste
tu	commandes	pré pares	dégustes
il/elle/on	commande	prépare	déguste
nous	commandions	préparions	dégustions
vous	commandiez	prépariez	dégustiez
ils/elles	commandent	préparent	dégustent