LA FABRIQUE À SPÉCIALITÉS
WWW.LAFABRIQUE.TK

FICHE ENSEIGNANT

UNE BRIGADE DE CUISINE

EN UN CLIN D'OEIL

THÈME	Tourisme et restauration
DURÉE	70 minutes
NIVEAU	A1-A2
MÉTIERS VISÉS	Chef de cuisine, second de cuisine, saucier, garde-manger, poissonnier, boulanger, pâtissier, rôtisseur, apprenti en cuisine
PRÉREQUIS	Les métiers d'une brigade Les locaux d'un restaurant Les aliments
SUPPORTS UTILISÉS	Fiche apprenant
OBJECTIF GÉNÉRAL	Parler des métiers d'une brigade de cuisine
OBJECTIF GRAMMATICAL	Aucun
OBJECTIF LEXICAL	Les métiers
TÂCHE FINALE	Revoir les métiers d'une cuisine avec leur description

DÉTAIL DE LA SÉQUENCE

ÉTAPE	DURÉE	SUPPORTS	DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
Découverte du thème	10 min	Fiche apprenant	**Activité 1** Les apprenants revoient le vocabulaire pour les métiers d'une brigade ainsi que les locaux d'un restaurant.
Compréhension du document	50 min	Fiche apprenant	**Activité 2** Les apprenants lisent les descriptions et les associe au métier qui convient. Dans un deuxième exercice, ils désignent la personne qui travaille dans chaque local (plusieurs réponses sont possibles).
Réemploi	10 min	Fiche apprenant	**Activité 3** Les apprenants présentent leur métier à leurs camarades.
REMARQUES	Cette fiche a été conçue dans le but de revoir du vocabulaire et pour mieux apprendre à connaitre les apprenants.		

© ANDRE Guilaine

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

1.1. Connaissez-vous les métiers dans une brigade de cuisine ?

Chef de cuisine, second de cuisine, saucier, garde-manger, poissonnier, boulanger, pâtissier, rôtisseur, apprenti en cuisine…

1.2. Quels sont les différents locaux d'une cuisine ?

La laverie, le passe-plat, la plonge-batterie, la légumerie, la réserve, la pâtisserie, la boucherie, la cuisson, les préparations froides, le local poubelle…

ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

2.1. Lisez les descriptions puis associez-les aux professions suivantes : *Le boulanger*, *Le Chef de cuisine*, *Le saucier*, *Le Second de cuisine*, *Le pâtissier*, *Le Chef de partie*, *Le rôtisseur*, *L'entremétier*, *Le poissonnier*, *Le garde-manger*.

Chef de cuisine

Il a suivi une formation technique en école hôtelière et s'est forgé une solide expérience après de nombreuses années de travail.
Sa fonction change selon le type d'établissement. En général, il supervise toute l'équipe. Il est responsable du rythme et de la qualité de travail, et du respect des normes d'hygiène. Cuisinier de formation, il imagine la carte en fonction du style de l'établissement, et des prix de vente décidés par la direction. Il élabore les fiches techniques, passe les commandes et gère les stocks. Il négocie parfois avec les fournisseurs.

Le Second de cuisine

Il est l'assistant direct du chef de cuisine (il peut le remplacer en son absence).
Il a déjà travaillé pendant plusieurs années dans une brigade, il connaît parfaitement tous les métiers de la cuisine (du commis au chef de partie). Excellent cuisinier, il élabore, sous les ordres du chef, les plats de la carte.

Le Chef de partie

C'est un cuisinier, qui s'est spécialisé dans une discipline donnée : saucier, rôtisseur, poissonnier, garde-manger, entremétier, pâtissier, boulanger.

© ANDRE Guilaine LA FABRIQUE À SPÉCIALITÉS WWW.LAFABRIQUE.TK

Dans une brigade et sous les ordres du chef de cuisine, il prend en charge les réalisations culinaires qui font partie de sa spécialité. Il assure les stocks pour sa « partie » et manage une équipe de commis qu'il forme à sa spécialité.

Le saucier

Il est en charge de la réalisation des sauces et des plats en sauce. Il a une connaissance parfaite des produits qu'il prépare, volailles, viandes de boucherie, poissons, ainsi qu'une maîtrise totale de la préparation des fonds et des sauces qui sont servis avec les plats, fonds bruns, roux ou blancs, coulis, marinades, courts-bouillons.

Le rôtisseur

Il est en charge de la préparation des viandes rôties, des grillades de viandes et de poissons. Il a une connaissance parfaite des produits qu'il va cuire, viandes de boucherie, volailles, gibiers, poissons, crustacés, et maîtrise parfaitement les différents modes et temps de cuisson, le découpage, le désossage, la tranche, le dressage, les goûts et assaisonnements.

Le poissonnier

Il est en charge de la préparation et de la cuisson des poissons. Connaissant parfaitement tous les types de poissons, crustacés, mollusques, ce cuisinier maîtrise toutes les méthodes de préparation ainsi que toutes les méthodes de cuisson (vapeur, au court-bouillon, grillée, poêlée, pochée, en beignets …).

Le garde-manger

Il est en charge de fournir les autres parties en marchandises prêtes à la cuisson ou à toute autre préparation. Il pratique le désossage des viandes de boucherie et leur mise en portion, la préparation des volailles, gibiers, poissons, crustacés, et assure le stockage de ces marchandises en chambres froides ou dans le garde-manger. Il assure également la préparation des plats culinaires froids, qu'il assaisonne et présente avec soin et précision : hors d'œuvre, salades, langoustes ou homards froids, plats en gelée, macédoine de légumes …

L’entremétier

Il est en charge de la préparation et de la cuisson des légumes, des pâtes, du riz, des purées, des soupes et potages, des œufs, des soufflés, et des sauces blanches (béchamel, sauce crème, beurre fond, soubise, velouté de poissons...).

Le pâtissier

Il est en charge de la réalisation des petits pains et viennoiseries du matin, et des desserts pour le service de midi et du soir.

Le boulanger

Il est en charge de la fabrication du pain et des viennoiseries : baguettes, flûtes, différents pains aux noix, lardons, fromages, brioches, croissants … A l'aide de différentes farines, il fabrique la pâte à pain et à viennoiserie, la pétrit, la met en forme, la laisse reposer puis la cuit.

2.2. Lisez et répondez aux questions.

a) Qui travaille dans la laverie ? L'apprenti

b) Qui travaille au passe-plat ? Le Chef de Cuisine ou le Second de cuisine

c) Qui travaille dans la plonge-batterie ? L'apprenti

d) Qui travaille dans la légumerie ? L'entremétier, l'apprenti

e) Qui travaille dans la réserve ? Le garde-manger

f) Qui travaille dans la pâtisserie ? Le pâtissier

g) Qui travaille dans la boucherie ? Le rôtisseur

h) Qui travaille dans la cuisson ? Le rôtisseur

i) Qui travaille dans les préparations froides ? L'entremétier

ACTIVITE 3 REEMPLOI

Présentez votre métier aux autres étudiants. Dites ce que vous faites et où vous travaillez.