



Thématique : **HÔTELLERIE - RESTAURATION**

Auteur : **Joëlle VIVIER-MERLE** (France)

EXPLIQUER UNE RECETTE DE CUISINE

Public : Étudiants et professionnels de l'hôtellerie et de la restauration

Niveau CECR : A2

Durée : 3 heures

Tâche à réaliser : Expliquer une recette à son équipe

EXPLIQUER UNE RECETTE

Étape 1 - DÉCLENCHEUR

Mise en route
Découvrez !

Activité 1 – Cuisiner : verbes et noms

Descriptif de l'activité pour l'enseignant :

Activité de préparation à l'écoute, afin de vérifier la compréhension de mots qui seront entendus dans l'extrait sonore qui suit.

Celle-ci peut également servir de point de départ à une activité de lexique plus importante afin de réviser ou d'apprendre du vocabulaire nécessaire à la compréhension de recettes de cuisine.

Exemples : 1- mélanger/émulsionner/battre/fouetter/cuire/saisir/faire dorer/mijoter/ajouter/incorporer/servir/dresser/détailler/couper/trancher (en lamelles/en julienne/etc.)

2- beurre fondu/beurre pommade/beurre noisette/zeste/écorce/peau/bain de friture/bain-marie/court-bouillon/etc.

Consigne pour l'apprenant :

a) **Cochez le verbe qui correspond à l'action décrite dans chaque définition ci-dessous :**

Unir différents ingrédients pour qu'ils forment un tout :

- détailler
- mélanger
- chauffer

Transformer des aliments souvent par l'action de la chaleur :

- servir
- cuire
- mélanger

Mettre un ingrédient supplémentaire dans une préparation :

- ajouter
- battre
- servir

Couper en dés des aliments :

- cuire
- mélanger
- détailler

b) Cochez la bonne réponse :

Un beurre pommade est un beurre qui

- a fondu et est devenu liquide.
- a la consistance d'une crème épaisse.
- a pris une odeur de noisette.

On utilise le mot « zeste » pour :

- les agrumes.
- les fruits.
- les légumes.

Cuire dans un bain de friture consiste à

- plonger un aliment dans une eau bouillante et parfumée.
- cuire un aliment avec de la vapeur d'eau chaude.
- plonger un aliment dans un corps gras (huile, etc.) très chaud.

Activité 2 – « Les chinchins »

Compréhension globale

Descriptif de l'activité pour l'enseignant :

Activité de compréhension orale à partir d'un extrait d'une émission de RFI :

7 milliards de voisins - Afro Cooking . Les questions testent la compréhension globale.

Consigne pour l'apprenant :

Écoutez la cheffe Anto parler des chinchins et cochez toutes les bonnes réponses ci-dessous :

1. Les « chinchins » sont
 - des croquettes.
 - des biscuits.
 - des bonbons.

2. On les mange
 - en entrée.
 - en snack.
 - au goûter.
 - en dessert.

3. Ils sont originaires
 - de France.
 - d'Asie du sud.
 - d'Afrique de l'Ouest.

4. Ils sont à base
- de farine.
 - de sucre.
 - de levure.
 - d'œufs.
 - de lait.
 - de crème.
 - de beurre

5. Ils ont une forme de
- bâtonnet.
 - losange.
 - dé.
 - graine d'arachide.
 - croissant.

Activité 3 – La recette

Compréhension détaillée

Descriptif de l'activité pour l'enseignant :

Les questions testent ici la compréhension détaillée.

Consigne pour l'apprenant

Écoutez l'extrait une deuxième fois et déterminez si les affirmations ci-dessous sont vraies ou fausses, si vous cochez faux, donnez la bonne réponse :

AFFIRMATIONS	VRAI /FAUX	Explications
Il faut mettre cent cinquante grammes de farine.	<input type="checkbox"/> VRAI <input checked="" type="checkbox"/> FAUX	"C'est cinq cent grammes de farine"
Il faut mélanger la pâte longtemps pour qu'elle soit bonne.	<input type="checkbox"/> VRAI <input checked="" type="checkbox"/> FAUX	"Il faut pas trop travailler la pâte sinon on la chauffe"
On ne doit pas mélanger la pâte avec un robot.	<input type="checkbox"/> VRAI <input checked="" type="checkbox"/> FAUX	"On mélange avec la main. Si on a un robot, on peut le faire au robot."

On fait frire les chinchins dans de l'huile.	<input checked="" type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	
On peut ajouter différents ingrédients à l'intérieur.	<input checked="" type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	

À la fin de l'extrait, la journaliste emploie une expression imagée « avoir l'eau à la bouche ». À votre avis qu'est-ce qu'elle signifie ?

- avoir soif.
- avoir envie de manger.
- avoir la nausée.

Avez-vous une expression équivalente dans votre langue ? Comment dit-on ?

...

Étape 2 – CONCEPTUALISATION 1 – L'expression de la quantité

Comment ça marche ?
Repérez, observez et réfléchissez !


Activité – Les quantités et unités de mesure

Repérage


Descriptif de l'activité pour l'enseignant: *Activité de repérage. Faire réécouter juste le passage correspondant à l'extrait de la transcription ci-dessous (0'19''>0'30''), seulement si nécessaire. Faire compléter le tableau suivant en petits groupes. Lors de la correction, travailler les différentes unités de mesure présentes dans le tableau et demander aux apprenants d'en ajouter d'autres (ex : kilo ; etc.)*

Consigne pour l'apprenant : *Complétez l'intervention de la cheffe Anto quand elle détaille les ingrédients de sa recette. Complétez ensuite le tableau qui suit avec vos réponses et les informations manquantes :*

Cheffe Anto : Oui. Donc c'est _____ farine, avec _____ lait, _____ sucre, _____ beurre pommade. Donc on mélange bien le tout. Il faut pas trop travailler la pâte parce que, sinon, on la chauffe.

	LA QUANTITÉ	
	PRÉCISE	IMPRÉCISE
IL FAUT...	→ cinq cents grammes de farine	→ de la farine
	→ cent cinquante grammes de sucre	→ du sucre
	→ vingt millilitres de lait	→ du lait
	→ 10 centilitres d' huile	→ de l' huile
	→ un demi litre d' eau	→ de l' eau
	→ un quart de litre de crème	→ de la crème
	→ deux oeufs	→ des oeufs

Descriptif de l'activité pour l'enseignant : Tableau à voir en groupe classe, afin de faire remarquer la distinction de sens que peuvent avoir les prépositions « à » et « de » dans ce contexte. Il peut bien sûr être étoffé avec d'autres exemples. L'enseignant peut demander au groupe de créer des phrases d'exemples à l'oral.

	ALIMENTS ET PRÉPARATIONS Les prépositions « à » et « de »	
	DE	À
	Exemple : une poudre d'amande (des amandes réduites en poudre)	Exemple : une crème à l'amande (une crème parfumée à l'amande)
	<ul style="list-style-type: none"> → une pâte de cacao → un coulis d'abricot → un bain de friture → une farine de blé → ... → ... 	<ul style="list-style-type: none"> → une sauce au chocolat → une tarte à l'abricot → un appareil à friture → une pâte à biscuit → un moule à charlotte →

Descriptif de l'activité pour l'enseignant : À faire à l'oral. L'enseignant peut faire des binômes, les apprenants se partagent la fiche pour énoncer les ingrédients nécessaires et les quantités. Ils se corrigent mutuellement avant la correction générale.

Cette activité est également une occasion de réviser/découvrir du lexique spécialisé et elle permet de pratiquer les chiffres et les nombres à l'oral, important pour les recettes en cuisine. L'enseignant fera une révision de ceux-ci si nécessaire.

Consigne pour l'apprenant : Voici les ingrédients nécessaires à la réalisation en pâtisserie de la religieuse au chocolat. À vous de dire ce qu'il faut pour cette recette, tout d'abord sans préciser les quantités, puis avec les quantités précises pour chaque ingrédient :

La Religieuse au chocolat – Fiche technique :



https://es.m.wikipedia.org/wiki/Archivo:Religieuses_au_chocolat.jpg


Ingrédients	Unité De mesure	Quantité
Pâte à choux :		
eau	litre	0.250
lait entier	litre	0.100
sel	gramme	5
Sucre semoule	gramme	14
beurre	gramme	112
farine T55	gramme	187
œuf	pièce	4
Crème pâtissière :		
Lait entier	litre	0.500
œuf	pièce	2
sucre semoule	gramme	125
farine T55	gramme	25
poudre à crème	gramme	30
pâte de cacao	gramme	60
Glaçage :		
...		

Pour réaliser une religieuse au chocolat :

- a) Pour la pâte à choux, il faut de l'eau, du lait entier, du sel, du sucre semoule, du beurre, de la farine t55, et des œufs. Pour la crème pâtissière, il faut,
- b) Pour la pâte à choux, il faut deux cent cinquante millilitres d'eau/un quart de litre d'eau, dix centilitres de lait entier/cent millilitres de lait entier, cinq grammes de sel, quatorze grammes de sucre semoule, cent douze grammes de beurre, cent quatre-vingt-sept grammes de farine et quatre œufs. Pour la crème pâtissière, ...

Descriptif de l'activité pour l'enseignant:

Faire observer le tableau ci-dessous pour l'activité suivante. Notons qu'il s'agit uniquement d'une révision car les apprenants sont supposés l'avoir étudié en A1. Si l'impératif n'a pas été étudié précédemment, cela peut être le point de départ d'une activité plus importante.

	Donner des instructions pour une recette
	<p>➔ L'infinitif :</p> <p>Exemples : <i>ajouter la farine/mélanger le tout/etc.</i></p> <p>➔ Le présent :</p> <p>➤ tu/vous/on + verbe d'action</p> <p>Exemples : <i>on met/tu mélanges/vous ajoutez.../etc.</i></p> <p>➤ verbes falloir et devoir + verbes à l'infinitif</p> <p>Exemples : <i>Il faut mettre/vous devez mélanger/on doit fouetter.../etc.</i></p> <p>➔ L'impératif :</p> <p>➤ <u>Avec tu</u> : même forme qu'avec "tu" au présent. Exception : à l'écrit pour les verbes en -er, il n'y a pas de "s" final.</p> <p>Exemples : <i>mets la farine/mélange bien le tout/ etc.</i></p> <p>➤ <u>Avec vous</u> : même forme qu'avec "vous" au présent.</p> <p>Exemples : <i>mettez la farine/mélangez bien le tout/etc.</i></p> <p style="text-align: center;">Attention avec la négation!</p> <p>➔ À l'infinitif :</p> <p>Ex : Ne pas mélanger la pâte trop longtemps.</p> <p>➔ Aux autres temps :</p> <p>Ex : Tu ne dois pas mélanger la pâte trop longtemps.</p> <p style="text-align: center;">Ne mélangez pas la pâte trop longtemps.</p>

Descriptif de l'activité pour l'enseignant :

Réemploi du présent et de l'impératif afin de donner des instructions à l'oral. Possibilités de le donner à faire par écrit dans un second temps afin de faciliter la correction.

Consigne pour l'apprenant :

Vous travaillez comme pâtissier/ère dans un restaurant et vous êtes chargé(e) d'expliquer la recette de la religieuse à votre commis de cuisine. Voici ci-dessous le début de la recette sous forme de fiche technique.

NB : Les instructions écrites sont à l'infinitif, il faut les transformer à l'oral, tout d'abord au présent avec « tu » et avec « on », puis à l'impératif, avec « vous » (dans le cas où vous avez plusieurs commis). Variez les structures utilisées.

Fiche technique - La Religieuse au chocolat

Ingrédients	Unité mesure	Quantité	Progressions
Pâte à choux :			Pâte à choux :
eau	litre	0.250	Peser les ingrédients et préparer tout le matériel.
lait entier	litre	0.100	Faire chauffer l'eau et le lait.
sel	gramme	5	Introduire le sel, le sucre et le beurre.
sucre semoule	gramme	14	Ajouter la farine tamisée d'un seul coup.
beurre	gramme	112	Dessécher la pâte.
farine T55	gramme	187	Incorporer les œufs progressivement.
œuf	pièce	4	Dresser les choux de deux tailles différentes.
			Passer la dorure et cuire au four à 180° pendant 30 minutes.

Proposition de corrigé :

Pour faire la pâte à choux :

D'abord tu pèses/on pèse les ingrédients et tu prépares/on prépare tout le matériel.

Ensuite, tu fais/on fait chauffer l'eau et le lait.

Tu introduis/on introduit le sel, le sucre et le beurre.

Tu ajoutes/on ajoute la farine tamisée d'un seul coup.

Tu dresses/on dresse les choux de deux tailles différentes.

Enfin tu passes/on passe la dorure et tu cuis/on cuit au four à 180° pendant 30 minutes.

D'abord pesez les ingrédients et préparez tout le matériel.

Ensuite faites chauffer l'eau et le lait.

Introduisez le sel, le sucre et le beurre.

Ajoutez la farine tamisée d'un seul coup.

Dressez les choux de deux tailles différentes.

Enfin passez la dorure et cuisez au four à 180° pendant 30 minutes.

TÂCHE FINALE

Étape 1 - Préparation

Descriptif de l'activité : Cette activité permet de réutiliser tout ce qui a été vu précédemment. L'activité se déroule en plusieurs temps : Possibilité de constituer des petits groupes pour la rédaction d'une fiche technique avec une recette de leur choix. Lors de l'explication, si on dispose d'une cuisine, le mieux est de faire réaliser la recette réellement ! Sinon le groupe écoute et valide les points ci-dessous.

Situation :

Vous travaillez dans un restaurant en cuisine en tant de second et vous êtes chargé(e) par le/la chef(fe) de cuisine d'expliquer à la brigade une nouvelle recette qu'il/elle souhaite mettre à la carte.

Tâche :

Préparez votre recette :

- Rédigez la fiche technique avec une recette de votre choix, sous forme de tableau, comme ci-dessous :

Ingrédients	Unité mesure	Quantité	Progressions

Étape 2 - Réalisation

Consigne :

Expliquez votre recette à vos collègues pour qu'ils réalisent ensuite la recette.

Étape 3 - Évaluation

Le groupe validera les points suivants :

- utilisation d'un lexique varié et adéquat : verbes d'action en cuisine et ingrédients
- utilisation correcte des unités de mesure et des quantités
- conjugaison correcte des verbes employés, au présent et à l'impératif
- clarté des instructions

ANNEXES

► Transcription - RFI –7 milliards de voisins - *Afro Cooking* - 42'50" >44'50"

Journaliste : Cheffe Anto veut nous donner une recette de streetfood bien à elle.

Cheffe Anto : « Oui, ben c'est la recette des chinchins, qui sont en fait des croquettes... enfin, pour moi ça me rappelle l'enfance, c'est ce qu'on mangeait beaucoup au goûter. Et donc...

Journaliste : À Libreville

Cheffe Anto : À Libreville. Et la recette...

Journaliste : Comment vous prononcez exactement ?

Cheffe Anto : Chinchin

Kossi Modeste Chinchin

Journaliste : Chinchins ?

Kossi Modeste : Et chez nous c'est « *Atchomon* »

Cheffe Anto : Oui. Donc c'est cinq cents grammes de farine, avec vingt millilitres de lait, cent cinquante grammes de sucre, deux cents grammes de beurre pommade. Donc on mélange bien le tout. Il faut pas trop travailler la pâte parce que sinon on la chauffe. Et quand on la chauffe, après les chinchins deviennent... ça, c'est plus croustillant, mais c'est cassant, quand on les...

Journaliste : Donc on mélange avec la main ou... ?

Cheffe Anto : On mélange avec la main. Si on a un robot, on peut le faire au robot, mais sinon avec la main. Alors on laissant des petits temps de pause parce que sinon, si on la travaille trop, le gluten qui est dans la farine de blé, va se transformer et du coup ça va devenir cassant.

Journaliste : C'est subtil donc il faut... La consistance idéale du chinchin quand on la travaille, ça doit être quoi ?

Cheffe Anto : Bah ça fait comme une pâte à biscuit, et une fois qu'on a sa pâte à biscuit, on détaille en... On met en forme. Donc vous avez des chinchins qui ressemblent à des losanges, d'autres c'est des longs bâtonnets, d'autres c'est des petites croquettes, comme des graines d'arachides, donc après c'est la forme qu'on préfère. Et on cuit ça dans un bain de friture, de l'huile végétale, et on laisse refroidir et puis on mange ça... C'est un snack en fait. Un snack... En France, j'hésite, je n'appelle plus ça croquettes, parce qu'à chaque fois les gens me disent « ah ça fait penser aux croquettes de chien ! » **[rires]** Donc maintenant c'est « chinchin » on garde le nom « chinchin », et voilà ! **[rires]**

Journaliste : Et une petite touche personnelle ? Qu'est-ce que vous y ajoutez, vous, cheffe confirmée ?

Cheffe Anto : Bah moi à l'intérieur, moi je rajoute de la vanille, de la vanille de Madagascar, de la cannelle, souvent du poivre du Penja, ou du gingembre, des zestes de citron vert... après on peut parfumer comme on veut, mais voilà agrémenteur comme ça, après il y en a comme ça qui servent aussi avec une petite sauce au chocolat, pour faire trempette, et tout ça... et donc...