

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	<i>(Dough)</i>	Le déglçage	<i>(Deglazing)</i>
La garniture	<i>(Filling/topping)</i>	Une double ration de pâtes	<i>(A double serving of pasta)</i>
La cuisson	<i>(Cooking/cooking time)</i>	La qualité des produits	<i>(Product quality)</i>
La volaille	<i>(Poultry)</i>	Aiguiser	<i>(To sharpen)</i>
La mise en place	<i>(Mise en place (preparation setup))</i>	Saisir	<i>(To sear)</i>
Le poisson pané	<i>(Breaded fish)</i>	Bouillir	<i>(To boil)</i>
Le menu équilibré	<i>(Balanced menu)</i>	Monter	<i>(To whisk/to whip up)</i>
La fermentation	<i>(Fermentation)</i>	Remuer	<i>(To stir)</i>

1. Scan the QR code to watch the video, or read the text. (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.

*To slice an **onion** safely, you curl your fingers and move your knuckles forward to guide the **blade** without **cutting yourself**. The thumb holds the ingredient in place and the cut stays even. Since the **chef's knife** has a tall blade, it is particularly suited to this task. The **sole fillet knife**, on the other hand, is mainly used to lift fish fillets and not to slice vegetables.*

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

1-c 2-c



2. Grammar: The cause: vu que, faute de, en effet

To explain a reason or justification: vu que, faute de, en effet, étant donné que and other expressions.

Expression (Expression)	Exemple (Example)
Vu que (Since)+ Indicatif (+ Indicative)	Vu que la pâte a levé, la recette est réussie. (Since the dough has risen, the recipe is a success.)
Étant donné que (Given that)+ Indicatif (+ Indicative)	Étant donné que tout est prêt, on commence. (Given that everything is ready, we're starting.)
Du moment que (As long as)+ Indicatif (+ Indicative)	Du moment que tu remues, la sauce réussit. (As long as you stir, the sauce turns out well.)
Faute de (For lack of)	Faute de temps, nous sautons une étape. (For lack of time, we skip a step.)
À la suite de (Following)	À la suite d'une erreur, la cuisson échoue. (Following a mistake, the cooking fails.)
Par suite de (As a result of)	Par suite d'un retard, le cours commence tard. (As a result of a delay, the class starts late.)
En effet (Indeed)	Le plat est bon; en effet, les produits sont frais. (The dish is good; indeed, the ingredients are fresh.)
D'autant plus que (All the more so because)+ Indicatif (+ Indicative)	Je participe, d'autant plus que le chef est réputé. (I'm taking part, all the more so because the chef is well-known.)
Sous prétexte que (On the pretext that)+ Indicatif (+ Indicative)	Il part sous prétexte que le cours est long. (He leaves on the pretext that the class is long.)
Non que (Not that)+ Subjonctif (+ Subjunctive)	Non qu'il soit expert, mais il progresse vite. (Not that he's an expert, but he's improving quickly.)

1. _____ la pâte a déjà levé, on peut passer au façonnage sans attendre. (Since the dough has already risen, we can move on to shaping without waiting.)
a. Vu que b. Faute de c. En effet d. Vu qu'
2. _____ thermomètre, j'ai vérifié la cuisson du poulet en piquant la partie la plus épaisse. (For lack of a thermometer, I checked the chicken's doneness by piercing the thickest part.)
a. Faute de b. Faute que c. Vu que d. En effet

1. Vu que 2. Faute de

Rewrite the phrases (QR: AI+)



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

(Since the report is already approved, we can send it to the client today.)
2. (Étant donné que) Puisque tout le monde est connecté, on peut lancer la réunion en visio.

(Given that everyone is connected, we can start the video meeting.)

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

(As long as you follow the procedure, there won't be any problem.)

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.

Correct the error

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

For lack of time, we skip the reduction.

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

Since the oven is ready, we put it in the oven.

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

3.Exercises

1. Match each word with its definition.



- | | |
|---------------------|---|
| 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. Instructions - Wednesday evening cooking workshop (QR: Audio)



Fill in the gaps: 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.

To ensure the workshop runs smoothly, some prep work is required upon arrival: wash and finely slice the onion while keeping your fingers in front of the blade, then prepare the garnish. Since the products are fresh, the cooking time is short: sear the poultry over high heat, stir constantly, and deglaze the pan to recover the juices.

Due to lack of time, fermentation is not covered this week, but the bread dough will be explained at the end of the session. Please avoid double portions of pasta in order to maintain a balanced menu. Indeed, the goal is to practice techniques that can be reproduced at home, including cooking breaded fish — cook it and then drain it properly.

(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. Listen to the audio fragment and choose the correct answer. (QR: Audio)

True False

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 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. | ☐ | ☐ |



1-V-2-X-3-V

4. Choose the correct solution

1. Vu que la poêle est bien chaude, tu _____ la volaille sans la bouger pendant une minute. *(Since the pan is very hot, you sear the poultry without moving it for a minute.)*
a. saisissais b. saisís c. saisít d. saisie
2. Faute de couvercle, l'eau _____ moins vite et la cuisson des pâtes prend plus de temps. *(Without a lid, the water boils less quickly and cooking the pasta takes more time.)*
a. bout b. bouít c. bouille d. bouillent
3. Du moment que tu _____ la sauce, elle n'accroche pas et le déglacage se fait facilement. *(As long as you stir the sauce, it doesn't stick and the deglazing is done easily.)*
a. remuais b. remues c. remuez d. remue

1. saisís 2. bout 3. remues

5. Roleplay - 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.*
(So, your mise en place is almost ready, but you're missing the garnish and the sauce, which is putting you behind.)

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.*
(Yes, I focused on the dough and I forgot to weigh the butter and the herbs — I'll fix it right away.)

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.*
(For poultry, start by searing well on the skin side, then lower the heat for gentler cooking; otherwise the outside browns too quickly.)

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 ?*
(Okay. And if I have too many browned bits at the bottom, I deglaze with a little stock and stir to loosen them, is that right?)

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.*
(Exactly, and always think about the quality of the products: with a good chicken and a decent stock, the result is immediately better.)

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

6. Speaking: translate and respond (QR: AI+)



- 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. Writing: Email (QR: AI+)



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

Write an appropriate response: *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.*

Important verbs	Saisir (to enter)	Bouillir (to boil)	Remuer (to stir)
	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