

ARGUMENTATION COMMERCIALE

SUJET 4 SERVICE

Matériel : utilisation des micros du CDI

Activités :

Première étape :

Entraînement : en classe nous sommes en train d'étudier la pièce de théâtre le Dieu du carnage de Yasmina REZA, les élèves vont devoir lire une partie de la pièce tout en étant enregistré au micro, puis on écoute les résultats.

Deuxième étape :

Les élèves sont en binôme. L'un joue le serveur, l'autre le client. Le serveur va proposer dans un développement argumenté la crêpe Suzette au client. Il sera enregistré grâce au micro. Puis les rôles vont s'inverser. Chaque élève devra passer.

Troisième étape :

Les productions sont analysées par l'ensemble de la classe. L'élève serveur dit ses points forts et ses points faibles. Le reste du groupe apporte si nécessaires de nouveaux éléments.

Le support :

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 !