

ARGUMENTATION

SUJET 3 SERVICE

Plat à servir : les crêpes Suzette

Consigne : Après avoir répertorié tous les arguments vous permettant de valoriser le produit à la clientèle, introduisez dans votre argumentaire des modalisateurs exprimant votre sentiment.

Premier travail : Permettez-moi de vous proposer la spécialité du chef « La crêpe Suzette ».

Ce dessert ne peut que vous satisfaire. Tout d'abord, ce dessert moelleux et parfumé est réalisé devant vous. Par conséquent cette préparation sur guéridon garantit un véritable spectacle pour vos yeux. Ensuite, cette crêpe moelleuse joue sur les températures. En effet, elle est servie tiède et accompagnée d'une glace. Ainsi vos papilles gustatives seront en éveil grâce aux jeux de température. Une explosion dans la bouche garantie ! De plus dans notre restaurant nous privilégions le fait maison. Par exemple, le beurre de notre crêpe Suzette est réalisé par nos soins. C'est pourquoi vous pouvez croire en la fraîcheur de nos produits ! D'ailleurs, la qualité des produits de ces crêpes est indéniable, puisque le grand Marnier est une eau de vie de qualité et de grande renommée. Puis, c'est un plat intemporel qui ne craint pas les saisons, en d'autres termes grâce à sa boule de glace, il rafraichit en été, mais sans oublier de réchauffer en hiver grâce à la tiédeur de sa crêpe. Enfin, en dépit d'une recette qui peut paraître quelque peu simpliste, il s'avère que ce met est mondialement connu et que son origine historique est faite de mille et un mystère. Ainsi, nous sommes enclins à penser que cette origine remonte au XIXème siècle et serait le résultat d'une erreur d'un jeune pâtissier, qui, maladroitement aurait fait tomber de l'alcool sur des crêpes chaudes qu'il préparait alors pour le prince de Galles, futur roi Edouard VII. Ne pouvant les refaire, il les a tout de même servies et ce fut un vrai succès. Quand le prince lui demanda le nom de ce dessert, il lui fit croire qu'il l'avait inventé pour lui et que son nom lui serait donné. Mais ce dernier préféra qu'on lui donne celui d'une jeune femme qui se trouvait alors à table avec lui. Et vous l'aurez deviné : son prénom était Suzette. *En somme*, c'est indéniable, cette crêpe moelleuse ne pourra que vous ravir !

Deuxième travail : Introduire des modalisateurs dans votre exposé.

Premier travail : Permettez-moi de vous proposer la spécialité du chef « La crêpe Suzette ».

Ce dessert ne peut que vous satisfaire. Tout d'abord, ce dessert moelleux et parfumé est réalisé devant vous. Par conséquent cette préparation sur guéridon garantit un véritable spectacle pour vos yeux. Ensuite, cette crêpe moelleuse joue sur les températures. En effet, elle est servie tiède et accompagnée d'une glace. Ainsi vos papilles gustatives seront en éveil grâce aux jeux de température. Une explosion dans la bouche garantie ! De plus dans notre restaurant nous privilégions le fait maison. Par exemple, le beurre de notre crêpe Suzette est réalisé par nos soins. C'est pourquoi vous pouvez croire en la fraîcheur de nos produits ! D'ailleurs la qualité des produits de ces crêpes est indéniable, puisque le grand Marnier est une eau de vie de qualité et de grande renommée. Puis, c'est un plat intemporel qui ne craint pas les saisons, en d'autres termes grâce à sa boule de glace, il rafraichit en été, mais sans oublier de réchauffer en hiver grâce à la tiédeur de sa crêpe. Enfin, en dépit d'une recette qui peut paraître quelque peu simpliste, il s'avère que ce met est mondialement connu et que son origine historique est faite de mille et un mystère. Ainsi, nous sommes enclins à penser que cette origine remonte au XIXème siècle et serait le résultat d'une erreur d'un jeune pâtissier, qui, maladroitement aurait fait tomber de l'alcool sur des crêpes chaudes qu'il préparait alors pour le prince de Galles, futur roi Edouard VII. Ne pouvant les refaire, il les a tout de même servies et ce fut un vrai succès. Quand le prince lui demanda le nom de ce dessert, il lui fit croire qu'il l'avait inventé pour lui et que son nom lui serait donné. Mais ce dernier préféra qu'on lui donne celui d'une jeune femme qui se trouvait alors à table avec lui. Et vous l'aurez deviné : son prénom était Suzette. En somme, c'est indéniable, cette crêpe moelleuse ne pourra que vous ravir !

- *Les marques de l'énonciation*
 - Les marques de la première personne.
 - Les marques du destinataire
 - les adverbes qui marque le doute, la certitude et la distance (« ex : certainement, probablement, apparemment, sans doute, peut-être... »)
- *Les marques d'un jugement personnel* : l'expression d'une émotion : les termes sont affectifs et permettent d'exprimer un sentiment.
 - vocabulaire mélioratif ou péjoratif, les suffixes...
 - les temps et les modes : futur antérieur (supposition), conditionnel (hypothèse, incertitude), subjonctif (le souhait)...
 - les verbes
- *La mise en forme*
 - Intonation à l'oral
 - Ponctuation : !, « », ()...