



B2.32 Au cours de cuisine

- ☐ Participer à des activités culinaires et à des ateliers
- ☐ Suivre et donner des instructions et des techniques de cuisson détaillées
- ☐ Décrire les ingrédients, les ustensiles et les méthodes de préparation

La cuisson	<i>(La cocción)</i>	Le menu équilibré	<i>(El menú equilibrado)</i>
La fermentation	<i>(La fermentación)</i>	Le poisson pané	<i>(El pescado empanado)</i>
La garniture	<i>(El relleno)</i>	Une double ration de pâtes	<i>(Una ración doble de pasta)</i>
La mise en place	<i>(La mise en place)</i>	Bouillir	<i>(Hervir)</i>
La pâte	<i>(La masa)</i>	Monter	<i>(Montar)</i>
La qualité des produits	<i>(La calidad de los productos)</i>	Remuer	<i>(Remover)</i>
La volaille	<i>(Las aves de corral)</i>	Saisir	<i>(Sellar)</i>
Le déglacage	<i>(El desglasado)</i>		

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



Pour émincer un **oignon** en toute sécurité, on replie les doigts et on avance les phalanges afin de guider la **lame** sans se **couper**. Le pouce maintient l'ingrédient et la coupe reste régulière. *Vu que le couteau de chef* a une lame haute, il est particulièrement adapté à cette tâche. Le **filet de sole**, en revanche, sert surtout à lever des filets de poisson et non à émincer des légumes.

Para picar una cebolla en toda seguridad, se repliegan los dedos y se avanzan las falanges para guiar la hoja sin cortarse. El pulgar mantiene el ingrediente y el corte se mantiene regular. Como el cuchillo de chef tiene una hoja alta, está especialmente adaptado a esta tarea. El fileteador, en cambio, sirve sobre todo para levantar filetes de pescado y no para picar verduras.

1. Quel geste protège les doigts pendant l'éminçage d'un oignon ?
 - a. Tenir l'oignon uniquement avec l'index et le majeur
 - b. Écarter les doigts pour stabiliser l'oignon
 - c. Avancer les phalanges devant les doigts
 - d. Couper en appuyant la lame sur le plan de travail
2. Pourquoi le couteau de chef est-il particulièrement adapté pour découper un oignon ?
 - a. Parce qu'il est plus léger qu'un filet de sole
 - b. Parce qu'il permet de couper sans aucune technique
 - c. Parce qu'il sert aussi à lever les filets de poisson
 - d. Parce que sa lame est haute et facilite la découpe

1-c-2-d



2. Gramática: La causa: vu que, faute de, en effet

Para explicar una razón o una justificación: vu que, faute de, en effet, étant donné que y otras expresiones.

Expression (Expresión)	Exemple (Ejemplo)
Vu que (Dado que)+ Indicatif (+ Indicativo)	Vu que la pâte a levé, la recette est réussie. (Dado que la masa ha levado, la receta está lograda.)
Étant donné que (Dado que)+ Indicatif (+ Indicativo)	Étant donné que tout est prêt, on commence. (Dado que todo está listo, empezamos.)
Du moment que (Desde el momento en que) + Indicatif (+ Indicativo)	Du moment que tu remues, la sauce réussit. (Mientras remuevas, la salsa sale bien.)
Faute de (A falta de)	Faute de temps, nous sautons une étape. (Por falta de tiempo, nos saltamos un paso.)
A la suite de (A raíz de)	À la suite d'une erreur, la cuisson échoue. (A raíz de un error, la cocción falla.)
Par suite de (A consecuencia de)	Par suite d'un retard, le cours commence tard. (A consecuencia de un retraso, la clase empieza tarde.)
En effet (En efecto)	Le plat est bon; en effet, les produits sont frais. (El plato está bueno; en efecto, los productos son frescos.)
D'autant plus que (Tanto más cuanto que)+ Indicatif (+ Indicativo)	Je participe, d'autant plus que le chef est réputé. (Participo, tanto más cuanto que el chef es reconocido.)
Sous prétexte que (Con el pretexto de que)+ Indicatif (+ Indicativo)	Il part sous prétexte que le cours est long. (Se va con el pretexto de que la clase es larga.)
Non que (No es que)+ Subjonctif (+ Subjuntivo)	Non qu'il soit expert, mais il progresse vite. (No es que sea un experto, pero progresa rápido.)

- _____ la pâte a déjà levé, on peut passer au façonnage sans attendre. (Dado que la masa ya ha levado, podemos pasar al formado sin esperar.)
a. Vu que b. Faute de c. En effet d. Vu qu'
- _____ thermomètre, j'ai vérifié la cuisson du poulet en piquant la partie la plus épaisse. (A falta de termómetro, comprobé la cocción del pollo pinchando la parte más gruesa.)
a. Faute de b. Faute que c. Vu que d. En effet

1. Vu que 2. Faute de

Reescribe las frases (QR: IA+)



- (Vu que) Comme le rapport est déjà validé, nous pouvons l'envoyer au client aujourd'hui.
(Dado que el informe ya está validado, podemos enviarlo al cliente hoy.)
- (Étant donné que) Puisque tout le monde est connecté, on peut lancer la réunion en visio.

(Dado que todo el mundo está conectado, podemos iniciar la reunión por videollamada.)

3. (Du moment que) À condition que tu respectes la procédure, il n'y aura pas de problème.

(Siempre que respetes el procedimiento, no habrá ningún problema.)

1. Vu que le rapport est déjà validé, nous pouvons l'envoyer au client aujourd'hui. **2.** Étant donné que tout le monde est connecté, on peut lancer la réunion en visio. **3.** Du moment que tu respectes la procédure, il n'y aura pas de problème.

Corrige el error

1. Faute de on n'a pas le temps, on saute la réduction.

Por falta de tiempo, nos saltamos la reducción.

2. Vu que le four soit prêt, on enfourne.

Como el horno está listo, lo metemos al horno.

1. Faute de temps, on saute la réduction. **2.** Vu que le four est prêt, on enfourne.

3.Ejercicios

1. Relaciona cada palabra con su significado.

- | | |
|---------------------|---|
| a. la mise en place | 1. Organisation des ingrédients et ustensiles, vu que tout doit être prêt avant de commencer. |
| b. saisir | 2. Récupérer les sucs en ajoutant un liquide, faute de quoi la sauce manque de goût. |
| c. le déglacage | 3. Cuire très vite à feu vif, en effet pour dorer la surface et conserver le jus. |

a-1 b-3 c-2



2. Instrucciones - Taller de cocina del miércoles por la noche (QR: Audio)

Rellena los huecos: garniture, remuez, menu équilibré, pâte, Faute de, Vu que, mise en place, saisissez



Afin d'assurer le bon déroulement de l'atelier, une (1) _____ est demandée à l'arrivée : lavez et émincez l'oignon en gardant les phalanges devant la lame, puis préparez la (2) _____. (3) _____ les produits sont frais, la cuisson est courte : (4) _____ la volaille à feu vif, (5) _____ sans cesse et déglacez la poêle pour récupérer les sucs. (6) _____ temps, la fermentation n'est pas abordée cette semaine, mais la (7) _____ du pain sera expliquée en fin de séance. Merci d'éviter les doubles rations de pâtes afin de respecter un (8) _____. En effet, l'objectif est de travailler des techniques reproductibles à la maison, y compris la cuisson du poisson pané — le cuire puis l'égoutter correctement.

Para asegurar el buen desarrollo del taller, se solicita una mise en place a la llegada: lave y pique la cebolla en rodajas finas manteniendo las falanges delante de la hoja, luego prepare la guarnición. Dado que los productos son frescos, la cocción es corta: dore la carne de ave a fuego fuerte, remueva sin parar y desglase la sartén para recuperar los jugos.

Por falta de tiempo, la fermentación no se aborda esta semana, pero la masa del pan se explicará al final de la sesión. Gracias por evitar las dobles raciones de pasta para respetar un menú equilibrado. En efecto, el objetivo es trabajar técnicas reproducibles en casa, incluida la cocción del pescado empanado: cocinarlo y luego escurrirlo correctamente.

(1) mise en place, (2) garniture, (3) Vu que, (4) saisissez, (5) remuez, (6) Faute de, (7) pâte, (8) menu équilibré

1. Quelles étapes et consignes sont expliquées pour garantir une cuisson réussie et quels sont les motifs donnés pour ces règles ?

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

- Le plat principal était à base de volaille et devait être équilibré.
- Ils ont préparé une seule portion normale de pâtes parce que tout le monde mangeait de la viande.
- La cheffe a dit que le poisson pané de la narratrice était trop cuit.

Verdadero Falso

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| ☐ | ☐ |
| ☐ | ☐ |
| ☐ | ☐ |



1-V 2-X 3-V

4. Elige la solución correcta

1. Vu que la poêle est bien chaude, tu _____ la volaille sans la bouger pendant une minute. *(Como la sartén está bien caliente, marcas el ave sin moverla durante un minuto.)*
a. saisissais b. saisís c. saisit d. saisie
2. Faute de couvercle, l'eau _____ moins vite et la cuisson des pâtes prend plus de temps. *(A falta de tapa, el agua hierve más despacio y la cocción de la pasta tarda más tiempo.)*
a. bout b. bouit c. bouille d. bouillent
3. Du moment que tu _____ la sauce, elle n'accroche pas et le déglacage se fait facilement. *(Mientras remuevas la salsa, no se pega y el desglasado se hace fácilmente.)*
a. remuais b. remues c. remuez d. remue

1. saisís 2. bout 3. remues

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



Chef critique la cuisson du poulet

Chef Renaud: *Alors, votre mise en place est presque prête, mais il vous manque la garniture et la sauce, ce qui vous met en retard.*
(Entonces, tu mise en place está casi lista, pero te falta la guarnición y la salsa, lo cual te retrasa.)

Participant(e): *Oui, je me suis concentrée sur la pâte et j'ai oublié de peser le beurre et les herbes — je corrige tout de suite.*
(Sí, me concentré en la masa y olvidé pesar la mantequilla y las hierbas — lo corrijo enseguida.)

Chef Renaud: *Pour la volaille, commencez par bien saisir côté peau, puis baissez le feu pour une cuisson plus douce ; sinon l'extérieur colore trop vite.*
(Para el ave, empieza por sellar bien del lado de la piel, luego baja el fuego para una cocción más suave; si no, el exterior se dora demasiado rápido.)

Participant(e): *D'accord. Et si j'ai trop de sucs au fond, je fais un déglacage avec un peu de bouillon et je remue pour décrocher, c'est bien ça ?*
(De acuerdo. Y si tengo demasiados jugos en el fondo, hago un desglasado con un poco de caldo y remuevo para despegar, ¿es así?)

Chef Renaud: *Exactement, et pensez toujours à la qualité des produits : avec un bon poulet et un bouillon correct, le résultat est tout de suite meilleur.*
(Exactamente, y piensa siempre en la calidad de los productos: con un buen pollo y un caldo correcto, el resultado es inmediatamente mejor.)

1. Qu'est-ce que le chef reproche à la mise en place, et quel risque cela crée pendant la cuisson ?
-

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



Vu que je manque de temps, je commence par la mise en place. / Faute de certains ingrédients, on adapte la recette sans compromettre la qualité. / En effet, pour une cuisson réussie, il faut saisir puis remuer selon les consignes.

1. Vous participez à un atelier de cuisine en France : expliquez en deux phrases comment vous vous organisez avant de commencer (mise en place, ingrédients, matériel) et pourquoi c'est important.
2. Pendant le cours, une étape de cuisson ne se passe pas comme prévu : décrivez brièvement ce que vous faites et quelles consignes vous donnez au partenaire, en utilisant une expression de cause (vu que, faute de, en effet).

7. Escritura: Email (QR: IA+)

Bonjour,

Pour l'atelier de jeudi, je modifie légèrement le programme. **Vu que** plusieurs personnes m'ont demandé plus de technique, nous ferons une **mise en place** plus stricte et je montrerai comment **saisir** la volaille puis réaliser un petit **déglacage** au jus. Nous terminerons par une **pâte** rapide et une **garniture** de saison.

Peux-tu me confirmer ta présence ? Si tu as un bon couteau de chef, apporte-le (nous reverrons la technique pour émincer l'oignon sans se couper). Faute de temps, je ne pourrai pas prêter du matériel à tout le monde.

Camille, cheffe formatrice



Escribe una respuesta adecuada: *Je te confirme ma présence jeudi ; petite question pratique : ... / Étant donné que je n'ai pas de couteau de chef, est-ce que je peux ... ? / Si tu es d'accord, je peux apporter ... pour gagner du temps.*

Verbos importantes

Saisir (introducir)

Present

saisis

saisis

saisit

saisissons

saisissez

saisissent

Bouillir (hervir)

Present

bous

bous

bout

bouillons

bouillez

bouillent

Remuer (remover)

Present

remue

remues

remue

remuons

remuez

remuent