

## 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

|                          |                          |                                   |                              |
|--------------------------|--------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| <b>La pâte</b>           | (A massa)                | <b>Une double ration de pâtes</b> | (Uma porção dupla de massas) |
| <b>La garniture</b>      | (O recheio)              | <b>La qualité des produits</b>    | (A qualidade dos produtos)   |
| <b>La cuisson</b>        | (O cozimento)            | <b>La mise en place</b>           | (A mise en place)            |
| <b>La volaille</b>       | (A ave de capoeira)      | <b>Bouillir</b>                   | (Ferver)                     |
| <b>Le poisson pané</b>   | (O peixe empanado)       | <b>Saisir</b>                     | (Selar)                      |
| <b>Le menu équilibré</b> | (O cardápio equilibrado) | <b>Aiguiser</b>                   | (Afiar)                      |
| <b>La fermentation</b>   | (A fermentação)          | <b>Monter</b>                     | (Bater até firmar)           |
| <b>Le déglacage</b>      | (O deglaçamento)         | <b>Remuer</b>                     | (Mexer)                      |

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



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.

*Para fatiar finamente uma **cebola** com total segurança, dobramos os dedos e avançamos as falanges para guiar a **lâmina** sem nos **cortarmos**. O polegar mantém o ingrediente e o corte permanece regular. Como a **faca do chef** tem uma lâmina alta, ela é particularmente adequada para essa tarefa. A **faca de filetar**, por outro lado, serve sobretudo para filetar peixes e não para fatiar legumes.*

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 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-b 2-b

### 2. Gramática: A causa: vu que, faute de, en effet

Para explicar uma razão ou uma justificativa: vu que, faute de, en effet, étant donné que e outras expressões.



| <b>Expression (Expressão)</b>                                                        | <b>Exemple (Exemplo)</b>                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vu que ( <i>Visto que</i> )+ Indicatif (+ <i>Indicativo</i> )                        | Vu que la pâte a levé, la recette est réussie. ( <i>Visto que a massa cresceu, a receita deu certo.</i> )            |
| Étant donné que ( <i>Dado que</i> )+ Indicatif (+ <i>Indicativo</i> )                | Étant donné que tout est prêt, on commence. ( <i>Dado que tudo está pronto, começamos.</i> )                         |
| Du moment que ( <i>Desde que</i> )+ Indicatif (+ <i>Indicativo</i> )                 | Du moment que tu remues, la sauce réussit. ( <i>Desde que você mexa, o molho dá certo.</i> )                         |
| Faute de ( <i>Por falta de</i> )                                                     | Faute de temps, nous sautons une étape. ( <i>Por falta de tempo, pulamos uma etapa.</i> )                            |
| A la suite de ( <i>Em consequência de</i> )                                          | À la suite d'une erreur, la cuisson échoue. ( <i>Em consequência de um erro, o cozimento dá errado.</i> )            |
| Par suite de ( <i>Em consequência de</i> )                                           | Par suite d'un retard, le cours commence tard. ( <i>Em consequência de um atraso, a aula começa tarde.</i> )         |
| En effet ( <i>De fato</i> )                                                          | Le plat est bon; en effet, les produits sont frais. ( <i>O prato está bom; de fato, os produtos estão frescos.</i> ) |
| D'autant plus que ( <i>Ainda mais porque</i> )+ Indicatif (+ <i>Indicativo</i> )     | Je participe, d'autant plus que le chef est réputé. ( <i>Eu participo, ainda mais porque o chef é renomado.</i> )    |
| Sous prétexte que ( <i>Sob o pretexto de que</i> )+ Indicatif (+ <i>Indicativo</i> ) | Il part sous prétexte que le cours est long. ( <i>Ele vai embora sob o pretexto de que a aula é longa.</i> )         |
| Non que ( <i>Não que</i> )+ Subjonctif (+ <i>Subjuntivo</i> )                        | Non qu'il soit expert, mais il progresse vite. ( <i>Não que ele seja especialista, mas ele progride rápido.</i> )    |

- \_\_\_\_\_ la pâte a déjà levé, on peut passer au façonnage sans attendre. (*Como a massa já levedou, podemos passar à modelagem sem esperar.*)  
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. (*Por falta de termômetro, verifiquei o ponto de cozimento do frango espetando a parte mais grossa.*)  
a. Faute de      b. Faute que      c. Vu que      d. En effet

1. Vu que 2. Faute de

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



- (Vu que) Comme le rapport est déjà validé, nous pouvons l'envoyer au client aujourd'hui.  
\_\_\_\_\_  
(*Visto que o relatório já está validado, podemos enviá-lo ao cliente hoje.*)
- (Étant donné que) Puisque tout le monde est connecté, on peut lancer la réunion en visio.  
\_\_\_\_\_  
(*Dado que toda a gente está conectada, podemos iniciar a reunião por videoconferência.*)
- (Du moment que) À condition que tu respectes la procédure, il n'y aura pas de problème.  
\_\_\_\_\_  
(*A partir do momento em que respeites o procedimento, não haverá problema.*)

*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.*

### **Corrija o erro**

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

---

Por falta de tempo, a gente pula a redução.

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

---

Como o forno está pronto, a gente põe no forno.

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

### 3.Exercícios

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



- |                     |                                                                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. Instruções - Oficina de culinária de quarta-feira à noite (QR: Áudio)



**Preencha as lacunas:** 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.

*Para garantir o bom andamento da oficina, é solicitada uma **mise en place** na chegada: lave e fatie a cebola finamente mantendo as falanges à frente da lâmina e, em seguida, prepare a guarnição. Como os produtos são frescos, o cozimento é curto: sele a ave em fogo alto, mexa sem parar e deglacie a frigideira para recuperar os sucos.*

*Por falta de tempo, a fermentação não será abordada esta semana, mas a massa do pão será explicada ao fim da sessão. Por favor, evite porções duplas de massas para respeitar um menu equilibrado. De fato, o objetivo é trabalhar técnicas reproduzíveis em casa, incluindo o preparo do peixe empanado — cozinhá-lo e depois escorrê-lo corretamente.*

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

Verdadeiro 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.

- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



1-V 2-X 3-V

#### 4. Escolha a solução correta

1. Vu que la poêle est bien chaude, tu \_\_\_\_\_ la volaille sans la bouger pendant une minute. *(Visto que a frigideira está bem quente, você sela a ave sem movê-la durante um minuto.)*  
a. saisissais      b. saisís      c. saisís      d. saisie
2. Faute de couvercle, l'eau \_\_\_\_\_ moins vite et la cuisson des pâtes prend plus de temps. *(Por falta de tampa, a água ferve mais devagar e o cozimento do macarrão leva mais 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. *(Desde que você mexa o molho, ele não gruda e o deglaseamento é feito facilmente.)*  
a. remuais      b. remues      c. remuez      d. remue

1. saisís 2. bout 3. remues

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



##### 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.*  
*(Então, sua mise en place está quase pronta, mas está faltando a guarnição e o molho, o que faz você ficar atrasado.)*

**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.*  
*(Sim, eu me concentrei na massa e esqueci de pesar a manteiga e as ervas — vou corrigir agora mesmo.)*

**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.*  
*(Para aves, comece selando bem o lado da pele, depois abaixe o fogo para um cozimento mais suave; caso contrário, o exterior doura rápido demais.)*

**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 ?*  
*(Certo. E se eu tiver muitos resíduos no fundo, eu faço uma deglace com um pouco de caldo e mexo para soltar, é isso mesmo?)*

**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.*  
*(Exatamente, e pense sempre na qualidade dos produtos: com um bom frango e um caldo decente, o resultado fica imediatamente melhor.)*

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

## 6. Falar: traduzir e responder (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. Escrita: 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*

**Escreva uma resposta apropriada:** *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.*

### Verbos importantes

#### Saisir (inserir)

Present

saisis

saisis

saisit

saisissons

saisissez

saisissent

je/j'

tu

il/elle/on

nous

vous

ils/elles

#### Bouillir (ferver)

Present

bous

bous

bout

bouillons

bouillez

bouillent

#### Remuer (mexer)

Present

remue

remues

remue

remuons

remuez

remuent