

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>(La pasta)</i>	Une double ration de pâtes	<i>(Una doppia porzione di pasta)</i>
La garniture	<i>(La guarnizione)</i>	La mise en place	<i>(La mise en place)</i>
La cuisson	<i>(La cottura)</i>	La qualité des produits	<i>(La qualità dei prodotti)</i>
La volaille	<i>(Il pollame)</i>	Bouillir	<i>(Bollire)</i>
Le poisson pané	<i>(Il pesce impanato)</i>	Saisir	<i>(Rosolare)</i>
Le menu équilibré	<i>(Il menù equilibrato)</i>	Aiguiser	<i>(Affilare)</i>
La fermentation	<i>(La fermentazione)</i>	Monter	<i>(Montare)</i>
Le déglacage	<i>(La deglassatura)</i>	Remuer	<i>(Mescolare)</i>

1. Scansiona il codice QR per guardare il video o leggere il testo. (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.

*Per affettare finemente una **cipolla** in tutta sicurezza, si ripiegano le dita e si fanno avanzare le falangi per guidare la **lama** senza **tagliarsi**. Il pollice mantiene l'ingrediente e il taglio resta regolare. Dato che il **coltello da chef** ha una lama alta, è particolarmente adatto a questo compito. Il **coltello per sogliola**, invece, serve soprattutto a sfilettare il pesce e non ad affettare finemente le verdure.*

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

1-b 2-a

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

Per spiegare una ragione o una giustificazione: vu que, faute de, en effet, étant donné que e altre espressioni.



Expression (Espressione)	Exemple (Esempio)
Vu que (<i>Visto che</i>)+ Indicatif (+ <i>indicativo</i>)	Vu que la pâte a levé, la recette est réussie. (<i>Dato che l'impasto è lievitato, la ricetta è riuscita.</i>)
Etant donné que (<i>Dato che</i>)+ Indicatif (+ <i>indicativo</i>)	Étant donné que tout est prêt, on commence. (<i>Dato che è tutto pronto, cominciamo.</i>)
Du moment que (<i>Dal momento che</i>)+ Indicatif (+ <i>indicativo</i>)	Du moment que tu remues, la sauce réussit. (<i>Dal momento che mescoli, la salsa riesce.</i>)
Faute de (<i>Per mancanza di</i>)	Faute de temps, nous sautons une étape. (<i>Per mancanza di tempo, saltiamo un passaggio.</i>)
A la suite de (<i>A seguito di</i>)	À la suite d'une erreur, la cuisson échoue. (<i>A seguito di un errore, la cottura non riesce.</i>)
Par suite de (<i>In seguito a</i>)	Par suite d'un retard, le cours commence tard. (<i>In seguito a un ritardo, il corso inizia tardi.</i>)
En effet (<i>Infatti</i>)	Le plat est bon; en effet, les produits sont frais. (<i>Il piatto è buono; infatti, i prodotti sono freschi.</i>)
D'autant plus que (<i>A maggior ragione perché</i>)+ Indicatif (+ <i>indicativo</i>)	Je participe, d'autant plus que le chef est réputé. (<i>Partecipo, a maggior ragione perché lo chef è rinomato.</i>)
Sous prétexte que (<i>Con il pretesto che</i>)+ Indicatif (+ <i>indicativo</i>)	Il part sous prétexte que le cours est long. (<i>Se ne va con il pretesto che il corso è lungo.</i>)
Non que (<i>Non che</i>)+ Subjonctif (+ <i>congiuntivo</i>)	Non qu'il soit expert, mais il progresse vite. (<i>Non che sia esperto, ma progredisce in fretta.</i>)

- _____ la pâte a déjà levé, on peut passer au façonnage sans attendre. (*Dato che l'impasto è già lievitato, possiamo passare alla formatura senza aspettare.*)
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. (*In mancanza di termometro, ho controllato la cottura del pollo pungendo la parte più spessa.*)
a. Faute de b. Faute que c. Vu que d. En effet

1. Vu que 2. Faute de

Riscrivi le frasi (QR: IA+)



- (Vu que) Comme le rapport est déjà validé, nous pouvons l'envoyer au client aujourd'hui.
(Visto che il rapporto è già convalidato, possiamo inviarlo al cliente oggi.)
- (Étant donné que) Puisque tout le monde est connecté, on peut lancer la réunion en visio.
(Dato che tutti sono connessi, possiamo avviare la riunione in videoconferenza.)
- (Du moment que) À condition que tu respectes la procédure, il n'y aura pas de problème.
(Finché rispetti la procedura, non ci saranno problemi.)

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.*

Correggi l'errore

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

Per mancanza di tempo, saltiamo la riduzione.

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

Visto che il forno è pronto, inforniamo.

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

3. Esercizi

1. Abbina ogni parola alla sua definizione.



- | | |
|---------------------|---|
| 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. Istruzioni - Laboratorio di cucina del mercoledì sera (QR: Audio)



Compila gli spazi vuoti: 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.

*Per garantire il corretto svolgimento del laboratorio, all'arrivo è richiesta una **mise en place** : lavate e affettate finemente la cipolla tenendo le falangi davanti alla lama, poi preparate la guarnizione. Poiché i prodotti sono freschi, la cottura è breve: rosolate il pollame a fuoco vivo, mescolate senza sosta e deglassate la padella per recuperare i succhi.*

Per mancanza di tempo, la fermentazione non viene trattata questa settimana, ma l'impasto del pane sarà spiegato a fine sessione. Vi preghiamo di evitare le doppie porzioni di pasta per rispettare un menu equilibrato. Infatti, l'obiettivo è lavorare su tecniche riproducibili a casa, inclusa la cottura del pesce impanato — cuocerlo e poi scolarlo correttamente.

(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. Ascolta il frammento audio e scegli la risposta corretta. (QR: Audio)

Vero Falso

- | | |
|--|---|
| 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. Scegli la soluzione corretta

1. Vu que la poêle est bien chaude, tu _____ la volaille sans la bouger pendant une minute.
(Dato che la padella è ben calda, offerri il volatile senza muoverlo per un minuto.)
a. saisissais b. saisis c. saisit d. saisie
2. Faute de couvercle, l'eau _____ moins vite et la cuisson des pâtes prend plus de temps.
(In mancanza di coperchio, l'acqua bolle meno in fretta e la cottura della pasta richiede più tempo.)
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.
(Finché mescoli la salsa, non si attacca e la deglassatura si fa facilmente.)
a. remuais b. remues c. remuez d. remue

1. saisis 2. bout 3. remues

5. Role play - dialoghi (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.*

(Allora, la vostra mise en place è quasi pronta, ma vi mancano la guarnizione e la salsa, e questo vi fa andare in ritardo.)

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.*

(Sì, mi sono concentrata sull'impasto e ho dimenticato di pesare il burro e le erbe — correggo subito.)

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.*

(Per il pollame, cominciate rosolando bene dal lato della pelle, poi abbassate il fuoco per una cottura più dolce; altrimenti l'esterno colora troppo in fretta.)

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 ?*

(D'accordo. E se ho troppi succhi sul fondo, faccio una deglassatura con un po' di brodo e mescolo per staccare, giusto?)

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.*

(Esattamente, e pensate sempre alla qualità dei prodotti: con un buon pollo e un brodo decente, il risultato è subito migliore.)

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

6. Parlare: traduci e rispondi (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. Scrittura: 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

Scrivi una risposta appropriata: *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.*

Verbi importanti

Saisir (inserir)

Present

saisis

saisis

saisit

saisissons

saisissez

saisissent

Bouillir (bollire)

Present

bous

bous

bout

bouillons

bouillez

bouillent

Remuer (remuovere)

Present

remue

remues

remue

remuons

remuez

remuent

je/j'

tu

il/elle/on

nous

vous

ils/elles