

Thématique : Hôtellerie - Restauration

Auteur : Jérôme Cholvy

PRÉPARER LES LÉGUMES

Public : Commis de cuisine et chefs de partie – Secteur de la restauration (cuisine).

Niveau : A2

Durée : 6-8 heures.

Tâche à réaliser : organiser une dégustation de hors-d'œuvre froids à base de légumes.

Objectifs communicatifs :

- Compléter la partie concernant les ingrédients d'une fiche technique de fabrication (écrit)
- Comprendre et rédiger la partie relative à la préparation des légumes d'une fiche technique de fabrication (écrit).
- Comprendre et expliquer les principales phases de préparation des légumes (oral)

Contenus langagiers :

- Grammaire : ordonner les actions (adverbes de temps), la formation de l'adverbe en -MENT
- Lexique : les légumes (approfondissement), la préparation des légumes (verbes), les techniques de taille.

Pré-requis :

- Grammaire : les adjectifs, le présent de l'indicatif, l'impératif, le questionnement, l'expression de l'obligation (devoir, falloir).
- Lexique : les légumes et les fruits (1^{ère} approche), les poids et les mesures, les petits ustensiles (les couteaux).
- Communicatifs : comprendre et compléter un bon d'économat, distinguer les différentes parties d'une fiche technique de fabrication, organiser un déjeuner salades de légumes verts.

Objectifs socioculturels : Les hors-d'œuvre froids français.

Déroulement de la séquence :

1. Les premiers travaux
 - La salade niçoise (Tâche 1)
2. Tailler les légumes
 - La salade russe (Tâche 2)
3. Culture gastronomique : Les hors d'œuvre
 - Tâche finale
 - Post-tâche : Comment je travaille ?