

## L'ART DE DRESSER SES ASSIETTES

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

JE REPÈRE LES PARTICULARITÉS D'UN MÉTIER

→ **Activité 1 : regardez la vidéo, et cochez les mots que vous entendez !**

Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3
<input type="checkbox"/> Cèpes <input type="checkbox"/> Champignons <input type="checkbox"/> Sanguins <input type="checkbox"/> Parmesan <input type="checkbox"/> Fromage <input type="checkbox"/> Comté	<input type="checkbox"/> Risotto <input type="checkbox"/> Riz <input type="checkbox"/> Truffes <input type="checkbox"/> Chorizos <input type="checkbox"/> Peppéroni	<input type="checkbox"/> Jus <input type="checkbox"/> Crumble <input type="checkbox"/> Tartare <input type="checkbox"/> Chou-fleur <input type="checkbox"/> Poireaux

J'IDENTIFIE DES GESTES PROFESSIONNELS

→ **Activité 2 : complétez le tableau ci-dessous.**

Verbes	Ingrédients
a. Je fais _____ mon jus...	a. C'est un jus de _____.
b. Je vais _____ mon risotto	b. Mon risotto de _____.
c. On va _____ quelques petits champignons de saison.	c. Nous on a des cèpes, des _____.
d. Je _____ avec une petite tuile de...	d. Une petite tuile de _____.
e. On va _____ nos deux petites lamelles...	e. Deux petites lamelles de _____ pour décorer l'assiette

### La recette du risotto de chou-fleur agrémenté de truffes

- \_\_\_\_\_ le jus de \_\_\_\_\_.
- \_\_\_\_\_ le risotto de \_\_\_\_\_.
- \_\_\_\_\_ les cèpes et les \_\_\_\_\_.
- Disposer les champignons dans l'assiette et arroser avec le jus de cèpes.
- \_\_\_\_\_ avec une petite tuile de \_\_\_\_\_.
- Ajouter un crumble de chorizos.
- \_\_\_\_\_ deux petites lamelles de \_\_\_\_\_ pour décorer l'assiette.
- Pour finir, mettre le tartare de truffes, juste autour dans le jus de cèpes.

J'APPRENDS LE FRANÇAIS DE LA GASTRONOMIE

→ **Activité 3 : reliez chaque objet au mot correspondant. Un de ces objets n'est pas utile pour dresser une assiette : lequel ?**



●

● Cuillère



●

● Assiette



●

● Poêle



●

● Moule « anneau carré »



●

● Mandoline à truffes

JE RÉALISE UNE TÂCHE PROFESSIONNELLE

→ **Activité 4 : à partir de l'illustration et de la recette ci-dessous, vous présenterez à un client une assiette de « Canard rôti à la sauce betterave », en utilisant les mots soulignés, sans oublier une formule de prise de congé à la fin !**

**Canard rôti à la sauce betterave**



**Pour le coulis**

- Faire cuire les betteraves dans une eau frémissante (3 h).
- Mixer les betteraves en ajoutant de l'eau et du vinaigre.
- Réserver au chaud

**Pour la panisse**

- Verser la farine de pois chiche dans l'eau bouillante jusqu'à absorption de l'eau.
- Quand la pâte est figée, la tailler en petits disques.
- Faire dorer à la poêle avec un peu d'huile d'olive.

**Pour la viande**

- Quadriller la graisse des magrets de canard avec un couteau.
- Les saler et les faire cuire côté graisse jusqu'à coloration.
- Les retourner et dorer le côté chair.

**Pour le dressage**

- Tailler les magrets en tranches, puis les déposer dans l'assiette avec une part de panisse.
- Disposer le coulis.
- Ajouter les feuilles d'endives braisées et de jeunes pousses.

*D'après une recette du site atelierdeschefs.fr*