



FICHE ENSEIGNANT

PRÉPARER UN POISSON

EN UN CLIN D'OEIL

THÈME	Tourisme et restauration
DURÉE	60 minutes
NIVEAU	A1 - A2
MÉTIER VISÉS	Chef de cuisine, chef de partie, commis de cuisine, employé de restauration
PRÉREQUIS	Lexique : Les parties d'un poisson Les techniques pour préparer un poisson Communication Parler des espèces de poissons Compléter une fiche technique de fabrication
SUPPORTS UTILISÉS	La fiche apprenant, image d'une truite (domaine public), photos-étapes d'une truite de mer en écailles de tomates et courgettes, beurre au fenouil (https://moncapcuisineencandidatlibre.com/2014/11/19/fiche-technique-53-truite-de-mer-en-ecaille-de-tomates-et-courgette-beurre-au-fenouil/)
OBJECTIF GÉNÉRAL	Parler des techniques de préparation d'un poisson
OBJECTIF GRAMMATICAL	Exprimer l'obligation
OBJECTIF LEXICAL	Les techniques de préparation d'un poisson Les parties d'un poisson
TÂCHE FINALE	Compléter une fiche technique de fabrication et échanger avec ses camarades sur sa recette

DÉTAIL DE LA SÉQUENCE

ÉTAPE	DURÉE	SUPPORTS	DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
Découverte du thème	15 min	Fiche apprenant	Activité 1 Les apprenants doivent dire comment évaluer la fraîcheur d'un poisson et définissent les techniques pour préparer un poisson.
Compréhension du document	20 min	Fiche apprenant Images	Activité 2 Les apprenants nomment l'espèce de poisson de la photo affichée et retrouvent les caractéristiques du poisson. Ils associent ensuite les techniques de préparation et les photos étapes.
Réemploi	25 min	Fiche apprenant	Activité 3 A l'aide des activités précédentes, les apprenants complètent la fiche de fabrication et imaginent le nom de leur recette. Ils comparent ensuite en classe avec leurs camarades.
REMARQUES	Cette fiche a été créée pour réutiliser les connaissances acquises en classe. Nous avons au préalable suivi les pages 70-71 de la méthode « En cuisine, A1 - A2 » (Clé international, 2014).		

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

1.1. Comment évaluer la fraîcheur d'un poisson ?

- L'odeur doit être agréable et rappeler l'odeur de la mer ou de la marée.
- L'œil doit encore être transparent.
- Les écailles doivent être brillantes.
- Les branchies doivent toujours être rouges ou rosées.
- La peau doit être tendre et ferme, bien tendue.

1.2. Définissez les mots suivants :

- a) Dégorger un poisson : le mettre dans de l'eau pure pour lui faire perdre le mauvais goût qu'il a contracté dans de l'eau fangeuse.
- b) Habiller un poisson : préparer un poisson pour la cuisson.
- c) Écailler un poisson : enlever les écailles d'un poisson.
- d) Ébarber un poisson : enlever les nageoires.
- e) Vider un poisson : faire une petite incision sur l'abdomen et vider l'intérieur du poisson.

ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

2.1. Observez la photo. Quel est ce poisson ?

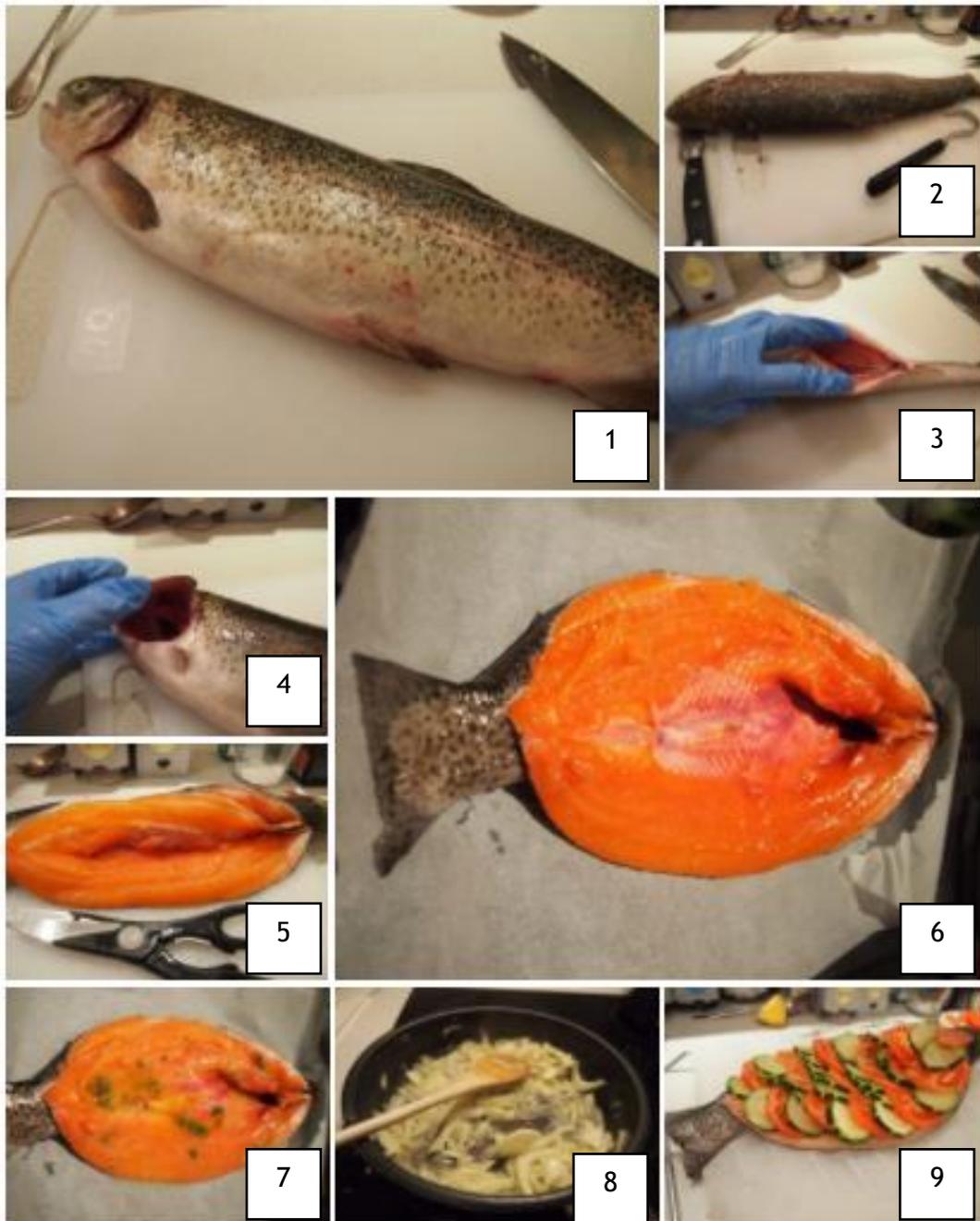


C'est une truite.

2.2. Vrai ou faux ? Cochez les affirmations correctes.

- C'est un poisson d'eau douce et d'eau de mer.
- Dans un cours d'eau, ce poisson fait dos au courant.
- C'est un poisson gras.
- Il est riche en oméga-3.

2.3. Associez les photos à une technique.



- a) Monter un beurre blanc avec le fenouil : 8
- b) Désarêter le poisson : 6
- c) Ébarber le poisson : 2
- d) Ouvrir complètement le poisson aux ciseaux : 5
- e) Ajouter les tomates et les courgettes coupées en rondelles avant d'enfourner : 9
- f) Inciser l'abdomen : 3
- g) Assaisonner le poisson : 7
- h) Dégorgier le poisson : 1
- i) Vider le poisson et le laver à l'eau claire : 4

ACTIVITE 3 REEMPLOI

3.1. À l'aide des activités précédentes, complétez la fiche technique de fabrication.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOM DE LA RECETTE : Nom de la personne :	NOMBRE DE PORTIONS	
--	---------------------------	--

Denrées Utiles	Quantités	TECHNIQUE DE RÉALISATION
<u>ÉLÉMENTS DE BASE</u>		
<u>FINITION</u>		
<u>GARNITURE</u>		DRESSAGE ET PRÉSENTATION
<u>ASSAISONNEMENT</u>		
Temps de préparation :		Ustensiles :
Temps de cuisson :		

5.2. En classe, comparez votre fiche avec celle de vos camarades.

- Quel titre avez-vous choisi ?
- Quels sont les ingrédients ?
- Pour combien de personnes ?
- Quels sont les ustensiles ?
- Quelles sont les étapes ?
- Quel est le temps de préparation ?
- Quel est le temps de cuisson ?