

## B1.16 Masterchef : cuisine avancée



- Suivre et donner des instructions de cuisson détaillées et des recettes
- Vocabulaire relatif aux ingrédients, aux ustensiles et aux techniques de cuisson

<b>Les agrumes</b>	<i>(Os citrinos)</i>	<b>En cubes</b>	<i>(Em cubos)</i>
<b>La base</b>	<i>(A base)</i>	<b>Peler une orange à vif</b>	<i>(Descascar uma laranja ao vivo)</i>
<b>Le sommet</b>	<i>(O topo)</i>	<b>Assaisonner</b>	<i>(Temperar)</i>
<b>L'écorce</b>	<i>(A casca)</i>	<b>Beurrer un plat</b>	<i>(Untar um prato com manteiga)</i>
<b>Le couteau</b>	<i>(A faca)</i>	<b>Gratiner</b>	<i>(Gratinar)</i>
<b>Le plat à gratin</b>	<i>(O prato de gratinar)</i>	<b>Saupoudrer</b>	<i>(Polvilhar)</i>
<b>Le beurre fondu</b>	<i>(A manteiga derretida)</i>	<b>Tremper</b>	<i>(Mergulhar)</i>
<b>Le beurre pommade</b>	<i>(A manteiga em pomada)</i>	<b>Mettre en purée</b>	<i>(Reduzir a purê)</i>
<b>La cuisson</b>	<i>(O cozimento)</i>	<b>Tiédi</b>	<i>(Morno)</i>
<b>Le mélange</b>	<i>(A mistura)</i>	<b>Écrouter</b>	<i>(Retirar a crosta)</i>
<b>La patate écrasée</b>	<i>(A batata amassada)</i>	<b>Paner</b>	<i>(Panar)</i>
<b>Les rondelles de pommes</b>	<i>(As rodela de maçã)</i>	<b>Passer un aller-retour</b>	<i>(Dourar rapidamente)</i>
<b>Concassé</b>	<i>(Picado)</i>	<b>Réserver au réfrigérateur</b>	<i>(Reservar na geladeira)</i>

## 1. Digitalize o código QR para ver o vídeo, ou leia o texto. (QR: Áudio)



Pour préparer une **purée** maison, on conseille de cuire les pommes de terre dans l'eau : ça aide à garder un bon goût. Quand elles sont tendres, on les écrase puis on ajoute du lait chaud avec un peu de crème et de beurre. On mélange jusqu'à obtenir une texture **onctueuse**. Enfin, on vérifie l'**assaisonnement** et on sert avec **des plats en sauce**.

*Para preparar um **purê** caseiro, recomenda-se cozinhar as batatas na água: isso ajuda a manter um bom sabor. Quando estiverem macias, amasse-as e depois adicione leite quente com um pouca de creme e de manteiga. Misture até obter uma textura **cremosa**. Por fim, verifique o **tempero** e sirva com **pratos com molho**.*

1. Quel est le secret pour garder un meilleur goût des pommes de terre ?
  - a. Les cuire dans l'eau
  - b. Les laisser refroidir dans le lait
  - c. Les cuire uniquement à la vapeur
  - d. Les faire frire avant de les écraser
2. Comment sait-on que les pommes de terre sont prêtes ?
  - a. Quand elles flottent à la surface
  - b. Quand le couteau entre facilement dedans
  - c. Quand elles deviennent dorées
  - d. Quand elles sentent le beurre

1-a 2-b



## 2. Gramática: Os pronomes demonstrativos neutros ceci, cela, ça

Ceci, Cela, Ça são pronomes demonstrativos neutros que designam uma coisa ou uma ideia. Eles substituem um grupo de palavras ou uma frase.

1. Usa-se **ceci** para designar aquilo que está perto. Usa-se **cela** ou **ça** para aquilo que está mais distante.
2. Emprega-se “ça” para substituir “le”, “la”, “les” quando eles exprimem uma ideia geral e, às vezes, em certos casos de dupla pronominalização, para tornar a frase mais leve.
3. Emprega-se às vezes “ça” para reforçar um pronome interrogativo.
4. Usa-se **ce** ou **c'** para substituir **ça** antes do verbo être.

Pronom (Pronome)	Exemple (Exemplo)
Ceci	Nous allons utiliser <b>ceci</b> pour assaisonner le plat. ( <i>Vamos usar isto para temperar o prato.</i> )
Cela	<b>Cela</b> servira plus tard. ( <i>Isso vai servir mais tarde.</i> ) J'ai besoin de <b>ça</b> pour la purée. ( <i>Preciso disso para o purê.</i> ) Le beurre, j'aime <b>ça</b> ! ( <i>Manteiga, eu gosto disso!</i> )
Ça	Je ne lui ai pas dit <b>ça</b> ! ( <i>Eu não lhe disse isso!</i> ) Qui <b>ça</b> ? ( <i>Quem isso?</i> ) Où <b>ça</b> ? ( <i>Onde isso?</i> )
Ce / C'	<b>Ce</b> sont des agrumes. ( <i>Isto são cítricos.</i> ) <b>C'</b> est un agrume. ( <i>É um cítrico.</i> )
Ce + que	- Tu veux faire un plat spécial ce weekend ? ( <i>— Você quer fazer um prato especial neste fim de semana?</i> )
Ce + à + quoi	- C'est exactement <b>ce que</b> je pensais ! / - C'est justement <b>ce à quoi</b> je pensais ( <i>— É exatamente o que eu estava pensando! / — É justamente no que eu estava pensando</i> )

Ça é mais informal, frequentemente usado na oralidade. Exemplo : Pourvu que **ça** soit vrai !

"Ce" é mais formal e mais comum na escrita. Exemplo : Pourvu que **ce** soit vrai ! Il y a cependant une seule possibilité pour « Ce fut »

Antes de devoir/pouvoir + être : Ça / ce doit être passionnant ; Ça/ ce ne peut pas être Paul qui a bu toute la bouteille.

1. Regarde bien : \_\_\_\_\_, c'est le beurre pommade, pas le beurre fondu. (*Olha bem: isto é a manteiga pomada, não a manteiga derretida.*)

- a. cela      b. ça      c. ceci      d. ce

2. Tu vois ce mélange au sommet du gratin ? On le garde pour plus tard : \_\_\_\_\_ servira à saupoudrer au moment de gratiner. (*Você vê essa mistura no topo do gratinado? Vamos guardá-la para mais tarde: isso servirá para polvilhar na hora de gratinar.*)
- a. ce      b. cela      c. c'      d. ceci

1. ceci 2. cela



### Rewrite the phrases (QR: IA+)

1. (ceci) Nous allons utiliser cette épice pour assaisonner le plat.

\_\_\_\_\_  
(*Vamos usar isto para temperar o prato.*)

2. (cela) Nous garderons cette information pour plus tard.

\_\_\_\_\_  
(*Guardaremos isso para mais tarde.*)

3. (ça) Je n'aime pas les retards.

\_\_\_\_\_  
(*Eu não gosto disso.*)

1. Nous allons utiliser ceci pour assaisonner le plat. 2. Nous garderons cela pour plus tard. 3. Je n'aime pas ça.

### Corrija o erro

1. Le sel, j'aime ceci dans les sauces.

\_\_\_\_\_  
O sal, eu gosto disso nos molhos.

2. Ça est prêt, on peut dresser les assiettes.

\_\_\_\_\_  
Está pronto, podemos colocar os pratos na mesa.

1. Le sel, j'aime ça dans les sauces. 2. C'est prêt, on peut dresser les assiettes.

### 3.Exercícios

#### 1. Associe cada palavra à sua definição.

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| a. Assaisonner               | 1. Mettre une préparation au froid - ceci ralentit la croissance bactérienne. |
| b. Réserver au réfrigérateur | 2. Ajouter du sel, du poivre ou des herbes - cela donne plus de goût.         |
| c. Le beurre pommade         | 3. Le beurre ramolli, pas fondu - ça s'étale facilement.                      |

a-2 b-1 c-3



#### 2. Ficha de oficina de culinária: gratinado de batata-doce e cítricos (QR:

##### Áudio)



**Preencha as lacunas:** concassées, beurrez, ça, mettre, réservez, tiédi, Assaisonnez

Pour l'atelier « Masterchef » du comité d'entreprise, la cheffe propose un gratin de patate douce aux agrumes, facile à refaire après le travail. Préparez la base : cuire les patates douces, les (1) \_\_\_\_\_ en purée, puis ajouter du beurre pommade et un peu de lait (2) \_\_\_\_\_. Ceci donne une texture souple ; si c'est trop épais, ajoutez encore un peu de lait. (3) \_\_\_\_\_ et (4) \_\_\_\_\_ au réfrigérateur 15 minutes.

Pendant ce temps, (5) \_\_\_\_\_ un plat à gratin et préparez les garnitures : rondelles de pommes, zestes d'orange et quelques noix (6) \_\_\_\_\_. Déposez la purée au fond, ajoutez les pommes au sommet, puis saupoudrez de zestes. Pour la cuisson, enfournez jusqu'à ce que le dessus gratine. Cela se sert chaud avec une salade ; (7) \_\_\_\_\_ fonctionne aussi en accompagnement d'un plat en sauce.

*Para a oficina «Masterchef» do comitê de empresa, a chef propõe um gratinado de batata-doce com cítricos, fácil de refazer depois do trabalho. Prepare a base: cozinhe as batatas-doces, faça um purê e depois adicione manteiga em ponto de pomada e um pouco de leite morno. Isso dá uma textura macia; se estiver muito espesso, adicione mais um pouco de leite. Tempere e reserve na geladeira por 15 minutos.*


*Enquanto isso, unte uma travessa de gratinado e prepare as guarnições: rodelas de maçã, raspas de laranja (casca bem fina) e algumas nozes picadas. Coloque o purê no fundo, adicione as maçãs por cima e depois polvilhe com as raspas. Para assar, leve ao forno até que a parte de cima gratine. Sirva quente com uma salada; também funciona como acompanhamento de um prato com molho.*

(1) mettre, (2) tiédi, (3) Assaisonnez, (4) réservez, (5) beurrez, (6) concassées, (7) ça

1. Quelles sont les étapes principales de la recette et quand doit-on réserver la purée au réfrigérateur ?

---

### 3. Ouça o fragmento de áudio e escolha a resposta correta. (QR: Áudio)

- |  | Verdadeiro               | Falso                    |  |
|--|--------------------------|--------------------------|--|
| 1. Elle cuisine pour un repas organisé au travail, prévu en fin de semaine.      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
| 2. Elle place les rondelles de pommes au fond du plat, avant d'ajouter la purée. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
| 3. Pour le dessert, elle met la préparation au froid en attendant de la servir.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
- 1-V 2-X 3-V

### 4. Escolha a solução correta

- \_\_\_\_\_ les agrumes en quartiers et gardez l'écorce : ceci donnera plus de parfum au plat. *(Corte os citrinos em quartos e guarde a casca: isso dará mais aroma ao prato.)*  
a. Coupez-vous      b. Coupezons      c. Coupez      d. Couper
  - \_\_\_\_\_ le beurre fondu sur les rondelles de pommes, puis saupoudrez un peu de sucre : ça caramélisera à la cuisson. *(Coloque a manteiga derretida sobre as rodela de maçã e, em seguida, polvilhe um pouco de açúcar: isso vai caramelizar durante a cozedura.)*  
a. Mettez      b. Mettons      c. Mette      d. Mettre
  - \_\_\_\_\_ la base du fromage en petits cubes ; cela facilitera le mélange dans la patate écrasée. *(Corte a base do queijo em pequenos cubos; isso facilitará a mistura no puré de batata.)*  
a. Coupe      b. Couper      c. Coupaient      d. Coupez
1. Coupez 2. Mettez 3. Coupez

### 5. Roleplay - diálogos (QR: Áudio)

#### Briefing recette avant le service

**Camille (chefe de partie):** *Pour le dessert, on travaille les agrumes : peux-tu peler une orange à vif et garder un peu d'écorce concassée pour parfumer le mélange ?*

*(Para a sobremesa, vamos trabalhar os cítricos: você pode descascar uma laranja ao vivo e guardar um pouco de casca triturada para perfumar a mistura?)*

**Nicolas (commis):** *D'accord. Je coupe aussi les suprêmes en cubes et je les mélange avec un peu de beurre fondu tiédi, c'est bien comme ça ?*

*(Certo. Eu também corto os gomos em cubos e misturo com um pouco de manteiga derretida morna, é assim mesmo?)*

**Camille (chefe de partie):** *Oui, et assaisonne légèrement : une pincée de sel et juste un peu de sucre, puis réserve au réfrigérateur pendant vingt minutes.*

*(Sim, e tempere levemente: uma pitada de sal e só um pouco de açúcar, depois reserve na geladeira por vinte minutos.)*

**Nicolas (commis):** *Très bien. Et pour le plat à gratin, je beurre le plat avec du beurre pomade avant de mettre la base ?*

*(Muito bem. E para o refratário de gratinar, eu unto o refratário com manteiga pomada antes de colocar a base?)*



**Camille (chefe de partie):** *Exactement : beurre le plat, dispose la base, et à la fin on gratine rapidement au sommet pour obtenir une belle couleur sans trop cuire.*

*(Exatamente: unte o refratário, disponha a base e, no final, gratine rapidamente por cima para obter uma bela cor sem cozinhar demais.)*

1. Pourquoi Camille demande-t-elle de réserver une partie de la préparation au réfrigérateur ?

---

## 6. Falar: traduzir e responder (QR: IA+)

*Ceci est la base : ... / Cela/Ça doit être tiède avant de ... / Ensuite, on assaisonne et on réserve ...*



1. Expliquez brièvement à un ami qui cuisine peu comment préparer une purée maison, des pommes de terre cuites jusqu'à la mise en purée.

---

2. Lors d'un cours de cuisine, un plat ressort trop sec du four : que proposez-vous d'ajouter ou de modifier et pourquoi ?

---

## 7. Escrita: WhatsApp (QR: IA+)

Salut ! Désolée de te déranger. Pour mon audition MasterChef samedi, je dois envoyer une recette écrite, super claire. J'ai choisi un **gratin** avec une **purée** très onctueuse et une touche d'orange.

Tu peux m'aider à formuler les étapes ? Je veux expliquer comment **assaisonner**, faire la **cuisson**, **beurrer un plat** et **gratiner**, sans oublier les détails (température, ordre, petites astuces). Si tu as une idée avec des **agrumes** ou un peu de zeste, je prends !

Merci

- Camille



**Escreva uma resposta apropriada:** *Tu peux faire comme ceci : d'abord..., ensuite..., et à la fin... / Pour que ce soit plus clair, je te conseille de... / Ça marche si tu règles le four à... et si tu...*

---



---



---

### Verbos importantes

tu

nous

vous

### Couper (cortar)

Impératif

Coupe

Coupons

Coupez

### Mettre (colocar)

Impératif

mets !

Mettons

Mettez