

ÊTES-VOUS PRÊT À PASSER LA VALIDATION DE **GARÇON/SERVEUSE RESTAURANT ?**

**Actuellement, 7 personnes sur 10 obtiennent leur Titre de compétence.
Plus vous êtes informé, plus vous augmentez vos chances d'obtenir le Titre de compétence.**

Selon votre expérience, votre histoire, une première orientation est nécessaire afin d'augmenter vos chances de réussite à une épreuve de validation des compétences.

C'est pourquoi nous vous proposons, à travers ce questionnaire, de faire le point sur votre parcours. Si la validation des compétences est adaptée à votre situation, ce questionnaire vous permettra également de choisir les unités de compétences pour lesquelles vous avez le plus de chances de réussir.

Le métier de garçon/serveuse de restaurant contient 1 Unité de compétence.

UNITÉ 1 : ASSURER LE SERVICE EN SALLE (RESTAURANT)

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

L'épreuve se déroule en 2 parties:

- Partie 1 (1 heure) : mise en place de la salle

A partir des consignes reçues, le candidat met en place 2 tables de 2 personnes et une table de service. Il réalise le mastic, dresse les tables et les décore selon les règles d'application dans l'établissement. Lors de la mise en place, le candidat est appelé pour répondre à une prise de réservation par téléphone dans la 2^{ème} langue (néerlandais, anglais ou allemand) choisie par le candidat.

- Partie 2 (2 h 30): service des convives, de l'accueil à la prise de congé

Le candidat accueille 4 convives qu'il installe à 2 tables de 2. Il présente le menu, prend la commande, renseigne/conseille le client et assure le service des boissons et des mets.

L'accueil et la présentation du menu se font systématiquement en français et dans une deuxième langue choisie par le candidat.

Le menu comprend 4 services (une entrée chaude ou froide, un plat garni, un plateau de fromages et un dessert) et demande l'application de 3 types de services différents (en fonction du menu : à l'américaine, à l'anglaise, à la russe, à la française, cloché, ...) dont le service du plateau de fromages. Le service inclus également le service d'apéritifs, d'eaux, de vins, de bières, de boissons chaudes et la préparation d'un dessert de salle ou d'un café flambé.

A la fin du repas, le candidat établit la note et la remet au client, prend congé du client et remet la salle en état.

Code métier	Type de document	Version	Page
SERV1	Outil de positionnement	1.2 Doc Officiel	Page 1 sur 17



Questionnaire de positionnement :

1. Avez-vous une expérience et/ou une formation dans le métier visé ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment. Renseignez-vous plutôt sur les possibilités de formation.*

Si oui :

a) De quand date-t-elle ?

- d'1 an : *la validation est envisageable.*
 + d'1 an : *vérifiez que vos acquis sont toujours d'actualité.*

b) Cette expérience ou formation a-t-elle eu lieu en Belgique ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation est envisageable mais vérifiez si votre façon de faire est semblable à ce qui est pratiqué en Belgique.*

2. Comprenez-vous les consignes orales et écrites en français ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

3. Connaissez-vous les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le métier ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *Il vous sera demandé de travailler suivant ces règles.*

4. Savez-vous accueillir des clients, prendre une réservation par téléphone et présenter un menu dans une deuxième langue (néerlandais, anglais ou allemand) ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation n'est pas envisageable. Renseignez-vous sur les possibilités de formation.*

5. Savez-vous ce qu'est le mastic du matériel et du mobilier ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *C'est nécessaire pour l'épreuve. Renseignez-vous avant l'épreuve.*

6. Connaissez-vous les éléments devant figurer sur un bon de commande ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation n'est pas envisageable. C'est indispensable pour réussir l'épreuve.*

7. Savez-vous rédiger un bon de commande manuellement ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *Ce sera demandé lors de l'épreuve*

8. Connaissez-vous les éléments indispensables à prendre en compte lors d'une réservation ?

- oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve de validation.*

Code métier	Type de document	Version	Page
SERV1	Outil de positionnement	1.2 Doc Officiel	Page 2 sur 17



9. Savez-vous ce qu'est un service à l'anglaise, sur assiette, à la russe ?
- oui : *la validation est possible.*
- non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment. Renseignez-vous plutôt sur les possibilités de formation.*
10. Avez-vous déjà géré des plaintes client ?
- oui : *la validation est possible.*
- non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve.*
11. Connaissez-vous les différents types de matériel de service ?
- oui : *la validation est possible.*
- non : *c'est important pour réussir l'épreuve.*
12. Maîtrisez-vous les techniques de port et de débarrassage ?
- oui : *la validation est possible.*
- non : *cela vous sera demandé lors de l'épreuve.*
13. Avez-vous déjà servi un plateau de fromages sur guéridon ?
- oui : *la validation est possible.*
- non : *cela vous sera demandé lors de l'épreuve.*
14. Avez-vous déjà réalisé un dessert en salle ou un café flambé ?
- oui : *la validation est possible.*
- non : *c'est important pour réussir l'épreuve.*
15. Etes-vous familiarisé avec les techniques de vente et de communication ?
- oui : *la validation est possible.*
- non : *c'est nécessaire pour réussir l'épreuve.*

Pour réussir l'épreuve, il vous faut donc avoir un bon sens du contact et de la communication, faire preuve de serviabilité, d'adaptabilité et de professionnalisme et travailler avec dextérité et rigueur tout en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur dans le secteur.

Autres outils utiles à la guidance :

Deux documents ont été créés à destination des candidats:

- Un lexique français/néerlandais-anglais-allemand reprenant le vocabulaire et les expressions de base correspondant au niveau exigé par l'épreuve.
- Un document décrivant les différents types de service (à l'anglaise, à la russe, sur assiette, etc.)

Code métier	Type de document	Version	Page
SERV1	Outil de positionnement	1.2 Doc Officiel	Page 3 sur 17



Lexique linguistique

Ce lexique a été spécifiquement conçu pour les candidats intéressés à passer des épreuves de validation des compétences dans le secteur de l'Horeca.

Les différentes épreuves de validation de l'Horeca (serveur, premier chef de rang, barman) contiennent une partie dans une deuxième langue (accueil, service, prise de réservation par téléphone, conseil met/vin). Il est essentiel pour réussir ces épreuves de pouvoir au minimum accueillir et servir un client dans une deuxième langue et réaliser un conseil mets/vins dans une deuxième langue pour le premier chef de rang. L'évaluation se fera sous formes de jeux de rôle soit avec l'évaluateur, soit avec de vrais convives.

Le candidat peut choisir comme deuxième langue entre le néerlandais, l'anglais ou l'allemand.

Dans ce lexique, vous trouverez les phrases types liées aux différentes activités clé du secteur de l'Horeca :

- Se présenter et accueillir le client
- Prendre une réservation
- Présenter une carte et un menu
- Prendre une commande
- Servir le client et répondre aux questions du client
- Conseiller un accord met/vin
- Présenter l'addition et prendre congé du client

Vous trouverez également du vocabulaire de base relatif aux matériels, mets et boissons.

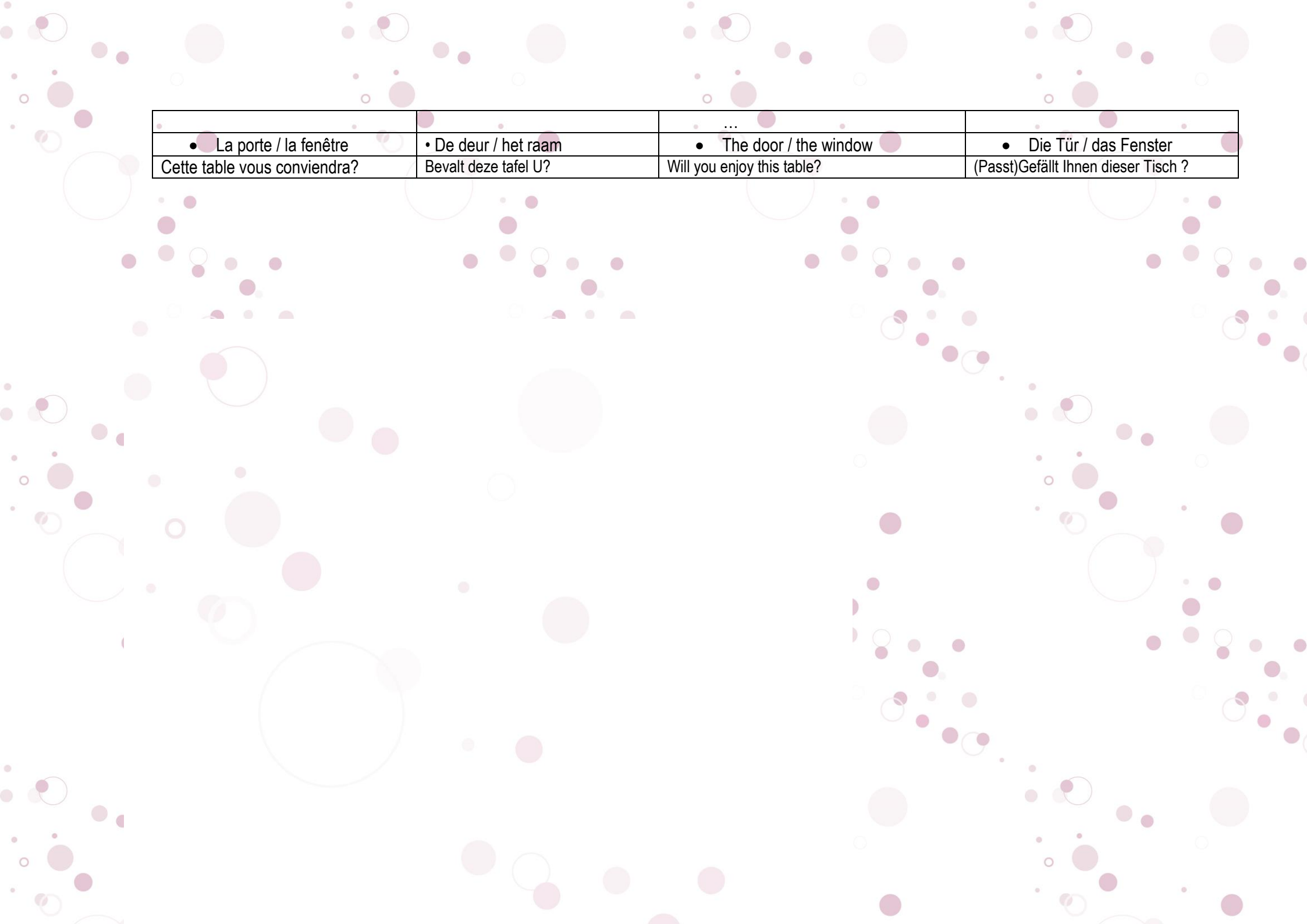
Nous espérons que ce lexique vous aidera à la réussite de votre épreuve de validation !

Bonne chance.

I. PHRASES TYPES :

1. Se présenter et accueillir le client

Français	Néerlandais	Anglais	Allemand
Bonjour (matin) madame/mesdames	Dag, Goediedag mevrouw/dames	Hello, Good morning madam / ladies	Guten Tag, Guten Morgen (Frau... , si on connaît son nom)
Bonjour (midi)	Goedemiddag	Good afternoon	Guten Nachmittag
Bonsoir monsieur/messieurs	Goeienavond meneer/mijne heren	Good evening sir / gentlemen	Guten Abend (Herr...., si on connaît son nom)
Vous serez à deux ?	Bent U met zijn tweeën?	You will be two of you?	Sind Sie zu zweit ?
Avez-vous réservé?	Heeft U gereserveerd?	Have you booked?	Haben Sie reserviert ?
A quel nom s'il vous plait ?	Op welke naam alstublieft?	Under which name please?	Unter welchem Namen, bitte ?
Puis-je vous débarrasser?	Mag ik uw jas aannemen?	May I have take your coat?	Darf ich Ihnen den Mantel abnehmen?
Le porte-manteau se trouve là!	Daar is de kapstok!	The coat rack is there!	(Der Kleiderständer steht da) Die Garderobe befindet sich hier (montrer)
Pourriez-vous patienter un instant ici s'il vous plait?	Kunt u hier even wachten?	Could you wait a moment, please?	(Können Sie einen Moment hier warten, bitte?)Darf ich Sie um einen Moment Geduld bitten?
Voulez-vous me suivre, s'il vous plait?	Volgt u mij, alstublieft?	Could you follow me, please?	Folgen Sie mir bitte?
Après vous.	Na U	After you	Bitte, nach Ihnen !
Où aimeriez-vous vous asseoir ?	Waar wilt U zitten?	Where would you like to sit down?	Wo möchten Sie sitzen?
• Ici / là-bas ?	• Hier / daar?	• (over) here / (over) there ?	• Hier/(da)dort ?
• À l'intérieur ou à l'extérieur ?	• Binnen of buiten?	• Inside or outside ?	• Drinnen oder draussen ?
• En haut ou en bas ?	• Boven of beneden?	• Upstairs or downstairs ?	• Oben oder unten ?
• Dans le jardin ?	• In de tuin?	• In the garden ?	• Im Garten ?
• Sur la terrasse ?	• Op het terras?	• On the terrace ?	• Auf der Terrasse ?
• Au soleil ou à l'ombre ?	• In de zon of in de schaduw?	• In the sun or in the shade ?	• In der Sonne oder im Schatten?
• Près de / loin de ...	• (Dicht)bij / ver van...	• Near by, close to / (far) away from	• In der Nähe von/weit von...



		...	
• La porte / la fenêtre	• De deur / het raam	• The door / the window	• Die Tür / das Fenster
Cette table vous conviendra?	Bevalt deze tafel U?	Will you enjoy this table?	(Passt)Gefällt Ihnen dieser Tisch ?

2.

Prendre une réservation

Français	Néerlandais	Anglais	Allemand
Vous désirez réserver une table?	Wenst U een tafel te reserveren?	Would you like to book a table?	Möchten Sie einen Tisch reservieren?
Oui, j'ai certainement une table pour vous.	Ja, we hebben zeker een tafel voor u.	Yes, I definitely have a table for you.	Ja, ich habe sicherlich einen Tisch für Sie
Je regrette, nous sommes complets	Sorry, het restaurant is volzet	I'm sorry! The restaurant is full	Es tut mir leid, das Restaurant ist voll besetzt
Pour quel jour Monsieur?	Voor welke dag ?	For what day sir?	Für welchen Tag ?
Pour quelle heure?	Om hoe laat?	At what time?	Für welche Zeit ?
Pour combien de couverts ?	Voor hoeveel personen?	For how many (persons)?	Für wieviel Personen ?
Puis-je noter votre numéro de téléphone s'il vous plaît?	Mag ik uw telefoonnummer noteren alstublieft?	May I get your phone number please?	Darf ich Ihre Telefonnummer notieren, bitte?
C'est en ordre !	Dat is in orde.	It's in order! Everything is fine!!	Alles in Ordnung!
Je vous confirme votre réservation	Ik bevestig U uw reservering	I confirm your reservation	Ich bestätige Ihre Reservierung
A ce soir!	Tot vanavond!	We will see you tonight sir	Bis heute abend!
A tout à l'heure!	Tot straks!	We will see you later on, sir	Bis gleich!
A plus tard!	Tot dan!	We will see you later on, sir	Bis später!
Aujourd'hui	Vandaag	Today	Heute
Demain	Morgen	Tomorrow	Morgen
Lundi	Maandag	Monday	Montag
Mardi	Dinsdag	Tuesday	Dienstag
Mercredi	Woensdag	Wednesday	Mittwoch
Jeudi	Donderdag	Thursday	Donnerstag
Vendredi	Vrijdag	Friday	Freitag
Samedi	Zaterdag	Saturday	Samstag
Dimanche	Zondag	Sunday	Sonntag

3.

Présenter une carte et un menu

Français	Néerlandais	Anglais	Allemand
Voici le menu et la carte des vins.	Hier zijn het menu en de wijnkaart.	Here are the menu and the wine - list.	Hier sind das Menü und die Weinkarte.
Les suggestions sont...	De suggesties zijn...	Suggestions are ...	Unsere Vorschläge sind...
La suggestion du chef est...	De suggestie van de chef is...	The chef's suggestion is ...	(Der Vorschlag) Die Empfehlung des Chefs ist...
Le plat du jour est...	De dagschotel is...	Today's special is ...	Das Tagesgericht ist...
Comme entrée, nous avons ...	Als voorgerecht hebben wij...	As starter, we have ...	Als Vorspeise haben wir...
Comme plat principal, nous avons ...	Als hoofdgerecht...	As a main course, we have ...	Als Hauptgericht haben wir...
Comme dessert, ce sera ...	Als nagerecht wordt het	For dessert, it will be ...	Als Nachtisch kann ich Ihnen empfehlen...(wird es ...sein)
Je vous conseille ...	Ik raad u ... aan	I suggest you ...	Ich empfehle Ihnen...
Désolé, nous ne servons plus de	Sorry, wij dienen geen ... meer	Sorry, we serve no more ...	Es tut mir leid, wir servieren keine ... mehr
C'est servi avec ...	Het wordt geserveerd met ...	It is served with ... / It comes with ...	Es wird mit ... serviert
Je vais me renseigner tout de suite.	Ik zal me per direct informeren	I'll (go and) find out right away.	Ich erkundige mich sofort
Je vais aller demander au Chef de cuisine.	Ik ga het aan de Chef vragen.	I'll go and ask the Chef.	Ich frage den Küchenchef

4.

Prendre une commande

Français	Néerlandais	Anglais	Allemand
Etes-vous prêt pour la commande ?	Bent U klaar om te bestellen?	Are you ready to order?	(Sind Sie bereit für die Bestellung?) Verzeihung, haben Sie gewählt?
Puis-je prendre la commande ?	Mag ik uw bestelling opnemen?	May I take the order?	Darf ich Ihre Bestellung aufnehmen?
Prendrez-vous un apéritif ?	Neemt u een aperitiefje?	Would you fancy/enjoy an aperitif?	Möchten Sie einen Aperitif ?
Puis-je vous conseiller l'apéritif de la maison ?	Mag ik U het aperitief van het huis aanraden?	May I suggest you the aperitif of the house?	Darf ich Ihnen den Hausaperitif empfehlen?
Comment aimeriez-vous votre viande ?	Hoe wenst u uw vlees?	How do would you like your meat cooked?	Wie möchten Sie Ihr Fleisch gebraten haben?
La voulez-vous ... ?	Wenst u het...?	Would you like it ...?	Möchten Sie es ... ?
Sans garniture / nature ?	Zonder garnituur / natuur ?	Plain?	Ohne Beilage
Servi avec ... ?	Geserveerd met ...?	Served with ...?	Serviert mit...?
Avec quel accompagnement ?	Met welke garnituur ?	With what side dish?	Mit welcher Beilage ?
Toutes les viandes sont servies avec une garniture	Alle vleessorten worden met een garnituur geserveerd	All meats are served with a side dish	Alle Fleischgerichte werden mit einer Beilage serviert
Excellent choix	Uitstekende keuze !	Excellent choice !	Ausgezeichnete Wahl !
Et comme boisson?	En om te drinken?	And to drink?	Und zu Trinken ?
Prendrez-vous un peu d'eau plate ou pétillante ?	Wenst U plat of bruisend water ?	Would you like some still or sparkling water?	Nehmen Sie stilles Wasser oder sprudelnd?
Ça sera tout?	Is dat alles?	And that's it ?	Das wäre alles ?
Je récapitule votre commande: ...	Ik zal uw bestelling herhalen: ...	I recapitulate your order : ...	Ich fasse Ihre Bestellung zusammen :
Je vous apporte cela de suite!	Ik breng het U meteen !	I bring it on right away!	Das/den/die bringe ich Ihnen sofort

5.

Servir le client et répondre aux questions du client

Français	Néerlandais	Anglais	Allemand
Monsieur, vous gusterez le vin ?	Meneer, zal/zult u de wijn proeven?	Sir, will you taste the wine?	Möchten Sie den Wein probieren?
Voici votre ...	Hier is uw ...	Here's your ...	Hier ist Ihr...
Qui prend ... ?	Wie neemt... ?	Who's having ...?	Wer nimmt... ?
Avez-vous tout ce qu'il vous faut ?	Heeft/Hebt u alles wat u nodig hebt?	Do you have everything you need?	Haben Sie alles was Sie brauchen ?
Cela vous plait-il ?	Alles goed?	Do you enjoy it?	Schmeckt es Ihnen ?
Aimeriez-vous autre chose ?	Wenst u nog iets?	Would you like anything else?	Möchten Sie etwas anderes ?
En aimeriez-vous un peu plus ?	Wenst u nog een beetje ?	Would you like a little more?	Möchten Sie noch ein bisschen ?
Est-ce que tout va bien ?	Is alles in orde?	Is everything all right ?	Ist alles nach Wunsch ?
Est-ce que tout a été comme vous le vouliez ?	Was alles volgens wens?	Was everything according to your wishes?	War alles (wie Sie es gewünscht haben?)zu Ihrer Zufriedenheit?
Prendrez-vous un dessert ?	Zal/Zult u een dessert nemen?	Will you have a dessert?	Nehmen Sie einen Nachtisch ?
Désirez-vous la carte de desserts ?	Wenst U de dessertkaart?	Would you enjoy the dessert menu?	Möchten Sie die Nachtischkarte ?
Désirez-vous un thé ou un café ?	Wenst u koffie of thee?	Would you like tea or coffee?	Möchten Sie Tee oder Kaffee ?
Comme digestif, nous avons un (Ex Cognac, Calvados, ...)	Als digestief hebben we een (Ex. Cognac , Calvados , ...)	As an after-dinner drink, may I suggest you ... (Ex Cognac , Calvados, ...)	Als Digestif haben wir einen... (Cognac, Calvados, ...)

6.

Conseiller un accord met/vin

Français	Néerlandais	Anglais	Allemand
Désirez-vous un verre de vin	Wenst u een glas wijn?	Would you like a glass of wine?	Möchten Sie ein Glas Wein?
Avec ce plat, puis-je vous proposer un vin ?	Mag ik U met dit gerecht een wijn voorstellen?	With this dish, May I suggest you a wine?	Mit diesem Gericht kann ich Ihnen einen Wein empfehlen.
Souhaitez-vous la carte des vins ?	Wenst u de wijnkaart?	Would you like the wine list?	Möchen Sie die Weinkarte?
Avez-vous fait un choix de vins ?	Heeft/Hebt u de wijn gekozen?	Have you decided on a wine selection?	Haben Sie schon den Wein gewählt?
Désirez-vous un vin souple ou fruité ?	Wenst u een zachte of een fruitige wijn?	Do you want a soft or a fruity wine?	Möchten Sie einen geschmeidigen oder einen fruchtigen Wein?
Frais	Fris	Fresh	Frisch
Léger	Licht	Light	Leicht
Corsé	Krachtig	Full-bodied	Kräftig
Moelleux	Zacht	Soft	Süß
Acide	Zuur	Acid	Säuerlich
Fruité	Fruitig	Fruity	Fruchtig
Boisé	Houtachtig	Woody	Holzig
Epicé	Kruidig	Spicy	Würzig
Vin rouge	Rode wijn	Red wine	Rotwein
Vin Blanc	Witte wijn	White wine	Weißwein
Vin rosé	Rosé wijn	Rosé wine	Roséwein

7.

Présenter l'addition et prendre congé du client

Français	Néerlandais	Anglais	Allemand
Cela vous a-t-il plu ?	Heeft/Hebt het u gesmaakt?	Did you enjoy it?	Hat es Ihnen geschmeckt?
Je vous apporte l'addition!	Ik breng u de rekening!	I bring you the bill!	Ich bringe Ihnen die Rechnung!
Voulez-vous signer ici s'il vous plaît?	Kunt u hier tekenen alstublieft?	Would you sign here please?	Bitte unterschreiben Sie hier
Nous espérons ...	We hopen ...	We hope ...	Wir hoffen ...
Que vous avez fait un repas agréable.	dat u een aangename maaltijd had.	You had a pleasant meal?	... das Essen war zu Ihrer Zufriedenheit (es hat Ihnen geschmeckt).
Que vous avez passé une bonne soirée.	dat u een fijne avond had.	you have enjoyed your evening.	... Sie hatten einen schönen Abend.
Tout le plaisir était pour moi.	Geen dank, graag gedaan	My pleasure / It was my pleasure.	Es war mir ein Vergnügen
Au revoir	Dag, Tot ziens	Goodbye, Bye bye	Auf Wiedersehen, Tschüss
Bonne nuit / bonsoir	Goedenacht / goedenavond	Good night	Gute Nacht / Guten Abend
Bon voyage !	Goede reis!	Have a nice trip!	Gute Reise!

II. VOCABULAIRE :

Français	Néerlandais	Anglais	Allemand
Accueil			
Oui	Ja	Yes	Ja
Non	Nee	No	Nein
Bonjour	Goeiedag/Goedendag	Hello	Guten Tag
Bon Après-Midi	Goeiemiddag/Goedemiddag	Good Afternoon	Guten Nachmittag
Bonsoir	Goeienavond/Goedenavond	Good Evening	Guten Abend
Merci Bien	Dank U Wel	Thank You Very Much	Danke schön
S'il Vous Plaît	Alstublieft	Please	Bitte
De Rien	Graag gedaan	You're Welcome	Keine Ursache
Bien Sûr!	Natuurlijk	Of Course!	Natürlich !
C'est Exact!	Dat Klopt!	That's Right!	Das stimmt !
Volontiers!	Graag!	Gladly!	Gerne !
Bon Appétit!	Eet smakelijk!	Enjoy Your Meal!	Guten Appetit !
Certainement	Definitief	Definitely	Sicher !
Pas Du Tout	Helemaal Niet	Not At All	Überhaupt nicht
Exactement	Precies	Exactly	Genau
A Votre Service	Tot Uw Dienst	At Your Service	Bitte schön/Gern geschehen
Le Matériel			
Une Carte / carte des vins	Een Kaart	A Menu / wine list	Die Karte
Une Table	Een Tafel	A Table	Der Tisch
Une Chaise	Een Stoel	A Chair	Der Stuhl
Une Assiette	Een Bord	A Plate	Der Teller
Un Verre	Een Glas	A Glas	Das Glas
Une Tasse	Een Kop(je)	A Cup	Die Tasse
Une Cuillère	Een Lepel	A Spoon	Der Löffel
Une Petite Cuillère	Een Lepeltje	A Teaspoon	Der Teelöffel
Une Fourchette	Een Vork	A Fork	Die Gabel
Un Couteau	Een Mes	A Knife	Das Messer

Une Serviette	Een Servet	A Napkin	Die Serviette
La Cuisine	De Keuken	The Kitchen	Die Küche
Le Porte Manteau	De Kapstok	The Coat Rack / Coat hanger	(Der Kleiderständer)Die Garderobe
Les Toilettes	Het Toilet	Men room / Ladies room	Die Toiletten
L'addition	De Rekening	The Bill	Die Rechnung
Verbes Courants			
Boire	Drinken	Drink	Trinken
Manger	Eten	Eat	Essen
Commander, Commandé	Bestellen, Besteld	Order, ordered	Bestellen, bestellt
Payer	Betalen	Pay	(Be)zahlen
Régler	Afrekenen	Pay	(Be)zahlen
Rendre	Teruggeven	Give Back	Zurückgeben
Fermer, Fermé	Sluiten, Gesloten	Close, Closed	Schließen, geschlossen/zu
Ouvrir, Ouvert	Openen, Open	Open, Open(ed)	Öffnen, geöffnet/offen/auf
Attendre	Wachten	Wait	Warten
Aider	Helpen	Help	Helfen
Demander	Vragen	Ask	Fragen
Apporter	Brengen	Bring	Bringen
S'asseoir	Zitten	Sit	Sitzen
Venir	Komen	Come	Kommen
Vouloir	Willen/Wensen	Want	Möchten
Pouvoir (dans le sens de savoir faire)	Kunnen	Can	Können
Pouvoir (dans le sens d'avoir la permission)	Mogen	May	Dürfen
Repas			
Du Poivre	Peper	Pepper	Der Pfeffer
Du Sel	Zout	Salt	Das Salz
De L'huile	Olie	Oil	Das Öl= öl
Du Beurre	Boter	Butter	Die Butter
La Crème	De Crème, De Room	The Cream	Die Sahne
Le Fromage	De Kaas	The Cheese	Der Käse
Le Lait	De Melk	The Milk	Die Milch
Les Œufs	De Eieren	The Eggs	Die Eier
Le Yaourt	De Yoghurt	The Yogurt	Der Joghurt
Le Poisson	De Vis	The Fish	Der Fisch

Les Moules	De Mosselen	The Mussels	Die Muscheln
Les Coquillages et Crustacés	De Schaaldieren	The Shellfishes	Die Krusten- und Schalentiere
Les Fruits De Mer	De Zeevruchten	The Seafood	Die Meeresfrüchte
Le Poisson Fumé	De Gerookte Vis	The Smoked Fish	Der geräucherte Fisch
La Viande	Het Vlees	The Meat	Das Fleisch
La Viande blanche	Het Witte Vlees	The White Meat	Das weiße Fleisch
La Viande rouge	Het Rode Vlees	The Red Meat	Das rote Fleisch
La Viande hachée	Het Gehakt	The Minced Meat	Das Gehackte
Le Boeuf	Het Rundvlees	The Beef	Das Rindfleisch
Le Poulet	De Kip	The Chicken	Das Hähnchen, das Huhn
Le Porc	Het Varkensvlees	The Pork	Das Schweinefleisch
Le Veau	Het Kalfsvlees	The Veal	Das Kalbfleisch
Le Lapin	Het Konijn	The Rabbit	Das Kaninchen
Le Gibier	Het Wild	The Game/The Venison	Das Wild
Le Faisan	De Fazant	The Pheasant	Der Fasan
Le Canard	De Eend	The Duck	Die Ente
La Saucisse	De Worst	The Sausage	Die Wurst
A Point	Half doorbakken	Medium	Halb durchgebraten
Bien Cuit	Goed doorbakken	Well-Done	Durchgebraten
Saignant	Nauwelijks doorbakken	Rare	Blutig
La Sauce	De Saus	The Sauce	Die Soße
Les Légumes	De Groenten	The Vegetables	Das Gemüse
Les Épices	De Kruiden	The Spices	Die (Würze)Kräuter
Les Pommes de terre	De Aardappelen	The Potatoes	Die Kartoffeln
Les (pommes de terre) frites	De Frietjes	The French Fries	die Pommes Frites
Les Pommes de terre au four	In de Oven gebakken Aardappelen	The Baked Potatoes	Die Ofenkartoffeln
La Purée de pommes de terre	De Aardappelpuree	The Mashed Potatoes	Das Kartoffelpüree
Les Pâtes	De Deegwaren	The Pasta	Die Teigwaren, die Nudeln
Le Riz	De Rijst	The Rice	Der Reis
Les Crudités	De Rauwkost	The Raw Vegetables	Die Rohkost
L'assaisonnement	De Kruiding	The Dressing	Das Würzen
Le Plateau de Fromages	De Kaasplank	The Cheese Board	Die Käseplatte
Boissons	Dranken	The Drinks	Die Getränke
Apéritif	Aperitif	The Aperitif	Der Aperitif
L'eau minérale	Mineraalwater	Mineral Water	Das Mineralwasser

L'eau Gazeuse / Plate	Spuitwater/ Plat Water	Sparkling / Still Water	Das Sprudelwasser/das stille Wasser
Une Carafe D'eau	Een Karaf Water	A Carafe Of Water	Eine Karaffe Wasser
Un Jus d'orange	Sinaasappelsap	Orange Juice	Der Orangensaft
Un Jus de Pomme	Appelsap	Apple Juice	Der Apfelsaft
Un Coca	Cola	Coke, Cola	Die Cola
Du Vin	Wijn	Wine	Der Wein
Du Porto	Portwijn	Port (wine)	Der Portwein
Cognac	Cognac	Brandy	Der Weinbrand
Liqueur	Likeur	Liqueur	Der Likör
Une Bière	Een Bier(tje)	A Beer	Ein Bier
Une Bière Blonde (Pression)	Een Blond Bier/Pils (van't Vat)	A Half-Pint Of Lager (draught/draft beer)	Ein helles Bier/Pils (vom Fass)
Une Bière Brune Amère	Een Bitter Bruin Bier	A Bitter	Ein dunkles Bier (bitter)
Une Bière Brune	Een Bruin Bier	A Brown Ale	Ein dunkles Bier
Une Bière Brune Épaisse	Een Dik Bruin Bier	A Stout	Ein dunkles Bier (dick)
Du Cidre	Cider	Cider	Der Apfelwein
Du Champagne	Champagne	Champagne	Der Champagner
Un Café	Een Koffie	A Coffee	Ein Kaffee
Un Café Au Lait	Een Koffie met Melk	A White Coffee	Ein Kaffee mit Milch
Un Café Noir	Een Koffie zonder Melk	A Black Cofee	Ein schwarzer Kaffee
Un Cappuccino	Een Cappuccino	A Cappuccino	Ein Cappuccino
Un Espresso	Een Espresso	An Espresso	Ein Espresso
Avec de la Crème Chantilly	Met Slagroom	With Whipped Cream	Mit Schlagsahne
Un Thé	Een Thee	A Tea	Ein Tee
Une Tisane	Een Kruidenthee	An Herbal Tea	Ein Kräutertee
Une Infusion	Een Kruidenthee	An Infusion	Ein Kräutertee
Le Lait	De Melk	Milk	Die Milch
Au Lait / Sans Lait	Met Melk / zonder Melk	With / Without Milk	Mit Milch / ohne Milch
Un Chocolat Chaud	Een Warme Chocolademelk	A Hot Chocolate	Eine heiße Schokolade, ein Kakao
Digestif	Een Digestief	After-dinner drink	Ein Schnaps oder Digestif

Les différents types de services

Selon le style d'un restaurant et sa catégorie, selon la composition du menu, du nombre de convives et de l'importance de l'événement, on peut trouver différentes façons de servir les plats, dont les principales sont le service sur assiette, à la française, à l'anglaise et à la russe.

Dans l'épreuve de validation des compétences de serveur, il vous sera demandé de servir de 3 manières différentes. Vous serez évalué sur votre technique. Nous vous recommandons donc de revoir les caractéristiques de chacun des principaux services afin d'augmenter vos chances de réussite.

N'hésitez pas à aller voir sur Internet également. De nombreux sites et vidéos expliquent en quoi consistent les différents services.

Bonne révision !

Le Consortium de validation des compétences

Service simplifié ou sur assiette :

Les assiettes sont dressées en cuisine. Le service de l'assiette à table se fait à droite pour éviter de passer le bras devant le client.

Le plat est posé sur table :

Le plat dressé en cuisine est posé sur table, les pinces (grande cuillère et grande fourchette) sont orientées vers le client qui se sert lui-même.

Service à l'Anglaise :

L'assiette est déjà devant le client et les mets sont dressés sur plat. Le serveur se présente à la gauche du client avec le plat et sert le client à l'aide d'une pince (cuillère et fourchette).

Les sauces sont souvent servies à l'anglaise, même lorsque le met est présenté au client sur assiette.

Service à la Française :

Ce service est similaire à celui à l'anglaise mais là, c'est le client qui se sert. Le serveur se présente donc à la gauche du client avec le plat et le client se sert. Le service des toasts se fait à la française.

Service à la Russe (généralement appelé aussi « au guéridon ») :

Le serveur, à l'aide d'une table de service ou d'un guéridon, sert l'assiette puis la dépose devant le client. Ce service est généralement utilisé lorsque les mets sont préparés devant le client (découpages, flambages...) ou pour la découpe et le service du fromage.