

MAITRE RESTAURATEUR : UN TITRE D'EXCELLENCE

Date du cours : . . / . . /

JE REPERE LES PARTICULARITES D'UN METIER

→ **Activité 1 : choisissez la phrase qui résume le mieux la vidéo et la définition de maître restaurateur.**

1. Pierre Négrevergne est un maître restaurateur qui veut devenir chef étoilé Michelin et qui cherche à cuisiner les meilleurs produits.
2. Pierre Négrevergne est un maître restaurateur à Paris qui voyage pour sélectionner les meilleurs produits pour son restaurant.
3. Pierre Négrevergne est un maître restaurateur dans un restaurant végétarien qui cherche à choisir les meilleurs produits.

J'IDENTIFIE DES GESTES PROFESSIONNELS

→ **Activité 2 : reliez chacune des affirmations à l'image correspondante.**

Il **affiche** son titre de « maître restaurateur » dans le restaurant.

●

●



Il **se déplace** loin pour trouver les meilleurs produits.

●

●



Il **achète** sa viande directement chez un éleveur boucher.

●

●



Il **entretient de bonnes relations** avec ses fournisseurs.

●

●



Il **goûte** les produits qu'il achète pour son restaurant.

●

●



J'APPRENDS LE FRANÇAIS DE LA GASTRONOMIE

→ **Activité 3 : retrouvez dans la grille les mots cachés en vous aidant des définitions.**

1. C'est le processus de vieillissement d'un produit (fromage, vin, viande...) pour développer ses qualités (*nom féminin*).
2. C'est le parfum, l'odeur spécifique d'un produit. Il peut être naturel ou industriel (*nom masculin*).
3. Qui signifie, en parlant d'un aliment, qu'on n'a presque pas besoin de le mâcher (*adjectif masculin*).

4. C'est l'un des cinq sens utilisé pour percevoir des saveurs. Par extension, c'est, en cuisine, un synonyme de « saveur » (*nom masculin*).
5. Qui est en rapport avec la graisse. En cuisine, il contribue à l'odeur et au goût des aliments (*adjectif masculin*).

M	D	U	D	J	I	X	W	T	J	S
L	A	R	G	H	K	N	L	C	N	F
S	Y	T	O	M	G	B	D	E	L	O
A	F	I	U	A	H	N	O	V	G	N
R	N	G	T	R	J	B	S	N	R	D
G	I	Y	X	J	A	N	H	E	A	A
J	H	T	B	V	N	T	X	C	S	N
K	G	U	A	E	B	D	I	U	Q	T
L	A	R	O	M	E	H	A	O	C	N
Q	T	I	L	O	R	D	N	Z	N	H

JE REALISE UNE TACHE PROFESSIONNELLE

- **Activité 4 : vous êtes le propriétaire d'un restaurant et vous venez d'obtenir le titre de maître restaurateur. Vous décidez de refaire votre carte de menus. À la page « Nos viandes », vous rédigez un petit texte pour valoriser la qualité de vos produits en présentant votre fournisseur, Alexandre Polmard.**

Nos viandes



Pour vous aider : Alexandre Polmard est un éleveur boucher installé dans la Meuse. Il reprend la ferme familiale pour se consacrer à l'élevage bovin, en particulier une race de vache spécifique : les blondes d'Aquitaine. Rapidement, les chefs étoilés s'arrachent ses steaks qui deviennent les plus chers du monde. En 2016, l'hebdomadaire *Le Point* lui consacre un article intitulé « Pomard, le boucher haute couture ». Pour davantage d'informations sur le titre de maître restaurateur, visitez ce site Internet : <https://www.maitresrestaurateurs.fr/>.