



## FICHE APPRENANT

# POUR CETTE RECETTE, IL ME FAUT...

### ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME : LES ALIMENTS

1. Classez les aliments suivants dans le tableau ci-dessous :

Tarte, poulet, poireau, vin, tomate, chocolat, sucre, sel, pommes de terre, pommes, lapin, bœuf, riz, pain, poire, jus de fruits, banane, eau, brocoli, haricots verts, pâtes, yaourt, jambon, saucisse, poisson, lait, gâteau, café, fraise, glace, frites, veau

Aliments comptables (1,2,3...)	Aliments non comptables (général)

2. Y a-t-il des aliments que l'on pourrait classer dans les deux catégories ? Pourquoi ?

.....

### ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

1. Regardez les vidéos suivantes et répondez aux questions :

Vidéo 1 (22 secondes) :

a. Comment s'appelle la recette ?

.....

b. Quels sont les ingrédients de la recette ?

.....

.....

c. Qu'est-ce que le chèvre ? C'est :

a) Du fromage

b) De la viande

c) Du lait

Vidéo 2 (30 secondes) :

a. Comment s'appelle la recette ?

.....

b. Quel est l'ingrédient principal ?

.....

c. Quels sont les autres ingrédients ?

.....

.....

d. Qu'est-ce que c'est ? C'est :

1) un dessert

2) une entrée

3) un plat principal

Vidéo 3 (31 secondes) :

a. C'est une recette facile ?

1) Oui

2) Non

b. Qu'est-ce que c'est ? C'est :

1) un dessert

2) une entrée

3) un plat principal

## 2. Révision des présentatifs

### RAPPEL : Pour présenter

Pour présenter/montrer, on peut utiliser les présentatifs : *C'est/ce sont* (attention à l'accord), *voici/voilà* ou encore *Il y a*

Exemples

Qu'est-ce que c'est ? C'est une recette, c'est du fromage, c'est un dessert, ce sont des frites...

Voici une recette. Voilà une recette.

Dans la recette, il y a du jambon.

3. Choisissez trois recettes de votre pays et écrivez la liste des ingrédients (sans les quantités) dont vous avez besoin puis présentez brièvement votre recette à l'oral (n'oubliez pas les présentatifs)

## ACTIVITE 3 CONCEPTUALISATION ET SYSTEMATISATION DU VOCABULAIRE

1. Regardez à nouveau le début des vidéos et repérez les expressions avant les noms de nourriture (expressions de quantité) :

.....  
.....  
.....

2. Comparez les deux listes d'ingrédients suivantes pour le Paris-Brest (recettes créées à partir de la vidéo sur le Paris-Brest) :

I. Ingrédients :  
Pour la pâte :  
-12,5 cl de lait  
- 12,5 cl d'eau  
- 125 grammes de beurre  
- 10 grammes de sucre  
- 200 grammes de farine  
- 4 œufs  
- 20 grammes de maïzena  
- 20 grammes d'amandes  
- du sel  
- du sucre glace.  
Pour la crème :  
-25 cl de lait  
- 3 jaunes d'œufs  
- 125 grammes de beurre  
- 20 grammes de maïzena  
- 60 grammes de sucre  
- 115 grammes de pralin.

II. Ingrédients :  
Pour la pâte :  
-du lait  
- de l'eau  
- du beurre  
- du sucre  
- de la farine  
- des œufs  
- de la maïzena  
- des amandes  
- du sel  
- du sucre glace.  
Pour la crème :  
-du lait  
- des jaunes d'œufs  
- du beurre  
- de la maïzena  
- du sucre  
- des pralin.

- a) Quelle liste est précise ?

.....

- b) Quels ingrédients sont comptables ?

.....

c) Quels ingrédients ne sont pas comptables ?

.....

3. Classez les expressions de quantité (de l'exercice 1 et 2) dans le tableau suivant :

Quantité précisée		Quantité non précisée	
Aliment comptable	Aliment non comptable	Aliment comptable	Aliment non comptable

4. Complétez le tableau avec les expressions suivantes :

un verre de, une carafe de, une bouteille de, une tranche de, quelques, une coupe de, un filet de, un morceau de, un pot de, une part de, plusieurs, un kilo de

5. Associez ces expressions avec les produits suivants (attention, il y a plusieurs possibilités) :

beurre, chocolat, lait, huile, pommes, vin, eau, pain, gâteau, champagne, yaourt

6. Pour aller plus loin : Grammaire : les articles partitifs et les expressions de quantités

a) Les articles partitifs

1. Complétez le tableau

<b>Les articles partitifs <i>du/de la/de l'/des</i></b>
<p>1. Observez les phrases suivantes :</p> <p>Il mange du pain.            Tu prends de la confiture.            Il boit de l'eau.            Il veut des oranges.</p> <p>2. Complétez la règle : <u>Quand je ne connais pas la quantité exacte</u> :</p> <p>Devant un nom féminin (la/l'), j'utilise ..... ou ..... (devant une voyelle)            Devant un nom masculin (le/l'), j'utilise ..... ou ..... (devant une voyelle)            Devant un nom pluriel (les), j'utilise .....</p>

**Rappel :** Aimer/détester/adorer/préférer + le/la/l'/les

Exemples : J'aime le chocolat. Il déteste les légumes. Nous adorons l'eau. Tu aimes la glace ?

3. La négation des articles partitifs : Observez les phrases et complétez

Je ne bois pas de café.

Tu ne manges pas de légumes.

Ils ne boivent pas d'eau.

Pour une quantité zéro, on utilise ne ... pas/ne ... jamais + ..... ou ..... (devant une voyelle)

**Attention :** Ne pas aimer/ne pas adorer/ne pas détester/ne pas préférer + le/la/l'/les

Exemples : Il n'aime pas les fruits. Tu n'aimes pas la confiture.

4. Observez et complétez :

Je mange un yaourt (= tout le yaourt)

Je mange une pomme (= toute la pomme).

Je mange deux bananes (toutes les deux bananes).

Quand je connais la quantité exacte, j'utilise ..... ou .....

2. Trouvez l'article correspondant

La glace / de la glace	Le beurre/ .....	L'huile/ .....	Les pâtes / .....
Le chocolat/ .....	L'eau/ .....	La salade/ .....	La confiture/ .....
Le thé/ .....	Le café/ .....	Le lait/ .....	Les frites/ .....

3. Pour les plats suivants, indiquez trois ingrédients nécessaires (Utilisez les articles partitifs) :

Le moelleux au chocolat - la quiche lorraine - le bœuf bourguignon - le croque-monsieur - la pissaladière - les profiteroles - les crêpes

b) Les expressions de quantité

1. Observez la partie de recette ci-dessous (tirée du site marmiton.org) :

Pour la recette des gaufres (pour 12 gaufres), il me faut :

- 80 g de beurre
- 75 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 200 g de farine
- 5,5 g de levure chimique
- 25 cl de de lait

2. Complétez le tableau

Préciser la quantité :

a) Il me faut :

Du beurre	.....	beurre
Du sucre	.....	sucre
Du sucre vanillé	.....	sucre vanillé
De la farine	.....	farine
De la levure chimique	.....	levure chimique
Du lait	.....	lait

b) Dans les expressions à droite, la quantité est : 1) précise      2) pas précise

c) Pour préciser une quantité, on utilise :

expression de quantité/mesure + ..... + nom

3. Répondez aux questions : Pour faire ... , il me faut combien de ... ( ) ?

- a) une quiche lorraine pour 4 personnes (lardons, beurre)
- b) une tarte aux pommes pour 6 personnes (pâte brisée, pommes, sucre vanillé)
- c) une galette des rois pour 8 personnes (pâte feuilletée, beurre, poudre d'amande)
- d) un gratin dauphinois pour 6 personnes (pommes de terre, crème)
- e) des lasagnes à la bolognaise pour 8 personnes (viande de bœuf hachée, pâtes à lasagne, purée de tomates)

7. Lisez le point de grammaire

### RAPPEL

Quand on a une quantité, on utilise pour :

- a) Une quantité précisée
  - Comptable : un/une ou un nombre (2,3,4...)

Exemples : Pour la recette du gâteau aux pommes, il faut trois ou quatre pommes et trois œufs.

Pour la recette de la tarte aux bananes, il faut quatre bananes et une pâte brisée.

- Non comptable (possible aussi pour comptable : une partie de tout) : expression de quantité + de + nom

Exemple : Pour la recette de la quiche aux lardons, il faut 200 g de lardons et 30 g de beurre.

Pour la recette du gratin dauphinois, il faut 1,5 kg de pommes de terre et 30 cl de crème.

b) Une quantité indéterminée

- Du/de la/de l'/des ou d'autres expressions de quantité (quelques

Exemple : Pour la recette du gratin dauphinois, il faut du sel et du poivre.

Il existe d'autres expressions de quantité comme *quelques, plusieurs...*

Attention : On utilise les articles définis pour une valeur général (comme, par exemple, après les verbes de sentiment)

Exemples : J'aime le gratin dauphinois.

Le lait, c'est bon pour la santé.

## ACTIVITE 4 REEMPLOI

Reprenez vos trois recettes (exercice 3 de l'activité 2) et indiquez les quantités nécessaires pour chaque ingrédient.

Ensuite, présentez-les à l'oral à la classe (attention à l'emploi des quantités cette fois)

Vous pouvez utiliser cette présentation :

Pour la recette de ..., il me faut ...