

## DONNEZ DE LA COULEUR À VOS ASSIETTES !

Date du cours : ... / ... / .....

### JE REPÈRE LES PARTICULARITÉS D'UN MÉTIER

→ **Activité 1 : regardez la vidéo et choisissez le bon résumé.**

1. Patrick est un chef cuisinier. Il présente son restaurant et sa manière de travailler.
2. Patrick est serveur dans un restaurant. Il explique comment bien présenter une assiette aux clients.
3. Patrick est chef cuisinier. Il présente la recette d'un cabillaud accompagné de légumes.

→ **Activité 2 : regardez la vidéo et dites si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. Corrigez quand elles sont fausses.**

	Vrai	Faux	Correction
Patrick Comte commence par écosser les petits pois.			
Ensuite, il épluche des carottes.			
Dans la sauce aux herbes, il met du persil, du basilic, du cerfeuil et de la moutarde.			
Il prépare une sauce avec du vin blanc.			
Il fait griller le cabillaud.			
Il passe les petits pois au moulin à légumes pour faire une purée.			
Pour le dressage de l'assiette, il termine avec les petits légumes.			

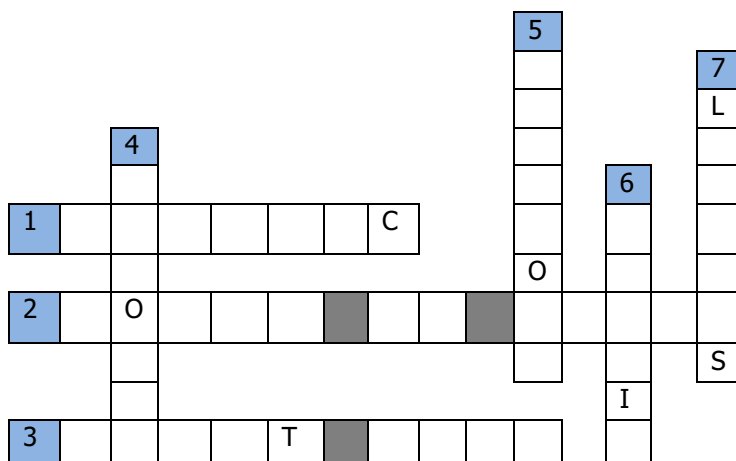
### J'IDENTIFIE DES GESTES PROFESSIONNELS

→ **Activité 3 : en suivant l'exemple, reliez le geste au produit concerné. Puis retrouvez la couleur dominante de ce produit.**

Il épluche	●	—	●	des carottes	●	vert
Il fait cuire	●		●	le cabillaud	●	blanc / gris
Il fait suer	●		●	les petits pois	●	orange
Il fait réduire	●		●	les échalotes	●	blanc
Il fait rôtir	●		●	la sauce avec du vin	●	violet / blanc

J'APPRENDS LE FRANÇAIS DE LA GASTRONOMIE

→ **Activité 4 : retrouvez les ingrédients de la recette en complétant la grille ci-dessous à l'aide des indications ! Attention : il y a un intrus qui n'apparaît pas dans la recette...**



1. C'est une herbe très parfumée. On la mange souvent avec des tomates. Elle a de grandes feuilles vertes. C'est le...
2. C'est un tubercule très répandu, que l'on utilise pour faire des frites ou de la purée. C'est la...
3. C'est rond, c'est petit, c'est vert. C'est un....
4. C'est un légume dont on mange le plus souvent la racine qui est de couleur orange. C'est la...
5. C'est une cousine de l'oignon. Elle est plus douce. Sa couleur est violette. C'est une...
6. C'est une herbe aromatique. Patrick Comte parle de deux sortes : frisé ou plat. C'est le...
7. C'est plein de vitamines et de toutes les couleurs. On les mange en purée, en salade, en gratin... Ce sont les...

JE RÉALISE UNE TÂCHE PROFESSIONNELLE

→ **Activité 5 : vous êtes deux apprenti(e)s dans la brigade. Le chef vous demande de préparer un plat pour le menu du personnel demain. Vous lui présentez votre recette.**

**Pour votre recette, vous devez utiliser :**

- **les aliments qui sont dans le frigidaire**
- **les condiments (le sel, l'huile, le vinaigre...) et les herbes qui sont aussi dans la cuisine (le persil, le cerfeuil, le thym, le basilic, etc.).**