



FICHE ENSEIGNANT

FICHE DE COMPLEMENT : TAILLER DES LEGUMES

EN UN CLIN D'OEIL

THÈME	Tourisme et restauration
DURÉE	45 minutes
NIVEAU	A1-A2
MÉTIER VISÉ	Chef de cuisine, second de cuisine, saucier, garde-manger, poissonnier, boulanger, pâtissier, rôti, apprenti en cuisine
PRÉREQUIS	Les actions Le lexique des légumes
SUPPORTS UTILISÉS	Vidéo : https://www.youtube.com/watch?v=rcYk6S94dhU
OBJECTIF GÉNÉRAL	Comprendre une vidéo sur la taille des légumes
OBJECTIF GRAMMATICAL	
OBJECTIF LEXICAL	Les actions Les couteaux
TÂCHE FINALE	Définir la taille de légume la plus adaptée pour chaque préparation

DÉTAIL DE LA SÉQUENCE

ÉTAPE	DURÉE	SUPPORTS	DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
Découverte du thème	10 min	Fiche apprenant	Activité 1 Les apprenants partagent leur connaissance concernant les types de taille de légumes et dessinent ou décrivent la forme obtenue. Le professeur peut ajouter des images. Il est aussi possible de revoir le vocabulaire des couteaux (couteau de boucher, office, bec d'oiseau...).
Compréhension du document	10 min	Fiche apprenant Vidéo	Activité 2 Les apprenants regardent la vidéo sans le son et répondent aux questions. Puis ils regardent le début de la vidéo avec le son pour comprendre le type de document présenté.
Conceptualisation et systématisation (vocabulaire)	20 min	Fiche apprenant Vidéo	Activité 3 Chaque partie des exercices correspond à une technique différente de taille. Le professeur peut voir le vocabulaire avec les apprenants mais normalement, cela ne devrait pas poser de problèmes (certaines informations apparaissent à l'écrit dans la vidéo).
Réemploi	5 min		Activité 4 Les apprenants définissent la taille de légume la plus adaptée pour chaque préparation
REMARQUES	Cette fiche a été créée en complément de la méthode « En cuisine A1-A2 » (voir page 46).		

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

1.1. Vous connaissez des techniques pour tailler les légumes ?

L'émincé, la brunoise, la julienne, la mirepoix, la macédoine, les billes, les tagliatelles, la chiffonnade, le sifflet, la paysanne.

1.2. Quelles formes obtient-on ?

Des cubes et des bâtonnets de différentes tailles.

ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

2.1. Regardez la vidéo sans le son.

a) Quels légumes sont coupés ?

Des carottes et une courgette.

b) Quelles sont les 3 techniques de coupes présentées ?

La julienne, la brunoise et la mirepoix.

2.2. Regardez le début de la vidéo avec le son.

a) Qui est Sébastien Cosnard ? Quel est son métier ?

Il est chef à domicile.

b) Comment s'appelle son site internet ?

LaBelleAssiette.fr

c) Le connaissez-vous ?

Réponses variées

d) D'après vous, pour quel type de clients ce site a-t-il été créé ?

- Pour les personnes qui souhaitent recevoir des amis et avoir un vrai chef disponible pour une occasion spéciale
- Pour les personnes qui sont passionnées de cuisine
- Pour les personnes qui cherchent à s'améliorer en cuisine
- Pour les apprenants de français !

ACTIVITE 3 COMPREHENSION DETAILLEE

PARTIE 1

3.1. Qu'est-ce qu'un bon couteau ?

a) un couteau long

b) un couteau court

c) un couteau à dents

d) un couteau rigide

e) un couteau fin

3.2. Qu'est-ce que la technique de la « julienne » ?

Ce sont des petits bâtonnets (presque des filaments) qui font 5cm de longueur et 2mm d'épaisseur.

3.3. Quelles sont les étapes pour cette technique ?

Etape 1 : couper des tronçons d'environ 5cm.

Etape 2 : couper des lamelles très fines.

Etape 3 : rassembler les lamelles.

Etape 4 : cisailer les lamelles.

3.4. Comment guide-t-on la lame du couteau ? Pourquoi ?

On guide la lame du couteau avec son ongle et en essayant de garder son couteau sur la planche pour éviter de se blesser.

PARTIE 2

3.5. Qu'est-ce que la technique de la « brunoise » ?

Elle est identique à celle de la julienne mais on coupe les bâtonnets une deuxième fois dans l'autre sens pour faire des petits dés de 3mm à 4mm.

3.6. Quelles sont les étapes pour cette technique ?

Etape 1 : couper des tronçons d'environ 5cm.

Etape 2 : couper des tranches d'environ 3mm.

Etape 3 : superposer les tranches, couper en bâtonnets.

Etape 4 : rassembler les bâtonnets et couper des cubes d'environ 3mm.

PARTIE 3

3.7. Qu'est-ce que la technique de la « mirepoix » ?

Ce sont des cubes d'un centimètre de côté.

3.8. Quelles sont les étapes pour cette technique ?

Etape 1 : couper des tronçons d'environ 5cm.

Etape 2 : couper des tranches plus épaisses.

Etape 3 : couper des tranches dans l'autre sens.

Etape 4 : couper des cubes d'environ 1cm.

ACTIVITE 3 REEMPLOI

Quelle taille est la plus adaptée pour ...

- a) Une soupe de potiron
- b) Un ragoût avec des tomates
- c) Une salade de fruit
- d) Une salade de carottes
- e) Un gratin de pommes de terre

Réponses libres