

## DES ROBOTS AUX FOURNEAUX

Niveau préconisé (à partir de B1) - Durée de l'activité : 30 mn

Compréhension  
orale : fiche  
individuelle (1 page)



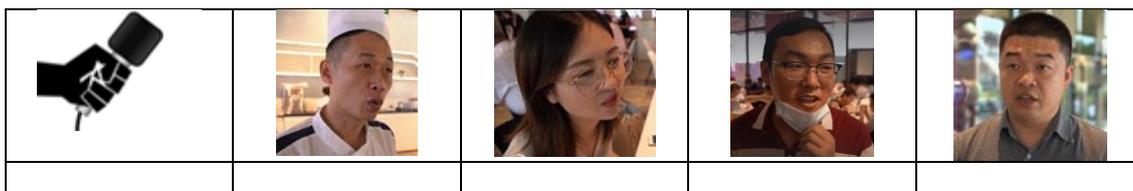
### I – COMPRENDRE le document

[Lien vers la vidéo](#)

#### 1. Echauffement

Quels sont vos critères pour choisir un restaurant : nourriture, prix, décoration, service, situation, etc. Lisez-vous les critiques sur Internet ?

#### 2. Qui dit quoi ? Regardez la vidéo complète (avec le son) et associez à chacun l'esprit de ses propos.



- Les légumes sautés ont été difficiles pour le robot.
- Le robot est plus fiable que l'homme.
- C'est bon.
- Les gens vont s'habituer.
- A Canton, voici le restaurant du futur.
- Les robots compensent le manque de main d'œuvre.

#### 3. Vrai ou faux ? Indiquez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. Corrigez-les le cas échéant.

	Vrai	Faux
1- Les robots préparent en 8 secondes un hamburger.		
2- Le restaurant peut servir 700 couverts et il occupe 3000 mètres carrés.		
3- Il n'y a aucun employé dans ce restaurant.		
4- Il y a plus de 300 plats proposés sur la carte.		
5- Il a fallu trois mois d'essais pour que le robot fasse les légumes sautés.		
6- Il y a une vingtaine de machines à la place des 6 chefs attendus.		
7- C'est un restaurant gastronomique.		
8- C'est idéal en temps de pandémie.		
9- Ce restaurant est moins cher qu'un restaurant traditionnel.		
10- Son chiffre d'affaire est de 10 000 euros par semaine.		
11- Il va bientôt y avoir un restaurant de robots à Paris sur les Champs Élysées.		

#### 4. Travail sur la langue.

Complétez le texte avec les mots suivants :

cuisson – plats – toque - cuisiniers – spécialités – dosage – chef – serveurs - ingrédients

Dans un restaurant, il faut des ..... dans la cuisine, des ..... dans la salle. Le ..... est reconnaissable à sa ..... blanche. Les ..... sur la carte font l'attrait du restaurant. Mais pour que la qualité soit stable, il faut que les ..... et leur ....., ainsi que le temps de ..... soient bien respectés. Les clients pourront ainsi déguster les ..... proposées.

## DES ROBOTS AUX FOURNEAUX

Niveau préconisé (à partir de B1) Durée de l'activité : 30 mn  
Objectif : donner son opinion

Prolongements  
pour la classe :  
culture, civilisation

### III – AGIR AVEC LA LANGUE

#### Discutez, échangez

Que pensez-vous de ce restaurant ? Quels sont les points forts cités dans le reportage ? Etes-vous d'accord ?

Est-ce que vous y mangeriez ? Pourquoi ?

#### Ecrivez sur un site internet pour laisser votre opinion

Imaginez que vous êtes allé dans un restaurant complètement automatisé comme celui du reportage. Vous laissez votre commentaire (positif ou négatif) sur un site internet de critiques de restaurants. Vous pouvez vous inspirer des exemples si dessous.

Rapport Qualité/Prix		Qualité de la cuisine	
Originalité		Cadre/Ambiance	
Service			

#### Déçu...patron déplorable

Je comprends les avis précédents mais nous avons dû venir un mauvais jour. L'ego de la renommée peut-être...

Les plats étaient top mais l'accueil et le service déplorables !

Note : 1/5  

Restaurant très agréable avec une belle terrasse. Pour le rapport qualité-prix, là, c'est autre chose : des plats fades sans consistance et un prix élevé.

Pour le cadre oui, pour la nourriture non

Serveurs sympathiques, mais pas les patrons (plus intéressés par la note que par ce qu'il y a dans l'assiette)

Note : 2/5  

Un repas bien agréable dans un cadre bien sympathique. A refaire absolument.

Note : 4/5  

Établissement tenu par la même famille que "Les trois Amis". Mais ici cuisine italienne de qualité et aussi des plats aux accents provençaux.

Ambiance chaleureuse où, malgré le monde, le calme règne. Le service est impeccable, présent sans être envahissant. Les assiettes bien garnies et les mets délicieux. Desserts maison.

Très bon rapport qualité / Prix

Note : 4/5  

D'après *Le petit fûté.com*

## DES ROBOTS AUX FOURNEAUX

### Corrigé



#### I – COMPRENDRE le document

[Lien vers la vidéo](#)

#### 1. Echauffement

Quels sont vos critères pour choisir un restaurant : nourriture, prix, décoration, service, situation, etc. Lisez-vous les critiques sur Internet ?

#### 2. Qui dit quoi ? Regardez la vidéo complète (avec le son) et associez à chacun l'esprit de ses propos.

				
e	a – b	d	c	f

- a. Les légumes sautés ont été difficiles pour le robot
- b. Le robot est plus fiable que l'homme.
- c. C'est bon.
- d. Les gens vont s'habituer.
- e. A Canton, voici le restaurant du futur.
- f. Les robots compensent le manque de main d'œuvre.

#### 3. Vrai ou faux ? Indiquez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. Corrigez-les le cas échéant.

	Vrai	Faux
1- Les robots préparent en 8 secondes un hamburger.	x	
2- Le restaurant peut servir 700 couverts et il occupe 3000 mètres carrés. <i>600 couverts et 2000 mètres carrés.</i>		x
3- Il n'y a aucun employé dans ce restaurant.	x	
4- Il y a plus de 300 plats proposés sur la carte. <i>Plus de 200 plats.</i>		x
5- Il a fallu trois mois d'essais pour que le robot fasse les légumes sautés.	x	
6- Il y a une vingtaine de machines à la place des 6 chefs attendus.	x	
7- C'est un restaurant gastronomique.		x
8- C'est idéal en temps de pandémie.	x	
9- Ce restaurant est moins cher qu'un restaurant traditionnel.		x
10- Son chiffre d'affaire est de 10 000 euros par semaine. <i>8000 euros par jour</i>		x
11- Il va bientôt y avoir un restaurant de robots à Paris sur les Champs Elysées. <i>C'est un rêve, un jour.</i>		x

#### 4. Travail sur la langue.

Complétez le texte avec les mots suivants :

cuisson – plats – toque - cuisiniers – spécialités – dosage – chef – serveurs - ingrédients

Dans un restaurant, il faut des **cuisiniers** dans la cuisine, des **serveurs** dans la salle. Le **chef** est reconnaissable à sa **toque** blanche. Les **plats** sur la carte font l'attrait du restaurant. Mais pour que la qualité soit stable, il faut que les **ingrédients** et leur **dosage**, ainsi que le temps de **cuisson** soient bien respectés. Les clients pourront ainsi déguster les **spécialités** proposées.

## DES ROBOTS AUX FOURNEAUX

### Transcription

Transcription : pour  
une lecture après les  
activités

A Canton, voici peut-être le restaurant du futur. Ici les robots vous accueillent, vous servent, préparent en 8 secondes à peine des hamburgers, mais pas seulement. 600 couverts, 2000 mètres carrés, c'est le premier restaurant au monde sans cuisinier, caissier ou serveur. Il a bien sa toque sur la tête mais n'a plus besoin d'être aux fourneaux, ce chef a programmé les robots.

**Ma Huiliang** : Ce plat de légumes verts sautés, c'est le plus difficile à réaliser pour le robot. On va le commander, vous allez voir. La cuisson va prendre 7 minutes.

Dans un restaurant comme celui-ci, il devrait y avoir au moins 6 chefs en cuisine. A leur place, une vingtaine de machines capables de préparer plus de 200 plats différents, proposés avec toujours le même dosage, la même cuisson.

7 minutes plus tard, pas une de plus, le plat tombe du ciel, prêt à être dégusté.

**Ma Huiliang** : Nous avons réalisé des milliers de tests avant d'arriver à ce résultat. Cela nous a pris 3 mois.

Cela ne risque pas d'être l'enfer en cuisine.

**Ma Huiliang** : L'avantage du robot sur l'humain, c'est qu'il n'a pas de saute d'humeur. Et la qualité des plats est stable. Une fois que le robot est bien programmé, les plats sont standards, et il n'y a plus d'erreur possible.

Ce n'est pas de la haute gastronomie mais beaucoup viennent ici aussi bien pour prendre des photos que pour donner des coups de fourchette ou de baguette.

**Cliente 1** : Un restaurant de robots, c'est tellement étrange, il fallait qu'on vienne !

Pas de contact humain dans le service.

**Robot** : Cher client, veuillez prendre votre plat.

Moins de convivialité peut-être, mais pas de problème d'hygiène en temps de covid19.

**Cliente 2** : C'est déjà assez populaire. Et avec le temps, les gens vont s'y habituer.

Habités, beaucoup le sont déjà. Il suffit de voir l'affluence tous les midis. Les prix dans ce restaurant sont comparables à n'importe quel autre. Chiffre d'affaire : 8 000 euros par jour.

**Client 3** : Moi, je viens ici parce que c'est bon.

**Cliente 4** : Je sélectionne mon plat sur l'écran et ensuite, pour le paiement, je n'ai qu'à scanner mon portable. Voici le ticket avec un code QR. Mon numéro figure sur l'écran et quand mon plat est prêt, j'ai juste à aller le retirer.

L'appétit chinois pour les robots est insatiable.

**Xiao Ran** : La restauration, c'est un secteur dans lequel il est difficile de recruter les gens. On manque de main d'œuvre et le coût de l'embauche est de plus en plus haut. Et puis, avec l'épidémie, les habitudes alimentaires des gens ont changé. Ils veulent être servis avec le moins de contact humain possible. Les robots, c'est donc l'idéal.

Ce groupe a déjà mis au point et fabriqué 61 robots cuisiniers. Ils ont déjà 6 restaurants à travers la Chine et rêvent d'en ouvrir un, un jour, à Paris sur les Champs Elysées.

**Mots-clés : restaurant – robot - Chine**