



FICHE ENSEIGNANT

FICHE DE COMPLÉMENT : LES RECETTES AU FROMAGE

EN UN CLIN D'OEIL

THÈME	Tourisme et restauration
DURÉE	60 minutes
NIVEAU	A1-A2
MÉTIER VISÉ	Chef de cuisine, chef de partie, commis de cuisine, employé de restauration
PRÉREQUIS	Les aliments Les ustensiles de cuisine Les actions dans une recette Les quantités
SUPPORTS UTILISÉS	Fiche apprenant
OBJECTIF GÉNÉRAL	Découvrir des recettes au fromage
OBJECTIF GRAMMATICAL	Poser des questions
OBJECTIF LEXICAL	Les aliments Les ustensiles de cuisine Les actions dans une recette Les quantités
TÂCHE FINALE	Compléter des informations avec son binôme

DÉTAIL DE LA SÉQUENCE

ÉTAPE	DURÉE	SUPPORTS	DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
Découverte du thème	20 min		Activité 1 Les apprenants peuvent répondre librement aux questions pour découvrir les fromages en France. On pourra trouver les réponses dans la méthode « En Cuisine » page 56-57.
Réemploi	40 min		Activité 2 Les apprenants complètent une fiche technique de fabrication au fromage en posant des questions à leur binôme.
REMARQUES			

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

1.1. Les fromages en question

Quels types de fromages connaissez-vous ?

Combien de variétés de fromage existe-t-il en France ?

Combien de kilos de fromage les Français consomment-ils ?

Qui sont les plus gros consommateurs au monde de fromage ? Cela vous surprend-t-il ?

1.2. La classification des fromages

Comment fait-on le fromage ?

Comment classe-t-on les fromages ?

ACTIVITE 2 REEMPLOI

Les fiches techniques de fabrication

Compléter votre fiche technique de fabrication en posant des questions à votre binôme.

Exemples :

Quels sont les ingrédients ?

Quelle est la quantité de brie ?

Recette 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

RÉALISATION : Raclette traditionnelle	NOMBRE DE PORTIONS	6
--	---------------------------	----------

Denrées Utiles	Quantités	TECHNIQUE DE RÉALISATION
<u>ELEMENTS DE BASE</u> Fromage à raclette Pommes de terre <u>FINITION</u> Jambon blanc Saucisson Mortadelle Jambon cru <u>GARNITURE</u> Cornichons au vinaigre Petits oignons au vinaigre <u>ASSAISONNEMENT</u>	1kg 12 6 tranches 12 tranches 12 tranches 6 tranches 50g 40g	1. Racler la croûte du fromage avec un couteau pour supprimer la couche supérieure de la croûte. Avec un fil à fromage, couper des lamelles de fromage d'environ 5 mm d'épaisseur et de 5 cm de large. 2. Laver les pommes de terre. 3. Les faire cuire 20 minutes à la vapeur. Les mettre dans un plat. DRESSAGE ET PRÉSENTATION 1. Disposer le fromage sur un plat. 2. Disposer la charcuterie sur un plat également et décorer avec des cornichons et des petits oignons. 3. Poser le plat de pommes de terre sur le four à raclette.
Temps de préparation : Cuisson :	20 min 45 min	Ustensiles : - Un four à raclette

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

RÉALISATION : Tartiflette au camembert	NOMBRE DE PORTIONS	5
--	--------------------	---

Denrées Utiles	Quantités	TECHNIQUE DE RÉALISATION
<u>ELEMENTS DE BASE</u>		
Camembert Cœur de Lion	2	1. Éplucher et laver les pommes de terre.
Lardons fumés	200g	2. Les faire cuire pendant 20 à 25 minutes. Égoutter les pommes de terre.
Beurre	40g	3. Éplucher et émincer finement les oignons.
Oignons	2	4. Faire revenir les oignons avec du beurre pendant 5 minutes , jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les lardons et prolonger la cuisson de quelques minutes.
Pommes de terre	1kg	5. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un plat à gratin.
<u>FINITION</u>		6. Couper les pommes de terre en rondelles et le camembert en tranches .
Crème liquide	10cl	7. Dans un plat, mettre la moitié des pommes de terre, des oignons, des lardons et du camembert. Renouveler l'opération.
<u>GARNITURE</u>		8. Arroser avec la crème. Saler légèrement et poivrer. Enfourner 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
Salade verte	QS	DRESSAGE ET PRÉSENTATION
Vinaigrette	QS	1. Ajouter un peu de persil.
Persil	QS	2. Déguster avec une salade verte.
<u>ASSAISONNEMENT</u>		
Sel	QS	Ustensiles : Une russe, un plat
Poivre	QS	
Temps de préparation :	20 min	
Cuisson :	45 minutes	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

RÉALISATION : Tarte tomate chèvre	NOMBRE DE PORTIONS	4
-----------------------------------	--------------------	---

Denrées Utiles	Quantités	TECHNIQUE DE RÉALISATION
<u>ELEMENTS DE BASE</u>		
Pâte à pizza	1 rouleau	1. Dérouler la pâte à pizza et la placer sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson.
Tomates	2	2. Pincer les contours avec les doigts, de manière à former un rebord. Piquer le fond avec les dents d'une fourchette.
Bûche de chèvre Saint-Loup	1	3. Couper les tomates en rondelles et retirer l'excès de pulpe.
<u>FINITION</u>		
Moutarde douce	2 càs	4. Tartiner la pâte de moutarde douce puis répartir les tomates.
Œuf	1	5. Couper la bûche de chèvre en rondelles et les répartir sur la tarte.
Crème fraîche légère	10 cl	6. Battre l'œuf avec la crème et arroser la tarte.
<u>GARNITURE</u>		
Persil	QS	7. Enfourner à 180°C C pendant 35 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit cuite et le fromage de chèvre, légèrement doré.
<u>ASSAISONNEMENT</u>		
Sel	QS	DRESSAGE ET PRÉSENTATION
Poivre	QS	1. Poivrer à la sortie du four.
		2. Servir cette tarte tomate-chèvre chaude ou tiède.
Temps de préparation :	20 min	Ustensiles : Une lèchefrite, du papier cuisson
Cuisson :	35 minutes	