FICHE DE PRÉSENTATION

En partenariat avec rfi

Thématique : **HÔTELLERIE - RESTAURATION**

Auteur : **Joëlle VIVIER-MERLE** (France)

EXPLIQUER UNE RECETTE DE CUISINE

Public : Étudiants et professionnels de l'hôtellerie et de la restauration

Niveau : A2

Durée : 3 heures

Tâche à réaliser : **Expliquer une recette à son équipe**

Savoir-faire langagiers :
- Oraliser une recette de cuisine
- Exprimer des quantités
- Donner des instructions

Outils linguistiques :
- *grammaticaux :* l'expression de la quantité (les partitifs) ; l'impératif ; prépositions « à » et « de » pour les compléments de noms.
- *lexicaux :* les principaux ingrédients; les verbes d'action en cuisine, les unités de mesure
- *discursif :* articulateurs chronologiques (étapes)

Pré-requis :
- *grammaticaux :* le « on » impersonnel ; la formation du présent et de l'impératif ; les verbes à l'infinitif
- *lexicaux :* les principaux aliments ; les principales unités de mesure ; les chiffres et les nombres

Objectifs socioprofessionnels : Utilisation du lexique propre à la gastronomie française – Les unités de mesure

Déroulement de la séquence :
1. Découverte : Cuisiner verbes et noms - Quizz
2. Compréhension : globale : Les chinchins - Détaillée : La recette
3. Conceptualisation : Les quantités – Les unités de mesure
4. Systématisation : avec une fiche technique uniquement la partie ingrédients et quantités : oraliser avec quantité imprécise et précise
5. Réinvestissement : à partir d'une recette à l'infinitif (fiche technique): oraliser les étapes avec le présent /impératif : tu/vous/on

Tâche finale – Expliquer une recette à ses collègues en cuisine pour qu'ils puissent la réaliser.

INSTITUT FRANÇAIS
CCI PARIS ILE-DE-FRANCE