

## B2.32 En la clase de cocina

- Participar en actividades culinarias y talleres
- Sigue y ofrece instrucciones y técnicas de cocina detalladas
- Describir ingredientes, utensilios y métodos de preparación



<b>El bol</b>	<i>(Le bol)</i>	<b>Cortar en dados</b>	<i>(Couper en dés)</i>
<b>El cuenco</b>	<i>(Le récipient bol)</i>	<b>Rallar queso</b>	<i>(Râper du fromage)</i>
<b>El tazón</b>	<i>(Le grand bol)</i>	<b>Picar carne</b>	<i>(Hacher de la viande)</i>
<b>La ensaladera</b>	<i>(La saladier)</i>	<b>Trocear una manzana</b>	<i>(Couper une pomme en morceaux)</i>
<b>La sopera</b>	<i>(La soupière)</i>	<b>Rebozar una pechuga</b>	<i>(Paner une poitrine de poulet)</i>
<b>La olla a presión</b>	<i>(La cocotte-minute)</i>	<b>Dorar la cebolla</b>	<i>(Faire revenir l'oignon)</i>
<b>La cazuela</b>	<i>(La casserole)</i>	<b>Calentar una salsa</b>	<i>(Réchauffer une sauce)</i>
<b>El cacharro</b>	<i>(La marmite)</i>	<b>Cocer al vapor</b>	<i>(Cuire à la vapeur)</i>
<b>El recipiente</b>	<i>(Le récipient)</i>	<b>Cocer a fuego lento</b>	<i>(Cuire à feu doux)</i>
<b>El sacacorchos</b>	<i>(Le tire-bouchon)</i>	<b>Exprimir un limón</b>	<i>(Presser un citron)</i>

### 1. Scannez le code QR pour regarder la vidéo, ou lire le texte. (QR: Audio)

Un centro de formación ofrece un curso básico de **técnicas de cocción** con aplicación de calor para quienes se inician y para quienes buscan mejorar. Se trabajan métodos clásicos como la **fritura**, los **asados** y los **salteados**, además de propuestas actuales como el **envasado al vacío**. *Se explica* qué técnica conviene en cada caso para cocinar con más eficacia y seguridad. La meta es comprender mejor la preparación y lograr resultados consistentes en casa o en talleres.



*Un centre de formation propose un cours de base de **techniques de cuisson** avec application de chaleur pour celles et ceux qui débutent et pour ceux qui cherchent à s'améliorer. On y travaille des méthodes classiques comme la **friture**, les **rôtis** et les **sautés**, en plus de propositions actuelles comme la **mise sous vide**. On explique quelle technique convient dans chaque cas afin de cuisiner avec plus d'efficacité et de sécurité. Le but est de mieux comprendre la préparation et d'obtenir des résultats constants à la maison ou en atelier.*

1. ¿Cómo está organizado el curso para facilitar el aprendizaje?
  - a. Por niveles de cocina internacional y sus salsas típicas
  - b. Por turnos de servicio en restaurante y gestión de sala
  - c. Por recetas rápidas centradas en postres y panadería
  - d. Por diferentes tipos de técnicas de cocción
2. Qué combinación de métodos incluye el programa del curso?
  - a. Técnicas clásicas y modernas, como freír y el envasado al vacío
  - b. Únicamente técnicas sin calor, como el marinado y el curado
  - c. Solo técnicas modernas, como la cocina molecular y la esferificación
  - d. Solo técnicas de pastelería, como templar chocolate y glasear

1-d 2-a



## 2. Grammaire: Courtoisie verbale

La cortesía verbal permet de transformer une phrase directe pour qu'elle paraisse plus aimable, plus professionnelle ou moins directe.

1. La cortesía verbal puede lograrse cambiando el sujeto: Se sustituye "yo" por formas como "tú", "uno" o "se" para generalizar o evitar responsabilidad directa.
2. El condicional, el imperfecto, y el subjuntivo se usan para hacer órdenes y peticiones más suaves y más educadas.

**Cambiar sujeto** (*Changer de sujet*)

Ejemplo (*Exemple*)

Yo → Tú

**Yo caliente** la salsa y siempre se pega (*Je chauffe la sauce et elle attache toujours*) Cuando **calientas** la salsa, siempre se pega (*Quand tu chauffes la sauce, elle attache toujours*)

Yo → Uno

**Yo hago** lo que puedo (*Je fais ce que je peux*) **Uno** hace lo que puede (*On fait ce qu'on peut*)

Yo → Se

**He quemado** la salsa (*J'ai brûlé la sauce*) **Se ha quemado** la salsa (*La sauce a brûlé*)

Tú → Nosotros

**Corta** la manzana fino (*Coupe la pomme finement*) **Cortamos** la manzana fino (*Nous coupons la pomme finement*)

**Atenuar órdenes** (*Atténuer les ordres*)

Ejemplo (*Exemple*)

Imperativo → deber/ tener que en condicional + infinitivo

**Dora** la carne (*Fais dorer la viande*) **Deberías** dorar la carne (*Tu devrais faire dorer la viande*)

Pretérito perfecto → Imperfecto de indicativo

Lo **has dicho** tarde (*Tu l'as dit tard*) **Podías haberlo** dicho antes. (*Tu aurais pu le dire plus tôt.*)

Presente → Imperfecto de subjuntivo

**Quiero** más información (*Je veux plus d'informations*) **Quisiera** más información. (*Je voudrais plus d'informations.*)

Se usan verbos como **agradecer** o **rogar** para suavizar una petición formal → Te agradecería que trajeras el bol.

Se usan frases previas para preparar al interlocutor antes de dar una instrucción o consejo → ¿Puedo hacerte una pregunta?

Palabras como **solo** reducen la fuerza del mensaje → Solo quería probar la salsa.

1. ¿\_\_\_\_\_ rallar el queso en este cuenco, por favor? (*Pourrais-tu râper le fromage dans ce bol, s'il te plaît ?*)

- a. Podrías      b. Podrías que      c. Podrías de      d. Puedes

2. Solo quería comprobar si la salsa \_\_\_\_\_ pegado al fondo de la cazuela. (*Je voulais juste vérifier si la sauce avait collé au fond de la casserole.*)
- a. he      b. se han      c. ha      d. se ha

1. Podrías 2. se ha



### Réécrivez les phrases (QR: IA+)

1. Dame el informe antes de las cinco.

\_\_\_\_\_

*(Pourrais-tu me donner le rapport avant cinq heures ?)*

2. No me interrumpas en la reunión.

\_\_\_\_\_

*(Je te serais reconnaissant de ne pas m'int interrompre pendant la réunion.)*

3. He dejado la ventana abierta toda la noche.

\_\_\_\_\_

*(La fenêtre est restée ouverte toute la nuit.)*

1. ¿Podrías darme el informe antes de las cinco? 2. Te agradecería que no me interrumpieras durante la reunión. 3. Se ha quedado la ventana abierta toda la noche.

### Corrigez l'erreur

1. Quiero que cortes la cebolla más fino.

\_\_\_\_\_

*Je voudrais que tu coupes l'oignon plus finement.*

2. Te agradezco que traes el bol, por favor.

\_\_\_\_\_

*Je te serais reconnaissant d'apporter le bol, s'il te plaît.*

1. Quisiera que cortaras la cebolla más fino. 2. Te agradecería que trajeras el bol, por favor.

### 3.Exercices

#### 1. Associez chaque mot à sa définition.

- a. rebozar una pechuga    1. Cubrirla con harina y huevo para que se dore al freírla.  
b. cocer a fuego lento    2. ¿Podrías dorarla hasta que tome color, sin que se quemé?  
c. dorar la cebolla        3. Cocinar despacio para que el guiso quede tierno y no se pegue.

a-1 b-3 c-2



#### 2. Règles et techniques de base - Atelier de cuisine (QR: Audio)

**Remplissez les lacunes:** rebozará, cortar en dados, troceará, rebozarla, olla a presión, cocer a fuego lento, bol, cazuela, dorar la cebolla, ensaladera, exprimir, recipientes



Para aprovechar el taller, el centro recomienda llegar diez minutos antes y llevar delantal. En cada puesto habrá un (1) \_\_\_\_\_, una (2) \_\_\_\_\_ y una (3) \_\_\_\_\_; se pide mantener el espacio limpio y usar (4) \_\_\_\_\_ distintos para alimentos crudos y cocinados. Durante la práctica se trabajarán técnicas de calor como saltear y (5) \_\_\_\_\_, además de tareas de preparación: rallar queso, (6) \_\_\_\_\_ un limón y (7) \_\_\_\_\_.

El profesorado insiste en la seguridad: si se utiliza la (8) \_\_\_\_\_, conviene leer la etiqueta y no forzar la tapa. Para un resultado uniforme, se aconseja (9) \_\_\_\_\_ antes de calentar la salsa y, si se prepara una pechuga, (10) \_\_\_\_\_ con cuidado para que no se desprenda el empanado. En la próxima sesión el grupo (11) \_\_\_\_\_ manzana y (12) \_\_\_\_\_ pollo; al final se compartirá la lista de utensilios recomendados.

*Pour profiter de l'atelier, le centre recommande d'arriver dix minutes à l'avance et d'apporter un tablier. À chaque poste, il y aura un bol, un saladier et une casserole ; il est demandé de garder l'espace propre et d'utiliser des récipients différents pour les aliments crus et cuits. Pendant la pratique, on travaillera des techniques de chaleur comme sauter et cuire à feu doux, en plus de tâches de préparation : râper du fromage, presser un citron et couper en dés.*

*Le corps enseignant insiste sur la sécurité : si l'on utilise l'autocuisseur, il convient de lire l'étiquette et de ne pas forcer le couvercle. Pour un résultat uniforme, il est conseillé de faire revenir l'oignon avant de réchauffer la sauce et, si l'on prépare une poitrine, de la paner avec soin pour que la panure ne se détache pas. Lors de la prochaine séance, le groupe coupera la pomme en morceaux et panera le poulet ; à la fin, la liste des ustensiles recommandés sera partagée.*

*(1) bol, (2) ensaladera, (3) cazuela, (4) recipientes, (5) cocer a fuego lento, (6) exprimir, (7) cortar en dados, (8) olla a presión, (9) dorar la cebolla, (10) rebozarla, (11) troceará, (12) rebozará*

1. ¿Qué medidas de seguridad y organización recomienda el centro y qué técnicas y tareas prácticas se mencionan en el taller?

### 3. Écoutez l'extrait audio et choisissez la bonne réponse. (QR: Audio)

1. Durante la clase, el profesor indicó que se dorara la cebolla antes de preparar las verduras.
2. La manzana se utilizó en una ensalada y no se cocinó a fuego lento.
3. Prepararon la pechuga en una olla a presión para ahorrar tiempo.

Vrai Faux

- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



1-V 2-V 3-X

### 4. Choisissez la bonne solution

1. Si llegas tarde al taller, \_\_\_\_\_ la manzana en dados al final para no retrasar al grupo. *(Si tu arrives en retard à l'atelier, tu couperas la pomme en dés à la fin pour ne pas retarder le groupe.)*  
a. trocearías      b. troceaste      c. trocearás      d. trocees
2. Te agradecería que mañana \_\_\_\_\_ la pechuga con cuidado y la dejaras lista antes de la demostración. *(Je te serais reconnaissant(e) que demain tu panasses la poitrine avec soin et que tu la laisses prête avant la démonstration.)*  
a. rebozarías      b. rebozases      c. rebozarás      d. rebozas
3. Cuando termines de exprimir el limón, \_\_\_\_\_ la cebolla muy fina y la dorarás a fuego medio. *(Quand tu auras fini de presser le citron, tu couperas l'oignon très fin et tu le feras dorer à feu moyen.)*  
a. trocearás      b. trocearías      c. troceas      d. trocees

1. trocearás 2. rebozarás 3. trocearás

### 5. Jeu de rôle - dialogues (QR: Audio)

#### Duda técnica en taller

**Chef Marta:** *Antes de seguir, ojo con la cebolla: primero hay que dorarla en la cazuela, no solo pocharla, para que después la salsa tenga más cuerpo y sabor.*  
*(Avant de continuer, attention à l'oignon : d'abord, il faut le faire dorer dans la cocotte, pas seulement le faire suer, pour que la sauce ait ensuite plus de consistance et de goût.)*

**Alumno/a:** *Vale, entonces la corto en dados y la doro; ¿la salsa la caliento en la olla a presión o mejor en un recipiente aparte?*  
*(D'accord, alors je le coupe en dés et je le fais dorer ; je chauffe la sauce dans l'autocuiseur ou plutôt dans un récipient à part ?)*

**Chef Marta:** *En un recipiente aparte, mejor en un bol o en un cuenco y a fuego suave; la olla a presión la usamos para la carne, y después la dejamos cocer a fuego lento para que quede tierna.*  
*(Dans un récipient à part, plutôt dans un bol ou un saladier et à feu doux ; l'autocuiseur, on l'utilise pour la viande, et ensuite on la laisse mijoter à feu doux pour qu'elle soit tendre.)*



**Alumno/a:** *Perfecto; y la pechuga, ¿la rebozo antes o después de exprimir el limón para el adobo?*

*(Parfait ; et le blanc de poulet, je le pane avant ou après avoir pressé le citron pour la marinade ?)*

**Chef Marta:** *Primero haces el adobo: exprimes el limón en un tazón, mezclas los ingredientes y luego rebozas la pechuga justo antes de pasarla a la sartén.*

*(D'abord tu fais la marinade : tu presses le citron dans un bol, tu mélanges les ingrédients, puis tu panes le blanc de poulet juste avant de le passer à la poêle.)*

1. ¿Qué dos pasos técnicos corrige la chef y por qué son importantes?
- 

## 6. Parler : traduire et répondre (QR: IA+)

*Si no te importa, ¿podrías repetir cómo...? / Primero... y después..., cocer a fuego lento si hace falta. / Para esto suelo usar un bol o una cazuela, y luego lo pico o lo rallo.*



1. Estás en una clase de cocina y el chef explica una receta bastante rápida: ¿qué instrucciones le pedirías que repitiera o aclarara y por qué?
- 
2. Describe brevemente cómo prepararías un plato sencillo en un taller de cocina, mencionando dos técnicas y dos utensilios o recipientes que usarías.
-

## 7. Écriture: E-mail (QR: IA+)

Hola, Marta:

Para el taller del jueves (19:00) vamos a preparar una **crema de verduras** y una **ensalada templada**. Trae, por favor, un **bol** o **tazón** mediano y un **recipiente** con tapa para llevarte una ración.

- La crema la haremos en **olla a presión**, así que conviene venir con manga larga.
- En la ensalada: primero hay que **dorar la cebolla** y luego **cutar en dados** la manzana.

Si no tienes **sacacorchos** en casa, dímelo y llevo uno. ¿Puedes confirmarme si tienes alguna alergia?

Un saludo,  
Clara Sanz



**Rédigez une réponse appropriée:** *Te agradecería que me confirmaras si... / ¿Podrías indicarme si es imprescindible traer...? / En principio puedo llevar..., pero si hace falta...*

### Verbes importants

yo  
tú  
él/ella/usted  
nosotros/nosotras  
vosotros/vosotras  
ellos/ellas/ustedes

### Trocear (*trancher*)

Futuro simple  
trocearé  
trocearás  
troceará  
trocearemos  
trocearéis  
trocearán

### Rebozar (*paner*)

Futuro simple  
rebozaré  
rebozarás  
rebozará  
rebozaremos  
rebozaréis  
rebozarán