

Thématique : **Hôtellerie**

Auteur : **Damien TISSOT** (États-Unis)

En partenariat
avec



DES METIERS QUI FONT REVER

Public : Employés/étudiants en métiers de bouche (cuisinier, sommelier, pâtissier, traiteur, serveur...)

Niveau CECR : B1

Durée : 4 heures

Tâche à réaliser : Décrire une vocation

DES METIERS QUI FONT REVER

Étape 1 – L’UNIVERS DE LA CUISINE

Mise en route
Découvrez !

Activité 1 – Les métiers de la cuisine

Descriptif de l’activité pour l’enseignant :

Activité de révision de vocabulaire à faire avant l’écoute du document sonore. À réaliser en petits groupes pour favoriser les échanges. La restitution en groupe-classe permet de compléter les listes proposées par les étudiants.

Consigne pour l’apprenant : Par petits groupes, choisissez une image parmi celles qui vous sont proposées ci-dessous et rassemblez le vocabulaire que vous associez à chacun de ces métiers.



Image 1



Image 2

Propositions de correction :

	Image 1	Image 2
Métier	le cuisinier/la cuisinière ; le commis ; le chef/la cheffe	le serveur/la serveuse ; le maître d’hôtel
Actions (verbes)	cuisiner ; préparer ; couper ; éplucher ; présenter ; confectionner ; (faire) cuire ; faire fondre ; faire revenir ; remuer ; faire mijoter ;	servir ; prendre la commande ; verser ; apporter ;
Ustensiles	Le couteau ; la toque ; la fourchette ; l’assiette (f.) ; le four ; la poêle ; la marmite ; la casserole ; le verre ; le fouet ; la louche ; la passoire ; ...	le couteau ; la fourchette ; l’assiette ; le verre ; la table ; la chaise ; la nappe ; le plateau

Activité 2 – L'apprentissage de la cuisine

Compréhension globale

Descriptif de l'activité pour l'enseignant :

Activité de compréhension orale à partir d'un extrait d'une émission de **RFI**, 7 Milliards de voisins «Pourquoi les métiers de la cuisine font-ils autant rêver ? ». Les questions testent la compréhension globale. Faites lire les questions puis écoutez tout l'extrait.

Consigne pour l'apprenant :

Écoutez le reportage et cochez la réponse correcte :

1. Le reportage se déroule dans :
 - Le restaurant Belliard.
 - Le lycée Belliard.
 - L'hôtel Belliard.
2. La première personne qui est interrogée par la journaliste est :
 - Un professeur de cuisine.
 - Un propriétaire de restaurant.
 - Un boucher.
3. Les personnes interrogées sont :
 - des chefs cuisiniers.
 - des recruteurs.
 - des étudiants.

Corrigé : 1 : Le lycée Belliard ; 2 : Un professeur de cuisine ; 3 : des étudiants

Étape 2 – Le vocabulaire technique de la cuisine

Activité 1 – Plats et aliments

Compréhension détaillée

Descriptif de l'activité pour l'enseignant :

Les questions testent ici la compréhension détaillée. Faites lire la question puis écoutez l'extrait suivant 0'19''>1'26''

1. Écoutez l'extrait et cochez les aliments et mets que vous entendez.

- | | | | |
|---|---|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Le poisson pané | <input type="checkbox"/> L'escalope de veau | <input type="checkbox"/> Le pain perdu | <input type="checkbox"/> La crème |
| <input type="checkbox"/> Le veau marenco | <input type="checkbox"/> La chapelure | <input type="checkbox"/> Les moules marinières | <input type="checkbox"/> La crêpe |
| <input type="checkbox"/> Le feuilleté aux escargots | <input type="checkbox"/> Une écrevisse | <input type="checkbox"/> Le beurre | <input type="checkbox"/> Le chou |
| <input type="checkbox"/> Les petits fours | <input type="checkbox"/> L'huile | <input type="checkbox"/> La terrine | <input type="checkbox"/> La glace |

Corrigé : Le feuilleté aux escargots ; L'escalope de veau ; la chapelure ; l'huile ; le beurre ; la crêpe ; le chou

2. Lisez l'extrait ci-dessous puis reliez les mots du vocabulaire technique de la cuisine à sa définition.

« [...] Au menu, ce soir-là, **feuilleté** aux escargots et escalope de veau. Vous allez l'entendre **rissoler**. En cuisine, les élèves s'affairent sous le regard attentif de leur professeur.

Le côté en premier à **colorer** c'est le côté qui a été quadrillé, c'est le côté présentation. D'accord ? Alors on fait attention parce que la **chapelure** elle a tendance à **brûler** facilement. Donc on va laisser colorer doucement. Et une fois que ça va être coloré sur la deuxième face, on remettra sur **plaque** et on finira au four au moment du service. Donc moitié huile, moitié beurre **clarifié**. Si vous mettez du beurre **cru**, le beurre il risque de brûler plus facilement, alors que le beurre clarifié, logiquement, il va **dorer**. »

1	le feuilleté
2	rissoler
3	colorer
4	la chapelure
5	brûler
6	la plaque
7	cru
8	dorer







A	Exposer à une température très élevée pour faire dorer la surface
B	Feuille de tôle qui sert à la cuisson des aliments dans un four
C	Donner une couleur à certains aliments en les faisant revenir dans un corps gras très chaud
D	Etre exposé à une trop forte chaleur
E	Pain rassis et réduit en miettes plus ou moins grosses
F	Faire cuire de manière à donner une couleur jaune ou orangée
G	Pièce de pâtisserie sucrée ou salée dont on se sert pour faire des tartes ou des petits fours
H	Se dit d'un aliment qui n'est pas cuit

Corrigé : 1-G ; 2-A ; 3-C ; 4-E ; 5-D ; 6-B ; 7-H ; 8-F

3. D'après vous, que signifie « clarifier le beurre » ?

Corrigé : En cuisine, clarifier le beurre consiste à le faire fondre puis à retirer la mousse qui se forme à la surface. Le beurre clarifié est utilisé pour faire dorer ou rissoler des viandes ou des poissons car il supporte des températures élevées.

4. La question 2 vous a permis de découvrir différents modes de cuisson. Placez-les dans le tableau en face de l'ustensile correspondant. Vous en connaissez d'autres ? Ajoutez-les à la liste.

	Faire cuire un aliment
	<ul style="list-style-type: none"> • Boucaner • Brûler • Griller • ...
	<ul style="list-style-type: none"> • Confire • Cuire à la vapeur • Faire fondre • Fire • Mijoter • Mitonner • Réduire • ...
	<ul style="list-style-type: none"> • Caraméliser • Poêler • Rissoler • Saisir • Sauter • ...
	<ul style="list-style-type: none"> • Gratiner • Rôtir • Dorer • ...
	<ul style="list-style-type: none"> • Blanchir • Bouillir • Pocher • ...

Descriptif de l'activité pour l'enseignant : l'activité peut être réalisée par les étudiants individuellement, puis corrigée en groupe-classe.

Consigne pour l'apprenant : voici une fiche technique pour la réalisation d'un plat classique de la gastronomie française : les pommes noisettes. Complétez les pointillés en utilisant les mots proposés. Faites les accords nécessaires. Attention, certains verbes peuvent être utilisés deux fois.

blanchir ; caraméliser ; colorer ; dorer ; faire fondre ; griller ; mijoter ; rissoler

« Pommes noisettes »

(Adapté de : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/index.php?id=121>)

Type de plat : Légume	
Descriptif :	Pommes de terre levées à la cuillère à racine, et Les pommes peuvent aussi être tournées (pommes cocotte, pommes château), taillées en cubes (parisienne, parmentier). Seul la forme change, la technique de cuisson est la même. Ces garnitures accompagnent généralement les petites pièces de viande de boucherie ou de volaille sautées.

Denrées / Pour 8 couverts

Nature	Unité	Étapes					Valorisation		
		1	2	3	4	5	Total	PUHT	PTHT
B.O.F									
Beurre	Kg		0.1				0.1	5.56	0.56
Fruits & légumes									
Persil	Botte	0.125					0.125	0.75	0.09
Pomme de terre Bintje	Kg	3					3	0.47	1.41
Échalote	Kg	0.05					0.05	0.98	0.05
Économat									
Huile d'arachide	litre		0.08				0.08	2.12	0.17
Sel	PM		1				1	0	0

Totaux	Total denrées	2.23 €
	Assaisonnement 2%	0.09 €
	Coût matières total	2.32 €
	Coût HT	2.32 €
	Coefficient	5
	Prix de vente par portion HT	3.24 €

Apport nutritionnel	1850 kJ
	Lipides, glucides.

Étapes et techniques

1. Préparations préliminaires

- i. Mettre en place le poste de travail
- ii. Éplucher et laver les pommes de terre
- iii. Laver et équeuter le persil
- iv. Hacher le persil
- v. Lever à la cuillère à pommes parisiennes

2. Cuisson et finition

- i. les pommes de terre
- ii. Faire chauffer l'huile dans une poêle à fond épais, y ajouter le gros sel, puis les pommes de terre.
- iii. Laisser à feu vif en les tournant régulièrement pendant 20 minutes. Elles doivent bien et progressivement
- iv. Baisser le feu et laisser les pommes de terre légèrement encore 10 minutes.
- v. Ajouter l'échalote ciselée et cuire encore 5 minutes. L'échalote doit lentement
- vi. Ajouter le beurre froid et le
Laissez encore 15 minutes en les mélangeant.

3. Dresser

- i. Dresser
- ii. Saupoudrer de persil haché
- iii. Envoyer

Dressage | En légumes, dessous de plats ronds et papier gaufré ou à l'assiette

Corrigé : blanchies ; rissolées ; rissolées ; cuire ; rissoler ; colorer ; dorer ; griller ; caraméliser ; faire fondre ; mijoter

Étape 3 – Le récit de vocation

Activité 1 – Témoignages

Compréhension détaillée

Descriptif de l'activité pour l'enseignant :

Les apprenants écoutent les deux témoignages et remplissent le tableau durant l'écoute. Leur laisser quelques minutes à la fin de l'interview. (0'58''>3'47'')

Vous allez entendre le récit des vocations de deux étudiants. Parmi les affirmations suivantes, cochez la ou les cases correspondant à Judith ou à Oumar selon la situation.

Corrigé :

	Judith	Oumar	Aucun des deux
1. A dix-huit ans.		X	
2. Etudie la cuisine depuis trois ans.	X		
3. Etudie la cuisine depuis quatre ans.		X	
4. Apprécie l'ambiance familiale dans les cuisines.	X		
5. Apprécie qu'on puisse goûter ce que l'on fait.	X		
6. Aime être capable de cuisiner pour ceux qu'il/elle aime.		X	
7. A des parents cuisiniers.			X
8. A conscience que les horaires sont contraignants.	X		
9. Pense que c'est un métier qui fatigue.			
10. Trouve que les chefs sont parfois sévères en cuisine.		X	
11. A fait un stage en classe de Troisième.	X		
12. A été inspiré(e) par des émissions de télévision.		X	
13. Apprécie de rencontrer tout le temps de nouvelles personnes dans son métier.		X	
14. Est en Terminale Bac-cuisine.	X		
15. A été encouragé(e) par ses parents.	X		
16. Rêve d'être le prochain Alain Ducasse.			X
17. A très envie de monter son restaurant.	X		
18. Adore préparer des gâteaux.			X

Activité 2 – Exprimer sa passion, ses envies, ses décisions et ses hésitations

1. Consigne pour l'apprenant : dans l'extrait suivant, soulignez les expressions qui expriment une passion, une envie ou une détermination. Placez-les ensuite dans le tableau, dans la catégorie correspondante.

« C'est, euh, un traiteur qui envoie pour les réceptions. Et j'ai adoré ce que j'ai fait. J'ai fait des crêpes, j'ai fait des choux, et, euh, ça m'a fait beaucoup envie en regardant les gens travailler. Parce que, enfin, l'ambiance de la cuisine c'est une ambiance familiale, et ils rigolaient ensemble, mais ils travaillaient, en même temps ils étaient sérieux. Et on peut goûter aussi ce qu'on fait. Ça c'est un petit plus ! Enfin c'est comme si je cuisinai à la maison, sauf que, là c'est un peu plus professionnel. La première question, c'était : « Est-ce que tu es prête pour les horaires. Tu seras capable de finir à 22h, 23h, est-ce que t'es prête à ça ? Les horaires, ils m'ont un peu plombé le moral, et, euh, j'ai hésité à continuer, enfin, à faire cuisine. Et puis après mes parents, ils m'ont dit que j'avais le niveau pour faire ça et puis j'étais vraiment déterminée, donc, techniquement, c'est pas l'horaire qui devrait m'empêcher de faire ça, vu que j'ai vraiment envie de faire ça. J'ai envie de réussir mon restaurant, vraiment. »



Exprimer une vocation

Exprimer une passion

- **Adorer (faire) qqch** → *J'ai adoré ce que j'ai fait.*
- **Aimer (faire) qqch** → *J'ai toujours aimé faire plaisir aux autres.*
- **Être passionné par qqch** → *Enfant, j'étais passionnée par l'univers de la cuisine.*
- **Être motivé** → *Ce qui m'a motivé le plus, lors de mon premier stage, c'est la satisfaction des clients.*
- **Plaire** → *Faire les marchés, négocier les prix : tout ça me plaît beaucoup.*
- **Être fait pour qqch** → *Étant moi-même issu d'une famille de restaurateurs, je suis fait pour le métier de cuisinier.*

Exprimer une envie

- **Avoir envie de (faire) qqch** → *ça m'a fait beaucoup envie./J'ai vraiment envie de faire ça./J'ai envie de réussir.*
- **Souhaiter, Aimer** → *J'aimerais faire un stage dans un restaurant étoilé.*
- **Vouloir/Désirer (faire) qqch** → *Je désirais faire un métier manuel. C'est pour ça que j'ai choisi la cuisine.*
- **Plaire** → *Cela me plairait de pouvoir rencontrer un sommelier reconnu.*
- **Rêver de faire qqch** → *Quand j'étais petit, je rêvais de faire un métier où je pourrais faire plaisir aux gens.*
- **Espérer** → *J'espère pouvoir intégrer une prestigieuse école d'hôtellerie.*
- **Avoir l'intention de** → *Après mon bac, j'ai l'intention de poursuivre une spécialisation en pâtisserie.*

Exprimer une détermination

- **Être déterminé à faire qqch** → *J'étais vraiment déterminée.*
- **Décider (de faire) qqch** → *Après ma troisième, j'ai décidé de m'inscrire dans un lycée hôtelier.*
- **Faire le choix de** → *J'ai fait le choix de me former dans le domaine du service.*
- **Entreprendre (de faire) qqch** → *Après mon bac, j'ai entrepris de me spécialiser dans les métiers du vin.*
- **Etre résolu à faire qqch** → *Déjà petit, j'étais résolu à travailler dans un restaurant.*
- **Foncer (fam.)** → *Quand j'ai vu qu'il était possible d'ouvrir son restaurant après trois ans d'études, j'ai foncé !*

Descriptif de l'activité pour l'enseignant : ces activités ont pour but de sensibiliser les apprenants aux éléments de justification nécessaires à la construction d'un récit de vocation.

Consigne pour l'apprenant : Cochez la case correspondant le mieux à la situation :

	Passion	Envie	Détermination
1. Depuis que je suis tout petit, j'ai envie de faire des expériences, de tester, d'essayer.		X	
2. J'ai toujours aimé parcourir le pays à la rencontre des petits producteurs.	X		
3. J'ai toujours été passionné par la vie trépidante des marchés.	X		
4. Chez moi, quand j'étais enfant, j'étais toujours fasciné par les rituels de la table, le dimanche en particulier.	X		
5. Quand j'étais enfant, j'étais déterminé à faire un métier dans lequel je pourrais faire plaisir aux gens.			X
6. Cela m'a toujours plu de rendre service		X	
7. Ce qui me plaît le plus, c'est d'aider les autres à découvrir de nouveaux goûts.	X		
8. J'adore être à l'écoute des gens.	X		
9. Après mon premier stage, j'étais vraiment résolu à continuer dans cette voie.			X
10. J'ai toujours aimé faire travailler mes sens, depuis que je suis tout petit.			
11. Je suis tombé amoureux du monde de la vigne, et j'ai décidé de devenir sommelier.	X		X
12. Je voulais tellement rencontrer un chef étoilé !		X	
13. J'ai foncé quand j'ai trouvé le local idéal !			X

Descriptif de l'activité pour l'enseignant : l'activité peut être réalisée par groupes de deux ou de trois. La restitution se fait groupe par groupe, à l'oral.

Consigne pour l'apprenant :

Un journaliste a interrogé trois cuisiniers sur leur vocation.

Choisissez un témoignage. A l'oral, et en vous aidant du tableau « Exprimer une passion, une envie, une détermination », imaginez le récit de la vocation de la personne que vous avez choisie.

	<i>Sébastien</i>	<i>Yasmina</i>	<i>Jade</i>
Pourquoi avoir choisi ce métier ?	<u>Passion :</u>	<u>Passion :</u>	<u>Passion :</u>
	- travail bien fait	- petits plats familiaux	- odeur des épices
	- métiers d'art	- produits du terroir	- design
	- gourmandise	- convivialité	- organisation
	<u>Envie :</u>	<u>Envie :</u>	<u>Envie :</u>
	- surprendre	- toujours dans l'action	- satisfaction clients
	- être créatif	- être dynamique	- qualité des produits
	- se dépasser	- convivialité	- haut de gamme
	<u>Détermination :</u>	<u>Détermination :</u>	<u>Détermination :</u>
	- métier physique	- milieu masculin	- gérer son stress
	- horaires variables	- rigueur	- challenge
	- devenir un grand chef	- monter son restaurant	- gravir les échelons

TÂCHE FINALE : Savoir présenter son parcours personnel et professionnel

Descriptif de l'activité : cette activité cible plus particulièrement les compétences relatives au récit de vocation. Savoir raconter son parcours personnel est une compétence centrale durant un entretien d'embauche ou un entretien initial en vue d'intégrer une école d'hôtellerie. Deux situations sont proposées : l'entretien de sélection et l'entretien d'embauche. L'enseignant pourra choisir l'une ou l'autre des activités en fonction du public avec lequel il travaille.

Étape 1 - Préparation

À votre tour, listez les éléments concernant votre vocation personnelle dans le tableau ci-dessous :

	Moi
Pourquoi avoir choisi ce métier ?	<u>Passion</u> : <u>Envie</u> : <u>Détermination</u> :

Étape 2 - Réalisation

Descriptif de l'activité : Sélectionner l'activité correspondant le plus au profil de vos apprenants. Vous pouvez faire travailler les étudiants par deux (un recruteur/un candidat à tour de rôle) ou alors devant toute la classe, en fonction du nombre de vos apprenants.

Situation :

Vous candidatez dans une école hôtelière prestigieuse/dans le restaurant de votre choix. Durant l'entretien oral, on vous demande pourquoi vous avez choisi ce métier.

Tâche :

Préparez à l'oral une présentation de vous-même et de votre vocation au recruteur. Vous pouvez puiser dans votre expérience personnelle ou inventer des éléments.

Consigne :

Faites le récit de votre vocation en utilisant tous les éléments étudiés dans cette leçon.

Étape 3 – Évaluation

Descriptif de l'activité : La même grille peut être appliquée aux deux situations

Grille d'évaluation de la tâche finale :

DEGRE DE MAITRISE DE LA TACHE			
Organisation du récit	Tâche non maîtrisée	Tâche en cours d'acquisition	Tâche maîtrisée
Est capable de parler de sa vocation	Tâche non maîtrisée	Tâche en cours d'acquisition	Tâche maîtrisée
Force de persuasion	Tâche non maîtrisée	Tâche en cours d'acquisition	Tâche maîtrisée

DEGRE DE MAITRISE DES COMPETENCES LINGUISTIQUES			
Vocabulaire/syntaxe lié à l'expression de la passion/de la détermination/de l'envie	Compétence non maîtrisée	Compétence en cours d'acquisition	Compétence maîtrisée
Vocabulaire technique de la cuisine	Compétence non maîtrisée	Compétence en cours d'acquisition	Compétence maîtrisée

ANNEXES

► Transcription – 7 Milliards de voisins – « Pourquoi les pays de la cuisine font-ils toujours autant rêver »

Voix-off-présentatrice : Et tout de suite, reportage. Le lycée Belliard, dans le nord de Paris, forme depuis les années 1960 aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Notre reporter Philippine Le Bret s'y est rendue un soir de travaux pratiques pour les élèves de Terminale. Chaque semaine ils cuisinent pour les clients du restaurant du lycée comme de vrais professionnels. Au menu, ce soir-là, feuilleté aux escargots et escalope de veau. Vous allez l'entendre rissoler. En cuisine, les élèves s'affairent sous le regard attentif de leur professeur.

Cuisinier-professeur : Le côté en premier à colorer c'est le côté qui a été quadrillé, c'est le côté présentation. D'accord ? Alors on fait attention parce que la chapelure elle a tendance à brûler facilement. Donc on va laisser colorer doucement. Et une fois que ça va être coloré sur la deuxième face, on remettra sur plaque et on finira au four au moment du service. Donc moitié huile, moitié beurre clarifié. Si vous mettez du beurre cru, le beurre il risque de brûler plus facilement, alors que le beurre clarifié, logiquement, il va dorer.

Judith : Je m'appelle Judith. Je suis en terminale Bac-cuisine.

Philippine Le Bret : Ça fait combien de temps que tu as commencé à te former en cuisine ?

Judith : Trois ans, mais j'avais fait un stage en troisième, pour savoir si je pourrais faire ce travail plus tard. Et j'avais vraiment aimé ce que j'avais fait, donc, euh, je me suis dit « Ben, on y va ! ».

Philippine Le Bret : C'était quoi comme stage ?

Judith : C'est... un traiteur qui envoie pour les réceptions. Et j'ai adoré ce que j'ai fait. J'ai fait des crêpes, j'ai fait des choux, et, euh, ça m'a fait beaucoup envie en regardant les gens travailler. Parce que, enfin, l'ambiance de la cuisine c'est une ambiance familiale, et ils rigolaient ensemble, mais ils travaillaient, en même temps ils étaient sérieux. Et on peut goûter aussi ce qu'on fait. Ça c'est un petit plus ! Enfin c'est comme si je cuisinais à la maison, sauf que, là c'est un peu plus professionnel. La première question, c'était : « Est-ce que tu es prête pour les horaires. Tu seras capable de finir à 22h, 23h, est-ce que t'es prête à ça ? Les horaires, ils m'ont un peu plombé le moral, et, euh, j'ai hésité à continuer, enfin, à faire cuisine. Et puis après mes parents, ils m'ont dit que j'avais le niveau pour faire ça et puis j'étais vraiment déterminée, donc, techniquement, c'est pas l'horaire qui devrait m'empêcher de faire ça, vu que j'ai vraiment envie de faire ça. J'ai envie de réussir mon restaurant, vraiment.

Cuisinier-professeur : Là-dedans, Dina, tu me donnes un petit coup de mixeur, en faisant attention. Tu le penches bien pour pas que ça éclabousse tout le monde.

Voix-off-présentatrice : Alors là, on passe au service.

[« Chaud, chaud devant, chaud devant. C'est chaud, chaud devant, chaud devant ! »]

Oumar : Je m'appelle Oumar, j'ai dix-huit ans.

Philippine Le Bret : Ça fait combien de temps que tu étudies la cuisine ?

Oumar : Là, aujourd'hui, ça va faire, euh, quatre ans. C'est à cause de ma mère. En fait, j'aimais bien la voir faire à manger. Ça m'a donné envie de faire les mêmes plats qu'elle.

Philippine Le Bret : Mais tu connaissais la cuisine professionnelle avant de commencer la formation ?

Oumar : Non, je connaissais pas. Juste regardé quelques émissions, genre *Top chef*, *Le Meilleur pâtissier*... Franchement, ça donne envie.

Philippine Le Bret : Mais est-ce que les émissions ça te prépare bien à la réalité de ce que c'est le métier ?

Oumar : En ça, euh, ouais. Quand on voit comment ils sont sévères les chefs, ça se passe comme ça dans certaines entreprises. Avec les chefs qui sont bien sévères, pour bien que les plats ils sortent vite. Moi ce qui m'a surpris c'est que ça travaille quand même beaucoup. C'est un métier qui fatigue. Moi je pensais que c'était un métier, euh, tranquille, où ça envoyait les plats. Dès le jour de mon premier stage j'ai direct compris que c'était pas ça en fait.

Philippine Le Bret : Qu'est-ce qui s'est passé le premier jour ?

Oumar : Tout le monde était à fond. Tout le monde envoyait vite les plats. Ils perdaient pas de temps, ça parlait pas. Et c'était du sérieux, quoi.

Philippine Le Bret : T'as toujours envie, aujourd'hui, de faire carrière dans la cuisine...

Oumar : Oui, bien sûr ! C'est un métier où on rencontre des nouvelles personnes. En plus ça nous apprend à faire des bons plats, ce qui sert toujours dans la vie.

Philippine Le Bret : A qui est-ce que tu fais des bons plats ?

Oumar : Ben pour la maman.

Philippine Le Bret : Elle est fière de toi ?

Oumar : Oui, elle est fière.