

# L'ART DE DRESSER SES ASSIETTES

Date de mise en ligne : 2022

Sachez mettre un plat en valeur !  
Présenter une assiette à un client.

- **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 autour de la cuisine .....	1
<b>Je repère les particularités d'un métier</b> .....	<b>2</b>
• Comprendre un professionnel présenter une recette (activité 1) .....	2
<b>J'identifie des gestes professionnels</b> .....	<b>2</b>
• Observer des gestes professionnels (activité 2) .....	2
<b>J'apprends le français de la gastronomie</b> .....	<b>3</b>
• Apprendre le vocabulaire autour du dressage (activité 3) .....	3
<b>Je réalise une tâche professionnelle</b> .....	<b>4</b>
• Présenter un plat à un client (activité 4) .....	4

### OBJECTIFS COMMUNICATIFS / PRAGMATIQUES

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

### OBJECTIF LINGUISTIQUE

- Réactiver les connaissances lexicales autour de la cuisine.
- Apprendre le vocabulaire autour du dressage.

### OBJECTIF SOCIOPROFESSIONNEL

- Observer des gestes professionnels.
- Présenter un plat à un client.

## JE DÉCOUVRE UN ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

### → Réactiver les connaissances lexicales autour de la cuisine

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

Projeter au tableau la première image de la fiche matériel, en faisant bien attention de ne pas montrer le titre. Puis proposer aux apprenant·e·s de venir au tableau pour compléter le schéma. *Que voit-on sur cette photo ? Vous pouvez venir au tableau pour compléter les bulles.* En cas de difficultés, vous pouvez proposer les mots à trouver en les écrivant au tableau : huile d'olive, veste de cuisinier, titre de « maître restaurateur », cuisinière à gaz, assiette.

#### Pistes de correction / Corrigés :

1. Assiette – 2. Titre de « maître restaurateur » – 3. Veste de cuisinier – 4. Huile d'olive – 5. Cuisinière à gaz

Une fois le schéma complété, invitez les apprenant·e·s à s'interroger sur le lieu et le sujet de la vidéo.  
*D'après vous, où sommes-nous ? De quoi va-t-on parler aujourd'hui ?*

#### Pistes de correction / Corrigés :

La scène se situe dans la cuisine d'un restaurant. On va peut-être parler de ce restaurant. Ou alors on va nous présenter une recette ou le cuisinier !

## JE REPÈRE LES PARTICULARITÉS D'UN MÉTIER

### → Comprendre un professionnel présenter une recette (activité 1)

Compréhension orale – Individuel – 10 min (supports : vidéo et fiche apprenant)

Former trois groupes d'apprenants et attribuer un groupe de mots à chaque groupe.

*Faites l'activité 1 : regardez la vidéo, et cochez les mots que vous entendez.*

Faire la mise en commun en grand groupe.

#### Pistes de correction / Corrigés :

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

Avec les mêmes groupes, proposer aux apprenant·e·s de donner un nom au plat que l'on voit dans la vidéo.

*Regardez les mots cochés et essayez de choisir un nom pour ce plat.*

Faire la mise en commun en grand groupe.

#### Pistes de correction / Corrigés :

Risotto à la truffe, risotto de chou-fleur aux champignons, etc.

Si le temps le permet, proposer aux apprenants de trouver les points communs entre les groupes de mots.

*Certains mots vont bien ensemble, par exemple, le risotto est fait avec du riz. Quels sont les autres mots qui vont ensemble ?*

Faire la mise en commun en grand groupe.

#### Pistes de correction / Corrigés :

Les cèpes et les sanguins sont des champignons. On peut mettre les poireaux et les choux-fleurs ensemble parce ce sont des légumes. Etc.

## J'IDENTIFIE DES GESTES PROFESSIONNELS

### → Observer des gestes professionnels (activité 2)

Compréhension orale – binômes – 15 min (supports : vidéo et fiche apprenant)

Mettre les apprenant·e·s en binômes, et proposer qu'un·e apprenant·e complète la colonne « ingrédients » pendant que l'autre complète la colonne « verbes ». Puis montrer la vidéo en entier, avec le son, et demander aux apprenants de faire l'activité. Si besoin, un second visionnage est possible. Enfin, proposer à chaque binôme de mettre son travail en commun avec son voisin pour compléter la recette du risotto de chou-fleur agrémenté de truffes.

*Vous allez voir une nouvelle fois la vidéo. Dans chaque binôme, mettez-vous d'accord pour que l'un travaille sur la colonne « ingrédient » et l'autre sur la colonne « verbe ». Quand vous aurez terminé, mettez votre travail en commun pour compléter la recette !*

Pour corriger, demander à un·e apprenant·e de venir compléter la recette au tableau.

**Pistes de correction / Corrigés :**

Verbes	Ingrédients
a. Je fais <b>chauffer</b> mon jus...	a. C'est un jus de <b>cèpes</b> .
b. Je vais <b>dresser</b> mon risotto	b. ... mon risotto de <b>chou-fleur</b> .
c. On va <b>ajouter / poêler</b> quelques petits champignons de saison.	c. Nous on a des cèpes, des <b>sanguins</b> .
d. Je <b>dress</b> e avec une petite tuile de...	d. ...une petite tuile de <b>parmesan</b> .
e. On va <b>mettre</b> nos deux petites lamelles...	e. ... deux petites lamelles de <b>truffe</b> pour décorer l'assiette

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

1. **Chauffer** le jus de **cèpes**.
2. **Dresser** le risotto de **chou-fleur**.
3. **Ajouter / poêler** les cèpes et les **sanguins**.
4. Disposer les champignons dans l'assiette et arroser avec le jus de cèpes.
5. **Dresser** avec une petite tuile de **parmesan**.
6. Ajouter un crumble de chorizos.
7. **Mettre** deux petites lamelles de **truffe** pour décorer l'assiette.
8. Pour finir, mettre le tartare de truffes, juste autour dans le jus de cèpes.

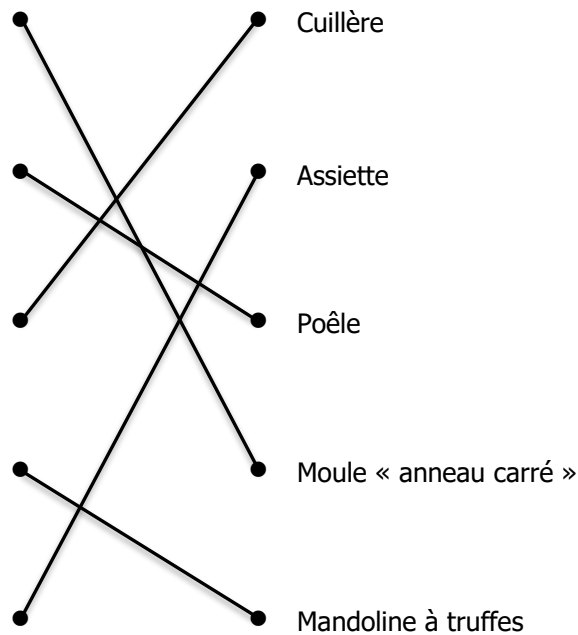
**J'APPRENDS LE FRANÇAIS DE LA GASTRONOMIE**

→ **Apprendre le vocabulaire autour du dressage (activité 3)**

Repérage visuel, **lexique** individuel – 5 min (supports : fiche apprenant)

Passer à l'activité 3 de la fiche apprenant. *Voici une série d'ustensiles que l'on retrouve dans toutes les cuisines de restaurant : reliez chaque image au nom qui correspond ! Lequel de ces ustensiles n'est pas utile pour dresser une assiette ?* Pour corriger, inviter un·e apprenant·e au tableau.

**Pistes de correction / Corrigés :**



C'est la **poêle** qui n'est pas utile pour dresser une assiette.

## JE RÉALISE UNE TÂCHE PROFESSIONNELLE

### → Présenter un plat à un client (activité 4)

**Production orale** – individuel – 15 min (support : fiche matériel et fiche apprenant)

Projeter au tableau la deuxième image de la fiche apprenant et inviter les apprenant·e·s à réaliser à l'activité 4 de la fiche apprenant. *Voici au tableau la photographie d'un plat de canard, accompagné de sa recette. En vous inspirant de la vidéo et des mots soulignés dans la recette, vous présenterez ce plat à l'oral à un client. Vous n'oublierez pas de lui souhaiter un bon appétit !* Pour corriger, vous pourrez faire passer quelques apprenant·e·s devant le reste du groupe. Vous pourrez également les mettre en binômes et circuler dans la salle pour voir leur prestation.

#### **Pistes de correction / Corrigés :**

Voici notre canard rôti à la sauce betterave. Il est accompagné de panisse à la farine de pois chiche cuisinée dorée à l'huile d'olive, d'endives braisées et de jeunes pousses. Je vous souhaite un excellent appétit !