



B2.32 Au cours de cuisine

- ☐ Participer à des activités culinaires et à des ateliers
- ☐ Suivez et donnez des instructions et des techniques de cuisson détaillées
- ☐ Décrire les ingrédients, les ustensiles et les méthodes de préparation

La pâte	<i>(Ciasto; masa; makaron (w zależności od kontekstu))</i>	Le déglacage	<i>(Deglazowanie)</i>
La garniture	<i>(Farsz; dodatki; dekoracja potrawy)</i>	Une double ration de pâtes	<i>(Podwójna porcja makaronu)</i>
La cuisson	<i>(Gotowanie; proces pieczenia/smażenia)</i>	La qualité des produits	<i>(Jakość produktów)</i>
La volaille	<i>(Drób)</i>	Aiguiser	<i>(Ostrzyć (np. nóż))</i>
La mise en place	<i>(Przygotowanie składników (mise en place))</i>	Saisir	<i>(Obsmażyć; zrumienić (szybko na dużym ogniu))</i>
Le poisson pané	<i>(Ryba w panierce)</i>	Bouillir	<i>(Gotować (wrzeć))</i>
Le menu équilibré	<i>(Zrównoważone menu)</i>	Monter	<i>(Ubić; utrwalić (np. masło z jajkami) — zależnie od kontekstu kulinarnego)</i>
La fermentation	<i>(Fermentacja)</i>	Remuer	<i>(Mieszać)</i>

1. Zeskanuj kod QR, aby obejrzeć wideo, lub przeczytaj 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.

*Aby bezpiecznie posiekać **cebulę** w cienkie plasterki, podwija się palce i wysuwa paliczki, aby prowadzić **ostrze** bez **skaleczenia się**. Kciuk stabilizuje składnik, a krojenie pozostaje równomierne. Ponieważ **nóż szefa kuchni** ma wysokie ostrze, jest szczególnie dobrze przystosowany do tego zadania. **Nóż do filetowania** natomiast służy przede wszystkim do filetowania ryb, a nie do siekania warzyw w cienkie plasterki. Vp>*

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

2. Gramatyka: Przyczyna: **vu que, faute de, en effet**

Aby wyjaśnić powód lub uzasadnienie: **vu que, faute de, en effet, étant donné** que i inne wyrażenia.



Expression (Wyrażenie)	Exemple (Przykład)
Vu que (Ponieważ)+ Indicatif (+ tryb oznajmujący)	Vu que la pâte a levé, la recette est réussie. (Ponieważ ciasto wyrosło, przepis się udał.)
Étant donné que (Biorąc pod uwagę, że)+ Indicatif (+ tryb oznajmujący)	Étant donné que tout est prêt, on commence. (Biorąc pod uwagę, że wszystko jest gotowe, zaczynamy.)
Du moment que (Skoro)+ Indicatif (+ tryb oznajmujący)	Du moment que tu remues, la sauce réussit. (Skoro mieszasz, sos się udaje.)
Faute de (Z braku)	Faute de temps, nous sautons une étape. (Z braku czasu pomijamy jeden etap.)
A la suite de (W następstwie)	À la suite d'une erreur, la cuisson échoue. (W następstwie błędu pieczenie się nie udaje.)
Par suite de (Wskutek)	Par suite d'un retard, le cours commence tard. (Wskutek opóźnienia zajęcia zaczynają się późno.)
En effet (Rzeczywiście)	Le plat est bon; en effet, les produits sont frais. (Danie jest dobre; rzeczywiście, produkty są świeże.)
D'autant plus que (Tym bardziej że)+ Indicatif (+ tryb oznajmujący)	Je participe, d'autant plus que le chef est réputé. (Biorę udział, tym bardziej że szef kuchni ma renomę.)
Sous prétexte que (Pod pretekstem że)+ Indicatif (+ tryb oznajmujący)	Il part sous prétexte que le cours est long. (Wychodzi pod pretekstem, że zajęcia są długie.)
Non que (Nie żeby)+ Subjonctif (+ tryb łączący)	Non qu'il soit expert, mais il progresse vite. (Nie żeby był ekspertem, ale szybko robi postępy.)

- _____ la pâte a déjà levé, on peut passer au façonnage sans attendre. (Ponieważ ciasto już wyrosło, możemy przejść do formowania bez czekania.)
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. (Z braku termometru sprawdziłem stopień upieczenia kurczaka, nakłuwając najgrubszą część.)
a. Faute de b. Faute que c. Vu que d. En effet

1. Vu que 2. Faute de

Przepisz zwroty (QR: A1+)



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

(Skoro raport jest już zatwierdzony, możemy wysłać go dziś klientowi.)

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

(Biorąc pod uwagę, że wszyscy są połączeni, możemy rozpocząć spotkanie na wideokonferencji.)

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

(Dopóki będziesz przestrzegać procedury, nie będzie problemu.)

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.

Popraw błąd

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

Z braku czasu pomijamy redukcję.

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

Ponieważ piekarnik jest gotowy, wkładamy do niego potrawę.

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

3.Ćwiczenia

1. Dopasuj każde słowo do jego definicji.

- | | |
|---------------------|---|
| 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. Instrukcje – środowe wieczorne warsztaty kulinarne (QR: Audio)

Wypełnij luki: 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.

Aby zapewnić sprawny przebieg warsztatów, po przybyciu wymagana jest mise en place: umyć i posiekać cebulę, trzymając paliczki przed ostrzem, a następnie przygotuj dodatki. Ponieważ produkty są świeże, czas gotowania jest krótki: obsmaż drób na dużym ogniu, cały czas mieszaj i zdeglasuj patelnię, aby zebrać soki.

Z braku czasu fermentacja nie jest omawiana w tym tygodniu, ale ciasto na chleb zostanie wyjaśnione na koniec zajęć. Prosimy unikać podwójnych porcji makaronu, aby zachować zbilansowane menu. Rzeczywiście celem jest przećwiczenie technik, które da się odtworzyć w domu, w tym smażenia panierowanej ryby — usmażyć ją, a następnie prawidłowo odsączyć.

(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. Posłuchaj fragmentu audio i wybierz poprawną odpowiedź. (QR: Audio)

Prawda Fałsz

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 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. Wybierz poprawne rozwiązanie

1. Vu que la poêle est bien chaude, tu _____ la volaille sans la bouger pendant une minute. *(Ponieważ patelnia jest dobrze rozgrzana, obsmażasz drób, nie poruszając go przez minutę.)*
a. saisissais b. sais c. saisit d. saisie
 2. Faute de couvercle, l'eau _____ moins vite et la cuisson des pâtes prend plus de temps. *(Z braku pokrywki woda wrze wolniej, a gotowanie makaronu trwa dłużej.)*
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. *(Dopóki mieszasz sos, nie przywiera i odtłuszczanie robi się łatwo.)*
a. remuais b. remues c. remuez d. remue
1. saisie 2. bout 3. remues

5. Odgrywanie ról - dialogi (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.*
(Więc, twoje mise en place jest prawie gotowe, ale brakuje ci dodatków i sosu, przez co jesteś spóźniony(a).)

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.*
(Tak, skupiłam się na cięście i zapomniałam odważyć masło i zioła — poprawię to od razu.)

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.*
(Przy drobiu zacznij od porządnego obsmażenia od strony skóry, potem zmniejsz ogień na łagodniejsze dosmażanie; inaczej zewnętrzna część zbyt szybko się zrumieni.)

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 ?*
(Dobrze. A jeśli na dnie mam za dużo soków, robię deglasowanie odrobiną bulionu i mieszam, żeby odkleić, tak?)

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.*
(Dokładnie, i zawsze myśl o jakości produktów: przy dobrym kurczaku i porządnym bulionie rezultat od razu jest lepszy.)

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

6. Mówienie (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. Pisanie: 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



Napisz odpowiednią odpowiedź: *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.*

Ważne czasowniki

je/j'

tu

il/elle/on

nous

vous

ils/elles

Saisir (wprowadzić)

Present

saisis

saisis

saisit

saisissons

saisissez

saisissent

Bouillir (gotować)

Present

bous

bous

bout

bouillons

bouillez

bouillent

Remuer (poruszać)

Present

remue

remues

remue

remuons

remuez

remuent