

# DONNEZ DE LA COULEUR À VOS ASSIETTES !

Date de mise en ligne : 2022

À table l'équipe !

Préparer une recette pour le repas d'équipe avant le service.

- **Thème** : gastronomie
- **Niveau** : A2
- **Public** : adultes
- **Durée indicative** : 55 minutes

## PARCOURS PÉDAGOGIQUE

<b>Je découvre un environnement professionnel</b> .....	<b>1</b>
• Réactiver les connaissances lexicales sur les légumes .....	1
<b>Je repère les particularités d'un métier</b> .....	<b>2</b>
• Identifier le sujet d'une vidéo (activité 1) .....	2
• Comprendre un professionnel présenter une recette (activité 2) .....	2
<b>J'identifie des gestes professionnels</b> .....	<b>2</b>
• Identifier des verbes de préparation culinaire (activité 3) .....	2
<b>J'apprends le français de la gastronomie</b> .....	<b>3</b>
• Réviser le vocabulaire des légumes et des herbes aromatiques (activité 4) .....	3
<b>Je réalise une tâche professionnelle</b> .....	<b>3</b>
• Présenter une recette (activité 5) .....	3

### OBJECTIFS COMMUNICATIFS / PRAGMATIQUES

- Faire des hypothèses sur le sujet de la vidéo.
- Comprendre un·e professionnel·le présenter une recette.

### OBJECTIFS LINGUISTIQUES

- Réviser le vocabulaire des légumes, des herbes aromatiques et des couleurs.
- Apprendre des expressions culinaires pour préparer une recette.

### OBJECTIF SOCIOPROFESSIONNEL

- Expliquer une recette.

## JE DÉCOUVRE UN ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

### → Réactiver les connaissances lexicales sur les légumes

Production orale, lexique – grand groupe – 10 min (support : fiche matériel)

Projeter au tableau la première image de la fiche matériel (page 1). Demander aux apprenant·e·s s'ils reconnaissent les légumes.

*Que voit-on sur cette photo ? Quels légumes reconnaissez-vous ?*

Pour la correction, demander aux apprenant·e·s volontaires de venir au tableau montrer un légume qu'ils reconnaissent, de le nommer et de préciser sa couleur.

### Pistes de correction / Corrigés :

Sur la photographie, on voit des légumes. Il y a une salade verte. On voit aussi des tomates, une rouge et une jaune. Il y a également des poivrons : un jaune, un rouge, un vert. Il y a aussi deux betteraves qui sont de couleur violette / mauve, des carottes orange et des concombres verts. On voit aussi des fèves vertes et des têtes d'ail qui sont blanches et violettes. Mais l'ail n'est pas un légume : c'est une plante potagère.

Une fois que les légumes ont été identifiés, inviter les apprenant·e·s à s'interroger sur l'utilité des légumes en cuisine et le sujet de la vidéo.

*Que peut-on faire en cuisine avec des légumes ? Qu'apportent-ils à un plat ? À votre avis, de quoi va parler la vidéo que je vais vous montrer aujourd'hui ?*

**Pistes de correction / Corrigés :**

Avec des légumes, on peut faire des soupes et des potages, des tartes et des gratins, des salades composées, des cakes... On peut aussi cuisiner des accompagnements. Les légumes apportent de la couleur aux plats et des vitamines. La vidéo va peut-être nous montrer un paysan qui nous parle de ses légumes, ou un cuisinier qui nous présente une recette.

**JE REPÈRE LES PARTICULARITÉS D'UN MÉTIER**

→ **Identifier le sujet d'une vidéo (activité 1)**

Compréhension audiovisuelle – Individuel, puis binômes – 5 min (supports : vidéo et fiche apprenant)

Montrer la vidéo en entier, avec le son, et demander aux apprenant·e·s de faire l'activité 1 de la fiche. Leur laisser le temps de lire les résumés avant le visionnage.

*Regardez et écoutez bien la vidéo, puis choisissez le résumé de l'activité 1 qui convient le mieux.*

Mettre en commun en grand groupe.

**Pistes de correction / Corrigés :**

Le résumé qui correspond le mieux à la vidéo est le 3.

→ **Comprendre un professionnel présenter une recette (activité 2)**

Compréhension audiovisuelle – Individuel, puis binômes – 15 min (supports : vidéo et fiche apprenant)

Demander aux apprenant·e·s de lire les affirmations de l'activité 2 avant le visionnage. Montrer la vidéo en entier, avec le son.

*Regardez et écoutez bien la vidéo, puis complétez le tableau de l'activité 2. Quand une affirmation est fautive, corrigez-la.*

Avant de corriger à l'oral, demander aux apprenant·e·s de comparer leurs réponses en binômes.

**Pistes de correction / Corrigés :**

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

**J'IDENTIFIE DES GESTES PROFESSIONNELS**

→ **Identifier des verbes de préparation culinaire (activité 3)**

Lexique – individuel – 5 min (support : fiche apprenant)

*Dans la vidéo, on peut voir Patrick Comte réaliser de nombreux gestes professionnels. Faites l'activité 3 : en suivant l'exemple, reliez le geste au produit. Puis retrouvez la couleur dominante de ce produit.*

Dans un premier temps, laisser les apprenant·e·s effectuer l'activité sans la vidéo. Passer ensuite la vidéo pour les aider à compléter l'exercice.

Mettre en commun.



**Pistes de correction / Corrigés :**

En entrée, nous proposons une salade de saisons avec les tomates et la laitue. Pour le plat principal, un poulet grillé avec de la purée.

Pour la salade de saison, il faut :

- laver les tomates et la laitue,
- couper les tomates en rondelles,
- ajouter les feuilles de laitue,
- assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Pour le poulet grillé, il faut :

- préparer un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'ail,
- mettre le poulet dans un grand plat creux,
- arroser le poulet avec la préparation,
- faire griller au four en arrosant régulièrement avec le mélange.

Et pour la purée, on doit :

- éplucher et couper les pommes de terre en morceaux,
- les faire cuire dans une casserole avec de l'eau salée,
- les passer au moulin à légumes,
- ajouter le lait, la crème fraîche et de la muscade râpée.