

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 pâte	Le déglacage
La garniture	Une double ration de pâtes
La cuisson	La qualité des produits
La volaille	Aiguiser
La mise en place	Bouillir
Le poisson pané	Monter
Le menu équilibré	Remuer
La fermentation	Saisir

1. Scannez le code QR pour regarder la vidéo, ou lire le texte. (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.

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

1-c 2-a

2. Grammaire: La cause : **vu que, faute de, en effet**

Pour expliquer une raison ou une justification : **vu que, faute de, en effet, étant donné que** et autres expressions.



Expression	Exemple
Vu que + Indicatif	Vu que la pâte a levé, la recette est réussie.
Étant donné que + Indicatif	Étant donné que tout est prêt, on commence.
Du moment que + Indicatif	Du moment que tu remues, la sauce réussit.
Faute de	Faute de temps, nous sautons une étape.
A la suite de	À la suite d'une erreur, la cuisson échoue.
Par suite de	Par suite d'un retard, le cours commence tard.
En effet	Le plat est bon; en effet, les produits sont frais.
D'autant plus que + Indicatif	Je participe, d'autant plus que le chef est réputé.
Sous prétexte que + Indicatif	Il part sous prétexte que le cours est long.
Non que + Subjonctif	Non qu'il soit expert, mais il progresse vite.

- _____ la pâte a déjà levé, on peut passer au façonnage sans attendre.
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. Faute de b. Faute que c. Vu que d. En effet

1. Vu que 2. Faute de

Réécrivez les phrases (QR: IA+)



- (Vu que) Comme le rapport est déjà validé, nous pouvons l'envoyer au client aujourd'hui.

- (Étant donné que) Puisque tout le monde est connecté, on peut lancer la réunion en visio.

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

Corrigez l'erreur

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

Faute de temps, on saute la réduction.

- Vu que le four soit prêt, on enfourne.

Vu que le four est prêt, on enfourne.

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

3.Exercices

1. Associez chaque mot à sa définition.

- | | |
|---------------------|---|
| 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. Consignes - Atelier de cuisine du mercredi soir (QR: Audio)

Remplissez les lacunes: 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.

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

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

Vrai Faux

- | | |
|--|---|
| 1. Le plat principal était à base de volaille et devait être équilibré. | ☐ ☐ |
| 2. Ils ont préparé une seule portion normale de pâtes parce que tout le monde mangeait de la viande. | ☐ ☐ |
| 3. La cheffe a dit que le poisson pané de la narratrice était trop cuit. | ☐ ☐ |



4. Choisissez la bonne solution

1. Vu que la poêle est bien chaude, tu _____ la volaille sans la bouger pendant une minute.
a. saisisais b. saisis c. saisit d. saisie
2. Faute de couvercle, l'eau _____ moins vite et la cuisson des pâtes prend plus de temps.
a. bout b. boutit c. bouille d. bouillent
3. Du moment que tu _____ la sauce, elle n'accroche pas et le déglacage se fait facilement.
a. remuais b. remues c. remuez d. remue

1. saisis 2. bout 3. remues



5. Jeu de rôle - dialogues (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.*

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.*

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.*

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 ?*

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.*

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

6. Parler : traduire et répondre (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. Écriture: 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



Rédigez une réponse appropriée: *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.*

Verbes importants	Saisir (<i>saisir</i>)	Bouillir (<i>bouillir</i>)	Remuer (<i>remuer</i>)
	Present	Present	Present
je/j'	saisis	bous	remue
tu	saisis	bous	remues
il/elle/on	saisit	bout	remue
nous	saisissons	bouillons	remuons
vous	saisissez	bouillez	remuez
ils/elles	saisissent	bouillent	remuent