



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>(Het deeg)</i>	La qualité des produits	<i>(De kwaliteit van de ingrediënten)</i>
La garniture	<i>(De vulling)</i>	Une double ration de pâtes	<i>(Een dubbele portie pasta)</i>
La cuisson	<i>(Het bak-/kookproces)</i>	Bouillir	<i>(Koken)</i>
La volaille	<i>(Het gevogelte)</i>	Saisir	<i>(Afbakken/schroeien)</i>
Le poisson pané	<i>(De gepaneerde vis)</i>	Monter	<i>(Luchtig kloppen)</i>
La fermentation	<i>(De fermentatie)</i>	Remuer	<i>(Roeren)</i>
La mise en place	<i>(De mise-en-place)</i>	Aiguiser	<i>(Scherpen)</i>
Le menu équilibré	<i>(Een uitgebalanceerd menu)</i>	Le déglçage	<i>(Het blussen (déglçage))</i>

1. Scan de QR-code om de video te bekijken, of lees de tekst. (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.

*Om een ui veilig **fijn te snijden**, vouw je je vingers in en schuif je de kootjes naar voren om het **lemmet** te geleiden zonder je te **snijden**. De duim houdt het ingrediënt vast en de snede blijft regelmatig. Aangezien het **koksmes** een hoog lemmet heeft, is het bijzonder geschikt voor deze taak. Het **fileermes** dient daarentegen vooral om visfilets te fileren en niet om groenten fijn te snijden.*

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

1-d 2-b



2. Grammatica: De oorzaak: vu que, faute de, en effet

Om een reden of een rechtvaardiging uit te leggen: vu que, faute de, en effet, étant donné que en andere uitdrukkingen.

Expression (Uitdrukking)	Exemple (Voorbeeld)
Vu que (Aangezien)+ Indicatif (+ indicatif / aantonende wijs)	Vu que la pâte a levé, la recette est réussie. (Aangezien het deeg is gerezen, is het recept geslaagd.)
Étant donné que (Aangezien / gezien het feit dat) + Indicatif (+ indicatif / aantonende wijs)	Étant donné que tout est prêt, on commence. (Aangezien alles klaar is, beginnen we.)
Du moment que (Zolang / mits)+ Indicatif (+ indicatif / aantonende wijs)	Du moment que tu remues, la sauce réussit. (Zolang je roert, lukt de saus.)
Faute de (Bij gebrek aan)	Faute de temps, nous sautons une étape. (Bij gebrek aan tijd slaan we een stap over.)
A la suite de (Naar aanleiding van)	À la suite d'une erreur, la cuisson échoue. (Door een fout mislukt het garen.)
Par suite de (Als gevolg van)	Par suite d'un retard, le cours commence tard. (Als gevolg van een vertraging begint de les laat.)
En effet (Inderdaad)	Le plat est bon; en effet, les produits sont frais. (Het gerecht is lekker; inderdaad, de producten zijn vers.)
D'autant plus que (Des te meer omdat)+ Indicatif (+ indicatif / aantonende wijs)	Je participe, d'autant plus que le chef est réputé. (Ik doe mee, des te meer omdat de chef een goede reputatie heeft.)
Sous prétexte que (Onder het voorwendsel dat)+ Indicatif (+ indicatif / aantonende wijs)	Il part sous prétexte que le cours est long. (Hij vertrekt onder het voorwendsel dat de les lang is.)
Non que (Niet dat)+ Subjonctif (+ subjonctif / aanvoegende wijs)	Non qu'il soit expert, mais il progresse vite. (Niet dat hij een expert is, maar hij maakt snel vooruitgang.)

- _____ la pâte a déjà levé, on peut passer au façonnage sans attendre. (Aangezien het deeg al gerezen is, kunnen we zonder te wachten overgaan tot het vormen.)
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. (Bij gebrek aan een thermometer heb ik de garing van de kip gecontroleerd door in het dikste deel te prikken.)
a. Faute de b. Faute que c. Vu que d. En effet

1. Vu que 2. Faute de

Herschrijf de zinnen (QR: AI+)



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

(Aangezien het rapport al is goedgekeurd, kunnen we het vandaag naar de klant sturen.)

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

(Aangezien iedereen verbonden is, kunnen we de vergadering via video starten.)

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

(Zolang je de procedure volgt, zal er geen probleem zijn.)

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.

Corrigeer de fout

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

Bij gebrek aan tijd slaan we de reductie over.

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

Aangezien de oven klaar is, zetten we het in de oven.

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

3.Oefeningen

1. Koppel elk woord aan de juiste definitie.

- | | |
|---------------------|---|
| 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. Instructies - Kookworkshop op woensdagavond (QR: Audio)

Vul de lege plekken in: 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.

Om het goede verloop van de workshop te verzekeren, wordt er bij aankomst een mise-en-place gevraagd: was en snipper de ui terwijl je de vingerkootjes voor het mes houdt, en bereid daarna de garnituur. Aangezien de producten vers zijn, is de bereidingstijd kort: schroeï het gevogelte op hoog vuur dicht, roer voortdurend en blus de pan om de aanbaksels los te maken.

Door tijdgebrek komt fermentatie deze week niet aan bod, maar het deeg van het brood zal aan het einde van de sessie worden uitgelegd. Gelieve dubbele porties pasta te vermijden om een evenwichtig menu te respecteren. Het doel is namelijk om technieken te oefenen die thuis reproduceerbaar zijn, waaronder het bakken van gepaneerde vis — die bakken en vervolgens correct laten uitlekken.

(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. Luister naar het audiofragment en kies het juiste antwoord. (QR: Audio)

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.

Waar Onwaar

☐	☐
☐	☐
☐	☐



1-V 2-X 3-V

4. Kies de juiste oplossing

1. Vu que la poêle est bien chaude, tu _____ la volaille sans la bouger pendant une minute.
(Aangezien de pan goed heet is, schroeij je het gevogelte dicht zonder het gedurende een minuut te verplaatsen.)

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.
(Bij gebrek aan een deksel kookt het water minder snel en duurt het koken van de pasta langer.)

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.
(Zolang je de saus roert, plakt ze niet aan en gaat het deglaceren gemakkelijk.)

a. remuais	b. remues	c. remuez	d. remue
------------	-----------	-----------	----------

1. saisis 2. bout 3. remues

5. Rollenspel - dialogen (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.*
(Zo, je mise-en-place is bijna klaar, maar de garnituur en de saus ontbreken nog, waardoor je achterloopt.)

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.*
(Ja, ik heb me op het deeg geconcentreerd en ben vergeten de boter en de kruiden af te wegen — ik corrigeer het meteen.)

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.*
(Voor gevogelte begin je met goed aanbraden aan de kant van de huid, daarna zet je het vuur lager voor een zachtere garing; anders kleurt de buitenkant te snel.)

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 ?*
(Oké. En als ik te veel aanbaksels op de bodem heb, blus ik af met een beetje bouillon en roer ik om los te maken, klopt dat?)

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.
(Precies, en denk altijd aan de kwaliteit van de producten: met een goede kip en een degelijke bouillon is het resultaat meteen beter.)*

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

6. Spreken: vertaal en beantwoord (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. Schrijven: E-mail (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



Schrijf een passende reactie: *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.*

**Belangrijke
werkwoorden**

je/j'
tu
il/elle/on
nous
vous
ils/elles

Saisir (*invoeren*)

Present
saisis
saisis
saisit
saisissons
saisissez
saisissent

Bouillir (*koken*)

Present
bous
bous
bout
bouillons
bouillez
bouillent

Remuer (*roeren*)

Present
remue
remues
remue
remuons
remuez
remuent