

B1.16 Masterchef : cuisine avancée



- Suivre et donner des instructions de cuisson détaillées et des recettes
- Vocabulaire relatif aux ingrédients, aux ustensiles et aux techniques de cuisson

Les agrumes	<i>(Los cítricos)</i>	En cubes	<i>(En cubos)</i>
Le sommet	<i>(La punta)</i>	Peler une orange à vif	<i>(Pelar una naranja a vivo)</i>
La base	<i>(La base)</i>	Assaisonner	<i>(Sazonar)</i>
L'écorce	<i>(La piel)</i>	Beurrer un plat	<i>(Enmantecar un molde)</i>
Le couteau	<i>(El cuchillo)</i>	Gratiner	<i>(Gratinar)</i>
Le plat à gratin	<i>(La fuente para gratinar)</i>	Saupoudrer	<i>(Espolvorear)</i>
Le beurre fondu	<i>(La mantequilla derretida)</i>	Tremper	<i>(Sumergir)</i>
Le beurre pommade	<i>(La mantequilla pomada)</i>	Mettre en purée	<i>(Triturar hasta hacer puré)</i>
La cuisson	<i>(La cocción)</i>	Tiédi	<i>(Tibio)</i>
Le mélange	<i>(La mezcla)</i>	Écrouter	<i>(Retirar la corteza)</i>
La patate écrasée	<i>(La patata triturada)</i>	Paner	<i>(Empanar)</i>
Les rondelles de pommes	<i>(Las rodajas de manzana)</i>	Passer un aller-retour	<i>(Pasar por la sartén ida y vuelta)</i>
Concassé	<i>(Concassé)</i>	Réserver au réfrigérateur	<i>(Reservar en el frigorífico)</i>

1. Escanea el código QR para ver el vídeo, o lee el texto. (QR: Audio)

Pour préparer une **purée** maison, on conseille de cuire les pommes de terre dans l'eau : ça aide à garder un bon goût. Quand elles sont tendres, on les écrase puis on ajoute du lait chaud avec un peu de crème et de beurre. On mélange jusqu'à obtenir une texture **onctueuse**. Enfin, on vérifie l'**assaisonnement** et on sert avec **des plats en sauce**.



*Para preparar un **puré** casero, se recomienda cocer las patatas en agua: eso ayuda a conservar un buen sabor. Cuando están tiernas, se aplastan y luego se añade leche caliente con un poco de nata y mantequilla. Se mezcla hasta obtener una textura **cremosa**. Por último, se comprueba **el sazonado** y se sirve con **platos con salsa**.*

1. Quel est le secret pour garder un meilleur goût des pommes de terre ?
 - a. Les cuire dans l'eau
 - b. Les cuire uniquement à la vapeur
 - c. Les laisser refroidir dans le lait
 - d. Les faire frire avant de les écraser
2. Comment sait-on que les pommes de terre sont prêtes ?
 - a. Quand elles deviennent dorées
 - b. Quand elles flottent à la surface
 - c. Quand le couteau entre facilement dedans
 - d. Quand elles sentent le beurre

1-a 2-c



2. Gramática: Los pronombres demostrativos neutros ceci, cela, ça

Ceci, Cela, Ça son pronombres demostrativos neutros que señalan una cosa o una idea. Sustituyen un grupo de palabras o una frase.

1. Se utiliza **ceci** para señalar lo que está cerca. Se utiliza **cela** o **ça** para lo que está más lejos.
2. Se emplea "ça" para reemplazar "le", "la", "les" cuando expresan una idea general y, a veces, en algunos casos de doble pronominalización para aligerar la frase.
3. A veces se emplea "ça" para reforzar un pronombre interrogativo.
4. Se utiliza **ce** o **c'** para reemplazar **ça** delante del verbo être.

Pronom (Pronombre)	Exemple (Ejemplo)
Ceci	Nous allons utiliser ceci pour assaisonner le plat. (<i>Vamos a usar esto para sazonar el plato.</i>)
Cela	Cela servira plus tard. (<i>Eso servirá más tarde.</i>)
Ça	J'ai besoin de ça pour la purée. (<i>Necesito eso para el puré.</i>) Le beurre, j'aime ça ! (<i>La mantequilla, ¡me encanta!</i>) Je ne lui ai pas dit ça ! (<i>¡Yo no le dije eso!</i>) Qui ça ? (<i>¿Quién es?</i>) Où ça ? (<i>¿Dónde es?</i>)
Ce / C'	Ce sont des agrumes. (<i>Estos son cítricos.</i>) C' est un agrume. (<i>Es un cítrico.</i>)
Ce + que	- Tu veux faire un plat spécial ce weekend ? (<i>— ¿Quieres hacer un plato especial este fin de semana?</i>)
Ce + à + quoi	- C'est exactement ce que je pensais ! / - C'est justement ce à quoi je pensais (<i>— ¡Es exactamente lo que pensaba! / — Es justamente en lo que pensaba</i>)

Ça es más informal, se usa a menudo en el habla. Ejemplo: Pourvu que **ça** soit vrai !

"Ce" es más formal y más frecuente en la escritura. Ejemplo: Pourvu que **ce** soit vrai ! Il y a cependant une seule possibilité pour « Ce fut »

Delante de devoir/pouvoir + être : Ça / ce doit être passionnant ; Ça/ ce ne peut pas être Paul qui a bu toute la bouteille.

1. Regarde bien : _____, c'est le beurre pommade, pas le beurre fondu. (*Mira bien: esto es la mantequilla pomada, no la mantequilla derretida.*)
a. cela b. ça c. ceci d. ce
2. Tu vois ce mélange au sommet du gratin ? On le garde pour plus tard : _____ servira à saupoudrer au moment de gratiner. (*¿Ves esta mezcla en la parte superior del gratinado? La guardamos para más tarde: eso servirá para espolvorear en el momento de gratinar.*)
a. ce b. cela c. c' d. ceci

1. ceci 2. cela



Reescribe las frases (QR: IA+)

1. (ceci) Nous allons utiliser cette épice pour assaisonner le plat.

(Vamos a utilizar ceci para sazonar el plato.)

2. (cela) Nous garderons cette information pour plus tard.

(Guardaremos cela para más tarde.)

3. (ça) Je n'aime pas les retards.

(No me gusta ça.)

1. Nous allons utiliser ceci pour assaisonner le plat. **2.** Nous garderons cela pour plus tard. **3.** Je n'aime pas ça.

Corrige el error

1. Le sel, j'aime ceci dans les sauces.

La sal, me gusta eso en las salsas.

2. Ça est prêt, on peut dresser les assiettes.

Está listo, podemos poner los platos.

1. Le sel, j'aime ça dans les sauces. **2.** C'est prêt, on peut dresser les assiettes.

3.Ejercicios

1. Relaciona cada palabra con su significado.

- | | |
|------------------------------|---|
| a. Assaisonner | 1. Mettre une préparation au froid - ceci ralentit la croissance bactérienne. |
| b. Réserver au réfrigérateur | 2. Ajouter du sel, du poivre ou des herbes - cela donne plus de goût. |
| c. Le beurre pomme | 3. Le beurre ramolli, pas fondu - ça s'étale facilement. |

a-2 b-1 c-3



2. Ficha del taller de cocina: gratén de batata y cítricos (QR: Audio)

Rellena los huecos: concassées, beurrez, ça, mettre, réservez, tiédi, Assaisonnez



Pour l'atelier « Masterchef » du comité d'entreprise, la cheffe propose un gratin de patate douce aux agrumes, facile à refaire après le travail. Préparez la base : cuire les patates douces, les (1) _____ en purée, puis ajouter du beurre pomme et un peu de lait (2) _____. Ceci donne une texture souple ; si c'est trop épais, ajoutez encore un peu de lait. (3) _____ et (4) _____ au réfrigérateur 15 minutes.

Pendant ce temps, (5) _____ un plat à gratin et préparez les garnitures : rondelles de pommes, zestes d'orange et quelques noix (6) _____. Déposez la purée au fond, ajoutez les pommes au sommet, puis saupoudrez de zestes. Pour la cuisson, enfournez jusqu'à ce que le dessus gratine. Cela se sert chaud avec une salade ; (7) _____ fonctionne aussi en accompagnement d'un plat en sauce.


Para el taller «Masterchef» del comité de empresa, la chef propone un gratén de batata con cítricos, fácil de repetir después del trabajo. Prepare la base: cocer las batatas, hacerlas puré, luego añadir mantequilla en pomada y un poco de leche templada. Esto da una textura flexible; si está demasiado espeso, añada un poco más de leche. Sazone y reserve en el frigorífico 15 minutos.

Mientras tanto, unte con mantequilla una fuente para gratén y prepare las guarniciones: rodajas de manzana, ralladura de naranja (cáscara muy fina) y algunas nueces troceadas. Ponga el puré en el fondo, añada las manzanas encima y luego espolvoree con la ralladura. Para la cocción, hornee hasta que la parte superior gratine. Se sirve caliente con una ensalada; también funciona como acompañamiento de un plato con salsa.

(1) mettre, (2) tiédi, (3) Assaisonnez, (4) réservez, (5) beurrez, (6) concassées, (7) ça

1. Quelles sont les étapes principales de la recette et quand doit-on réserver la purée au réfrigérateur ?

3. Escucha el fragmento de audio y elige la respuesta correcta. (QR: Audio)

- | | Verdadero | Falso | |
|--|--------------------------|--------------------------|--|
| 1. Elle cuisine pour un repas organisé au travail, prévu en fin de semaine. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
| 2. Elle place les rondelles de pommes au fond du plat, avant d'ajouter la purée. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Pour le dessert, elle met la préparation au froid en attendant de la servir. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
- 1-V 2-X 3-V

4. Elige la solución correcta

- _____ les agrumes en quartiers et gardez l'écorce : ceci donnera plus de parfum au plat. *(Cortad los cítricos en gajos y conservad la cáscara: esto dará más aroma al plato.)*
a. Coupez-vous b. Coupezons c. Coupez d. Couper
 - _____ le beurre fondu sur les rondelles de pommes, puis saupoudrez un peu de sucre : ça caramélisera à la cuisson. *(Poned la mantequilla derretida sobre las rodajas de manzana y luego espolvoread un poco de azúcar: se caramelizará durante la cocción.)*
a. Mettez b. Mettons c. Mette d. Mettre
 - _____ la base du fromage en petits cubes ; cela facilitera le mélange dans la patate écrasée. *(Cortad la base del queso en cubitos; eso facilitará la mezcla en la patata machacada.)*
a. Coupe b. Couper c. Coupaient d. Coupez
1. Coupez 2. Mettez 3. Coupez

5. Juego de rol - diálogos (QR: Audio)

Briefing recette avant le service

- | | |
|------------------------------------|---|
| Camille (cheffe de partie): | <i>Pour le dessert, on travaille les agrumes : peux-tu peler une orange à vif et garder un peu d'écorce concassée pour parfumer le mélange ?
(Para el postre, trabajamos los cítricos: ¿puedes pelar una naranja a lo vivo y guardar un poco de cáscara machacada para perfumar la mezcla?)</i> |
| Nicolas (commis): | <i>D'accord. Je coupe aussi les suprêmes en cubes et je les mélange avec un peu de beurre fondu tiédi, c'est bien comme ça ?
(De acuerdo. También corto los gajos en cubos y los mezclo con un poco de mantequilla derretida templada, ¿está bien así?)</i> |
| Camille (cheffe de partie): | <i>Oui, et assaisonne légèrement : une pincée de sel et juste un peu de sucre, puis réserve au réfrigérateur pendant vingt minutes.
(Sí, y sazona ligeramente: una pizca de sal y solo un poco de azúcar, luego reserva en el refrigerador durante veinte minutos.)</i> |
| Nicolas (commis): | <i>Très bien. Et pour le plat à gratin, je beurre le plat avec du beurre pomade avant de mettre la base ?
(Muy bien. Y para la fuente de gratinado, ¿engraso la fuente con mantequilla pomada antes de poner la base?)</i> |



Camille (cheffe de partie): *Exactement : beurre le plat, dispose la base, et à la fin on gratine rapidement au sommet pour obtenir une belle couleur sans trop cuire.*

(Exactamente: engrasa la fuente, coloca la base y, al final, gratinamos rápidamente por encima para obtener un bonito color sin cocinar demasiado.)

1. Pourquoi Camille demande-t-elle de réserver une partie de la préparation au réfrigérateur ?

6. Hablar: traducir y responder (QR: IA+)

Ceci est la base : ... / Cela/Ça doit être tiède avant de ... / Ensuite, on assaisonne et on réserve ...



1. Expliquez brièvement à un ami qui cuisine peu comment préparer une purée maison, des pommes de terre cuites jusqu'à la mise en purée.

2. Lors d'un cours de cuisine, un plat ressort trop sec du four : que proposez-vous d'ajouter ou de modifier et pourquoi ?

7. Escritura: WhatsApp (QR: IA+)

Salut ! Désolée de te déranger. Pour mon audition MasterChef samedi, je dois envoyer une recette écrite, super claire. J'ai choisi un **gratin** avec une **purée** très onctueuse et une touche d'orange.

Tu peux m'aider à formuler les étapes ? Je veux expliquer comment **assaisonner**, faire la **cuisson**, **beurrer un plat** et **gratiner**, sans oublier les détails (température, ordre, petites astuces). Si tu as une idée avec des **agrumes** ou un peu de zeste, je prends !

Merci

- Camille



Escribe una respuesta adecuada: *Tu peux faire comme ceci : d'abord..., ensuite..., et à la fin... / Pour que ce soit plus clair, je te conseille de... / Ça marche si tu règles le four à... et si tu...*

Verbos importantes

tu

nous

vous

Couper (cortar)

Impératif

Coupe

Coupons

Coupez

Mettre (poner)

Impératif

mets !

Mettons

Mettez