

Module 4 – Chapter 5: *Bon appétit!*

Objectifs.....	1
Liste des activités obligatoires.....	2
Pas-à-pas: Point de départ.....	2
Pas-à-pas: Exploration I.....	4
Pas-à-pas: Exploration II.....	5
Pas-à-pas: Exploration III.....	5
Pas-à-pas: Pour mieux lire... ..	6
Pas-à-pas: Pour mieux écrire... ..	6
Pas-à-pas: Pour mieux comprendre... ..	6
Pour mieux comprendre la culture francophone.....	6
Pas-à-pas: Pour mieux parler... ..	8
Plus de pratique?.....	8
Pas-à-pas: Examens	9
Réponses	11

Objectifs

Communication Goals	Vocabulary and Grammar Goals	Cultural Goals
You will learn to...	You will learn...	You will learn...
<ul style="list-style-type: none"> • Talk about what you like to eat • Specify objects and people • Talk about buying and consuming items • Order a meal in a restaurant 	<ul style="list-style-type: none"> • Vocabulary related to food and eating • Demonstrative adjectives (<i>this, that, these, those</i>) • The partitive (<i>some, any</i>) • The irregular verbs <i>prendre</i> (to take) and <i>boire</i> (to drink) 	<ul style="list-style-type: none"> • About French meals and eating habits • How to order in a French restaurant • About Haiti, a French-speaking nation in the Caribbean

Personal Goals:

When might you use these skills below (i.e.: at a local French restaurant, while on vacation in Montreal, etc.)? Is there a skill you want to practice more or a study strategy that you might like to try out? Write down some ideas in the space below or on a separate piece of paper.

Liste des activités obligatoires

Required activities will appear in boxes in the **pas-à-pas** sections that follow this page.

Module Requirements

_____ Workbook: Complete oral and written workbook activities for chapter 5

_____ Conversation: Select a scenario from one of the following activities from this chapter in the textbook to act out with the instructor:

- p. 131 *Et vous?*
- p. 134 *C'est votre tour*
- p. 138 *C'est votre tour*
- p. 143 *C'est votre tour*
- p. 148 ex. D, *Au restaurant*

_____ Practice MAT

Modular Achievement Test

Written Test (Score: ____ / 75)

Oral Test (Score: ____ / 25)

Grade for this module: _____

Pas-à-pas: Point de départ

La nourriture et les magasins d'alimentation

Throughout this chapter you will use the following vocabulary related to food and eating.

LES MAGASINS (m.) D'ALIMENTATION

la boucherie butcher shop

la boulangerie bread bakery

la charcuterie a shop selling pork products and prepared foods

l'épicerie (f.) small grocery store

la pâtisserie pastry bakery

LES FRUITS

les bananes (f.) bananas

les cerises (f.) cherries
les fraises (f.) strawberries
les oranges (f.) oranges
les pêches (f.) peaches
les poires (f.) pears
les pommes (f.) apples
le raisin grape(s) NOTE: even though grapes is plural, *le raisin* is always singular.

LES LÉGUMES vegetables

les artichauts (m.) artichokes
les asperges (f.) asparagus
les carottes (f.) carrots
les haricots verts (m.) green beans NOTE: the “h” in “haricot” is an *h-aspiré*. It is treated like a consonant, and so there is no contraction or liaison with this “h”.
la laitue lettuce
les petits pois (m.) peas
les pommes de terre (f.) potatoes
les tomates (f.) tomatoes

LE PAIN ET LES PÂTISSERIES bread and pastries

une baguette a long stick-shaped bread
un croissant a croissant, a crescent-shaped bread NOTE: several kinds of bread in France are referred to by their shape; for example, *une baguette*, and *un croissant*. The drawing in your textbook also shows *une couronne*, a wreath-shaped bread (look underneath the croissants), and one can also have *pain rond*, a round loaf of bread.
un gâteau a cake
des petits gâteaux literally “small cakes,” this term is often used to refer to cookies
une tarte pie (French pies differ from American pies in that the crust is usually somewhat thicker and there is no upper crust.)

LES PRODUITS LAITIERS dairy products

le beurre butter
la crème cream
le fromage cheese
des glaces (f.) ice cream
le lait milk

LES VIANDES (f.) meats

le bœuf beef
les charcuteries (f.) pork products and cold cuts
le jambon ham
le lapin rabbit (a far more common meat in France than in the U.S.)
le pâté pâté – a product made of very finely ground meat, often used as a spread. *Pâté de foie gras* is made of goose liver.
le porc pork

le poulet chicken

la saucisse sausage

le saucisson sausage, *saucisse* and *saucisson* both translate as “sausage” in English. They really only differ from each other in size; *saucisses* are small, like breakfast sausages, and *saucissons* are larger, like salami.

le veau veal

LES AUTRES ALIMENTS other food items

le café coffee

le chocolat chocolate

les conserves (f.) preserves and canned goods

les œufs (m.) eggs- note: when there is only one egg, *un œuf*, the “f” is pronounced, when there are several eggs, *des œufs*, the “f” is silent.

les pâtes (f.) pasta, (note the pronunciation difference: *pâtes* [paht] = pasta ; *pâté* [pah-TAY] = pâté)

les plats cuisinés prepared dishes

le poivre black pepper

les produits surgelés frozen foods

le sel salt

le sucre sugar

le thé tea

_____ Check your comprehension of the vocabulary by doing activity B *C'est à quel rayon* on p. 128 of your text. Answers to all exercises in this section are found [at the end of the module](#).

_____ Complete the *point de départ* activities in the workbook. Your instructor will check the free responses during your workbook check appointment. If you have questions regarding these exercises or the responses provided in the key, take notes so that you can be sure to ask your instructor during your workbook appointment.

Pas-à-pas: Exploration I

Les adjectifs démonstratifs

_____ In this section, you will learn how to specify people and objects by using the demonstrative adjectives *ce(t)*, *cette* and *ces* (corresponding to English *this/that, these/those*). Read the exploration on p.132.

_____ Before completing the written activities in the *QUIA workbook*, you may want to do exercises B and C in your textbook on pp. 133-134. Answers and annotations to all exercises in this section are found [at the end of the module](#).

_____ Complete the activities in the demonstrative adjective section in the workbook. Your instructor will check the free responses during your workbook check appointment. If you have questions regarding these exercises or the responses provided in the key, take notes so that you can be sure to ask your instructor during your workbook appointment.

Pas-à-pas: Exploration II

Le partitif

_____ In this section you will learn about the *partitif*, which is used to express the idea of “some” or “(not) any”. Read the exploration on pp. 135-136.

_____ Before completing the written activities in the workbook, you may want to do exercises A, D and F in your textbook on pp. 136-138. Answers and annotations to all exercises in this section are found [at the end of the module](#).

_____ Complete the activities in the *partitif* section in the workbook. Your instructor will check the free responses during your workbook check appointment. If you have questions regarding these exercises or the responses provided in the key, take notes so that you can be sure to ask your instructor during your workbook appointment.

A worksheet on the partitive (*du, de la, des*) is available from your instructor.

Pas-à-pas: Exploration III

Le verbe *prendre* et le verbe *boire*

_____ In this section, you will learn how to order things to eat and drink using the verbs *prendre* (to take) and *boire* (to drink). Read the exploration on pp. 140-141.

_____ Before completing the written activities in the workbook, you may want to do exercises C and D in your textbook on p. 142 (for exercise D, prepare the questions only). Answers and annotations to all exercises in this section are found [at the end of the module](#).

_____ Complete the activities in the workbook. Your instructor will check the free responses during your workbook check appointment. If you have questions regarding these exercises or the responses provided in the key, take notes so that you can be sure to ask your instructor during your workbook appointment.

Intégration et perspectives: La jardinière de légumes

Pas-à-pas: Pour mieux lire...

_____ Read the recipe on p.144 in your textbook (*La jardinière de légumes*) and then answer the *Avez-vous compris?* questions on p. 145. You may check your answers in the key [at the end of this module](#).

_____ Read *Chez nous en France: Destination la Bourgogne du Sud* on page 84 of the workbook. First, find out what kind of information you can anticipate finding in the article by reading the information sought in the questions below the passage. Then complete *À vous de lire: La cuisine bourguignonne* exercises on page 85 of the workbook.

If you would like to practice your new vocabulary by reading other recipes, try visiting the website Saveurs du monde at <http://www.saveurs.sympatico.ca/recettes.htm>. One can find recipes organized by country of origin (*par pays*) or by principal ingredient (*par produit*). This is a Canadian website, so metric measurements will be used in these recipes.

Pas-à-pas: Pour mieux écrire...

_____ Complete *À vous d'écrire: Un bon restaurant* on page 86-87 of the workbook. Your instructor will go over your work during the workbook check.

Pas-à-pas: Pour mieux comprendre...

Partie orale

_____ Complete the listening passage, dictation, and pronunciation for chapter 5 in the workbook.

Pour mieux comprendre la culture francophone

The following readings on Francophone culture are strongly recommended. In addition to increasing your understanding of Francophone cultures, these readings will help prepare you for the culture section on each Modular Achievement Test.

Info-culture: Les repas

_____ Read the cultural information on pp. 130-131 in your text. Answers to these exercises are found [at the end of the module](#). You might find it useful to make a table in which you compare French meals and American meals (e.g. what they eat and at what time).

Les Repas	Aux États-Unis	En France
Le petit déjeuner		
Le déjeuner		
Le goûter		
Le dîner		

Info-culture: Bon appétit!

_____ Read *Info-culture: Bon Appétit* on pp.146-147. Use the questions below as a guide as you read. Answers to these exercises are found [at the end of the module](#).

1. What is *Le guide Michelin* and what kind of information does it provide to readers? How does *Le Bib Gourmand* differ?
2. What are the different categories on a French menu?
3. What is the difference between *à la carte* and *prix fixe*?
4. What do you say to order your steak well done? Medium? Rare?
5. How much do you tip in France?
6. What is a *plateau de fromages*?

Chez nous: En Haïti

Read the information on Haiti on page 150 of your text and answer the questions in your textbook on page 151. You may check your answers in the key [at the end of this module](#).

Pas-à-pas: Pour mieux parler...

_____ Practice the following role-play activities from the chapter in preparation for your oral test. Your instructor will ask you to play one or several of these activities in your conversation appointment.

p. 131 *Et vous?*

p. 134 *C'est votre tour*

p. 138 *C'est votre tour*

p. 143 *C'est votre tour*

p. 148 ex. D, *Au restaurant*

You should also be prepared to respond to questions about what you like to eat and drink. Jot down some potential answers in the space provided below.

Plus de pratique?

Quiz yourself on the language and grammar presented in this chapter at the [website](#) for *Invitation au monde francophone*. Quizzes over chapter 5 can be found by selecting “chapter 5” on the scrollbar, then clicking on “tutorial quiz.” Here, you can also find a glossary and virtual flashcards to practice new vocabulary.

Watch the video for chapter 5 at <http://telr.osu.edu/languagelab>. Click on “French,” then log in to your OSU account and follow the instructions.

Listen to chapter 5 on the audio CD that accompanies your textbook. In this conversation, imagine that you are working in a French restaurant and are taking Monsieur and Madame Tabet’s order. Listen and write down what the Monsieur and Madame Tabet want to order.

Pas-à-pas: Examens

PRACTICE & MODULAR ACHIEVEMENT TEST

_____ Take the Practice MAT at <http://frit.osu.edu/students/undergraduatestudies/ii/pmats/PMAT4.doc>. The oral sections for the Practice MAT are located at <http://telr.osu.edu/language/ab>. Click on “French,” then log in to your OSU account and follow the instructions. If you have a 90+, it is optional but recommended.

Print out a copy and write your answers on that copy. Then go to the answer key at <http://frit.osu.edu/students/undergraduatestudies/ii/pmats/AK4.doc> and check your answers. Correct your answers with a different color ink and make an appointment to have it checked by an instructor.

On a separate piece of paper, record feedback from your instructor after the grading of your Practice MAT. What might you improve before taking the MAT?

_____ You are now ready to take the Modular Achievement Test (Written and Oral sections) for this module.

Oral Test

Conversation

I. La nourriture et les repas

1. En général, qu'est-ce que vous prenez au petit déjeuner? au déjeuner? au dîner?
2. Qu'est-ce que vous préférez comme boisson, dessert, viande, légume, fruit, etc.?
3. Est-ce que vous mangez quelquefois au restaurant? Est-ce qu'il y a de bons restaurants dans votre quartier? Quels restaurants?
4. Quel restaurant préférez-vous? Qu'est-ce que vous prenez dans ce restaurant?
5. Aimez-vous bien les restaurants mexicains? Pourquoi? Pourquoi pas?
6. Etc.

Les magasins d'alimentation

1. Est-ce que vous aimez faire la cuisine chez vous?
2. Où est-ce que vous achetez les légumes et les fruits?
3. Est-ce qu'il y a une épicerie dans votre quartier?
4. D'habitude, qu'est-ce que vous achetez à la boucherie?
5. Est-ce qu'il y a une pâtisserie dans votre quartier?
6. Etc.

III. Au restaurant

1. Est-ce que vous mangez souvent au restaurant?
2. Quel est votre restaurant préféré?
3. Pourquoi aimez-vous ce restaurant?
4. Est-ce que vous aimez prendre du jus quand vous allez au restaurant? Si oui, quelle sorte de jus prenez-vous? Si non, quelle est votre boisson préférée?
5. Quel est votre dessert préféré?
6. Etc.

Situations

Bon appétit!

You are working for a catering service and have been asked to interview a potential client (your instructor). Ask at least five questions to find out about the individual's preferences. What do they like to eat? What do they want to have to eat with their choice of meat? Do they like vegetables? etc. Remember, you will need to indicate, either with an appropriate comment or follow-up question, that you have understood the client's / instructor's responses.

Au supermarché

You have invited some friends over for a special dinner. You are at the supermarket with your roommate (your instructor) and you are trying to decide what you should buy for that dinner. Ask your roommate / instructor for advice in choosing the appetizer, main dish, drink(s), dessert, etc. Your roommate / instructor will make some suggestions, but they won't all be good ones. Remember to indicate that you have understood the suggestions through appropriate reactions, objections, etc.

Réponses

ANSWER KEY TO TEXTBOOK/MODULE EXERCISES

Point de départ: La nourriture et les magasins d'alimentation Communication et vie pratique (p. 128)

Ex. B

1. Où sont les poires, s'il vous plaît?
Là-bas, au rayon des fruits.
2. Où sont les petits gâteaux, s'il vous plaît?
Là-bas, à la pâtisserie.
3. Où est le pain, s'il vous plaît?
Là-bas, à la boulangerie.
4. Où sont les œufs, s'il vous plaît?
Là-bas, à la crèmerie.
5. Où est le poulet, s'il vous plaît?
Là-bas, à la boucherie.
6. Où sont les fromages, s'il vous plaît?
Là-bas, à la crèmerie.
7. Où sont les haricots verts, s'il vous plaît?
Là-bas, au rayon des légumes.
8. Où sont les saucisses, s'il vous plaît?
Là-bas, à la charcuterie.

Info-culture: Les repas (pp. 130-131)

Les Repas	Aux États-Unis	En France
Le petit déjeuner		café au lait, des croissants, du pain français ou des biscottes, du beurre et de la confiture
Le déjeuner		eaten between noon and 2 p.m. School students are given an hour to an hour and a half to eat lunch. Lunch is increasingly eaten outside of the home and regains its traditional importance on weekends

		or during vacation. It is served in courses rather than all at once. An elaborate lunch on Sundays or special occasions will be composed of several courses and is served with wine.
Le goûter		This afternoon snack is usually French bread with chocolate or Nutella or <i>des petits gâteaux secs</i> .
Le dîner		Dinner is traditionally a lighter meal than lunch but is increasingly becoming larger because family members cannot come home for the noon meal. It generally consists of soup, an amlette, or a light meat and vegetable dish, bread, and cheese or fruit. It is usually served between 7 p.m. and 8 p.m. and lasts 30 minutes. Dinner is an important family get-together time.

**Exploration 1: Les adjectifs démonstratifs
Communication et vie pratique (pp. 133-134)**

Ex. A

1. Combien coûtent ces pommes?
2. Combien coûte ce saucisson?
3. Combien coûtent ces oranges?
4. Combien coûtent ces bananes?
5. Combien coûte ce fromage?
6. Combien coûte cette salade?
7. Combien coûtent ces œufs?
8. Combien coûtent ces tomates?

Ex. B

1. Ces haricots verts sont (adjective in masculine plural).
2. Ce veau est (adjective in masculine singular).
3. Ces fruits sont (adjective in masculine plural).
4. Ce poulet est (adjective in masculine singular).
5. Ce fromage est (adjective in masculine singular).
6. Cette tarte est (adjective in feminine singular).
7. Ce gâteau est (adjective in masculine singular).
8. Ces fraises sont (adjective in feminine plural).

Ex. C

Underlined words show correct use of demonstrative pronoun. The rest of the sentence may vary.

1. Cette ville est formidable!
2. Ce repas est excellent!
3. J'aime bien ce film.
4. Ce concert est très intéressant.
5. Cette pâtisserie a de très bonnes tartes.
6. J'aime bien ce quartier.

Exploration 2: Le partitif
Communication et vie pratique (pp. 136-138)

Ex. A

1. Est-ce qu'il y a souvent de la viande au menu?
Oui, on mange souvent de la viande.
2. Est-ce qu'il y a souvent du poisson au menu?
Non, on mange rarement du poisson.
3. Est-ce qu'il y a de la glace au menu?
Oui, on mange quelquefois de la glace.
4. Est-ce qu'il y a souvent de la salade au menu?
Oui, on mange souvent de la salade.
5. Est-ce qu'il y a souvent du pain au menu?
Oui, on mange toujours du pain.
6. Est-ce qu'il y a souvent du fromage au menu?
Oui, on mange souvent du fromage.
7. Est-ce qu'il y a souvent des légumes au menu?
Oui, on mange toujours des légumes.
8. Est-ce qu'il y a souvent des fruits au menu?
Oui, on mange toujours des fruits.

Ex. B.

Answers will vary. Remember to use *du, de la, de l', des* with the verbs *manger* and *avoir* / *il y a*, and to use the partitive *de* when it the sentence is negated.

Ex. C

Answers may vary, and the following should be considered as examples.

1. Je vais préparer une pizza. Pour cela, j'ai besoin d'acheter du fromage, des champignons et des saucisses.
2. Je vais préparer une salade. Pour cela, j'ai besoin d'acheter de la laitue, des carottes, et des tomates.
3. Je vais préparer un sandwich. Pour cela j'ai besoin du pain, du beurre et des tranches de jambon.
4. Je vais préparer une soupe aux légumes. Pour cela, j'ai besoin d'acheter des carottes, des pommes de terre, des petits pois et un peu de sel.
5. Je vais préparer une omelette. Pour cela, j'ai besoin d'acheter des œufs et du fromage.
6. Je vais préparer une salade de fruits. Pour cela, j'ai besoin d'acheter des pommes, des bananes et des cerises.

Ex. D

Answers will vary, and the following should be considered as examples.

1. Je déteste le poisson. Je ne mange jamais de poisson.
2. J'adore le pain français. Je mange toujours du pain français.
3. J'adore le fromage français. Je préfère le camembert, mais je mange rarement du camembert.
4. Je mange souvent de la soupe. Je préfère la soupe à l'oignon.
5. Je ne mange pas beaucoup de viande. J'aime le poulet, mais je ne mange pas de bœuf.
6. J'adore la glace. Je mange de la glace après tous mes repas.
7. Je mange rarement de la salade. Je n'aime pas trop la salade.
8. J'adore le dessert. Je mange souvent des petits gâteaux et de la glace.

Ex. E

Answers will vary but should resemble the following in the use of du, de la, etc.

Pour les matins pressés et sans courage je mange du pain avec du beurre. Comme boisson j'ai du café et un peu de jus d'orange.

Pour les matins où j'ai le temps je mange un œuf à la coque, du fromage, du pain grillé avec du beurre et j'ai une tasse de café au lait.

Ex. F

1. Je voudrais une livre de café.
2. Je voudrais trois tranches de pâté de campagne.
3. Je voudrais deux tablettes de chocolat.
4. Je voudrais une bouteille de vin rouge.
5. Je voudrais quatre boîtes de petits pois.
6. Je voudrais un paquet de petits gâteaux.
7. Je voudrais deux kilogrammes de pêches.
8. Je voudrais cinq cents grammes de cerises.

Exploration 3: Le verbe prendre et le verbe boire

Communication et vie pratique (pp. 141-142)

Ex. A

1. Je bois du thé.
2. Véronique boit de l'eau minérale.
3. Nous buvons du vin.
4. Les enfants boivent du lait.
5. Vous buvez de la bière.
6. Samar boit du jus d'orange.

Ex. B

Answers will vary but should resemble the following in the use of du, de la, etc.

Je ne bois jamais de café.

Je bois du vin très rarement.

Je bois trop de coca.

Je ne bois jamais de bière.

Je mange de l'eau tous les jours.

Je n'aime pas beaucoup boire de l'eau minérale.

Je bois souvent du jus d'orange.

Ex. C

1. D'habitude, qu'est-ce que tu prends pour le petit déjeuner?
2. D'habitude, qu'est-ce que vous prenez pour le dîner?
3. D'habitude, qu'est-ce que tu prends pour le petit déjeuner?
4. D'habitude, qu'est-ce que les enfants prennent pour le goûter?
5. D'habitude, qu'est-ce que Marc prend comme boisson?
6. D'habitude, qu'est-ce que vous prenez comme dessert?

Ex. D

Responses to questions will vary.

1. Qu'est-ce que vous mangez / tu manges le matin?

2. Qu'est-ce que vous mangez / tu manges à midi?

3. Qu'est-ce que vous mangez / tu manges le soir?

4. Qu'est-ce que vous aimez / tu aimes boire quand vous avez / tu as soif?

5. Qu'est-ce que vous commandez / tu commandes quand vous allez / tu vas dans un bon restaurant?

6. Est-ce que vous mangez / tu manges trois repas par jour?

7. Est-ce que bien manger est important pour vous / toi et vos / tes amis?

**Intégration et perspectives: La jardinière de légumes
Avez-vous compris? (p. 145)**

beurre – oui
lait – non
haricots verts – non
carottes – oui
petits pois – oui
tomates – non
sel – oui
poivre – oui
sucre – non
fromage – non
laitue – oui
pommes de terre – oui
porc – non
bœuf – non
jambon – oui
poulet – non
œufs – non
bouquet garni – oui

Info-culture: Bon appétit! (pp. 146-147)

1. *Le guide Michelin* is a restaurant guide published in France that informs its readers about the quality and price of a restaurant. The number of stars indicates the quality of the restaurant. *Le Bib Gourmand* informs the reader about where to find good meals at moderate prices.
2. On a French menu, the different categories are *les entrées chaudes*, *les entrées froides*, *le plat principal (viande ou poisson accompagné de légumes)*, *les viandes*, et *les desserts*.
3. *À la carte* is for those who only want to eat one or two things off a menu. The *repas à prix fixe* is a full meal with various servings. They vary in price, and some offer choices.
4. To order your steak well done, you would ask that it be prepared *bien cuit*. If you prefer medium, you would ask that it be prepared *à point*. The word for rare is *saignant*.
5. The tip, usually 15%, is generally included in the bill; but it is a good idea to add a few extra euros to the total.
6. A *plateau de fromages* is a cheese tray from which you can select what you want.

Avez-vous compris? questions for Chez nous: En Haïti (p. 151)

1. Le riz et les haricots rouges sont à la base de la cuisine haïtienne.

2. Les Haïtiens préfèrent le porc, le bœuf, et le poisson.
3. Le soir du 24 décembre, on sert le grillot, c'est-à-dire un porc grillé servi avec des bananes grillées.
4. Le 1^{er} janvier, on mange de la soupe au potiron préparée avec des légumes verts, des patates douces, et du bœuf.
5. Le jour de l'an, on sert une liqueur avec du sucre et un peu d'alcool et un colorant rouge au sirop.