

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.

1. PREMIERS TRAVAUX



1. Le calendrier des légumes

Un calendrier saisonnier des légumes est proposé en ouverture de la séquence. Il sert de document d'appui lexical auquel se référer pour les activités à venir. Les légumes constituent un ingrédient qui intervient dans toutes les préparations en cuisine. Les premières tâches qui seront confiées aux apprentis dans le monde professionnel concernent par exemple la préparation des légumes. La connaissance de leurs spécificités, tout comme la maîtrise de leur préparation, appartiennent aux fondements du métier.

Le calendrier est l'occasion de revoir et d'approfondir les légumes qui auront déjà fait l'enjeu d'une présentation dans les séquences précédentes.

Ce calendrier peut d'emblée donner lieu à des commentaires spontanés en fonction des périodes de production des légumes selon le pays de provenance des étudiants. L'enseignant peut stimuler les commentaires à partir d'un questionnement mobilisant la tournure négative: « Est-ce qu'on trouve des tomates en janvier dans votre pays ? » → « Non, il n'y a pas de tomates en janvier », « si, il y a des tomates, elles sont très bonnes ! ».



Est-ce que vous connaissez bien les légumes ? Répondez à ce test !

Cette activité a pour objectif préliminaire de réactiver les connaissances lexicales sur les légumes à partir de domaines lexicaux normalement acquis : les couleurs, les mois (dont le nom est parfois tronqué dans le calendrier) et les saisons.

- a) Ils peuvent être jaunes, rouges ou verts. On les mange en été → **les poivrons**
- b) Ils sont verts et très petits, on les mange seulement en mai et en juin → **les petits pois**
- c) Les petits sont violets et les gros sont verts. On les mange en août, septembre et octobre → **les artichauts**
- d) Elle est orange, grosse et ronde. On en mange en automne → **la courge**
- e) Ils sont verts, fins et longs. Ils sont très bons en été → **les haricots**

2. Livraison de légumes

La commande légumes est arrivée. Stockez ces légumes selon les familles de légumes.

La réception des livraisons est une routine très organisée. La sélection, le déconditionnement et le stockage des légumes selon leur typologie (Cf. encadré ci-dessous) est une tâche professionnelle importante qui incombe normalement au commis.

Cette activité vise à un approfondissement lexical sur les parties comestibles des légumes, ce qui constitue une compétence professionnelle importante pour la préparation des légumes. Pour faciliter cette activité, le schéma d'une plante est proposé afin d'identifier clairement les différentes parties comestibles mentionnées dans le tableau de l'activité.

À NOTER

Un légume est une plante dont on mange certaines parties. Les légumes sont communément classés en 8 types ou familles selon la partie comestible.

- Les légumes-fleurs (plante potagère dont la fleur est comestible) : artichaut, brocoli, chou-fleur.
- Les légumes-feuilles (légume dont on ne consomme que la feuille de la plante) : chou, chou de Bruxelles, blettes, endive, épinard, salade.
- Les légumes-fruits (plante potagère cultivée pour obtenir des fruits que l'on consomme plutôt comme légume que comme fruit) : aubergine, concombre, courge, courgette, melon, poivron, tomate.
- Les légumes à bulbe (légume dont on ne consomme que le bulbe) : oignon, poireau.
- Les légumes-tubercules (légume dont on ne consomme que les excroissances souterraines) : pomme de terre
- Les légumes-graines, parfois appelés légumineuses (légume dont les grains sont comestibles, mais souvent consommés secs) : haricot, maïs, petit pois.
- Les légumes-racine (légume dont on ne consomme que la racine de la plante) : betterave, carotte, fenouil, navet, radis.
- - Les légumes-tiges (légume dont on ne consomme que la tige) : asperge, céleri.

Correction :

Légumes-fleurs	Légumes-tubercules	Légumes-feuilles	Légumes-graines
Les brocolis Le chou-fleur	Les pommes de terre	Les épinards Les endives Les blettes La laitue	Le maïs Les petits pois
Légumes-racine	Légumes-fruits	Légumes-tiges	Légume à bulbes
Le fenouil Les navets Les radis Les carottes	Les melons Les aubergines Les courgettes Les tomates	Le céleri Les asperges	Les oignons

Grammaire : les connecteurs temporels

Les connecteurs temporels sont des outils grammaticaux très précieux dans un contexte professionnel aussi hiérarchisé que la restauration. Ils permettent en effet d'ordonner avec précision les opérations pour réaliser une préparation et sont par conséquent omniprésents dans des documents tels que les fiches de fabrication.



3. Travaillez avec ordre !

Expliquez dans quel ordre vous préparez les légumes.

Dans le cadre de cette activité orale les étudiants doivent commenter les différentes phases de préparation des légumes en employant pour chaque phase un connecteur. Il s'agit d'inciter les étudiants à élaborer des phrases du type : « Il faut d'abord » ; « Je dois ensuite ». Les formes de l'obligation font partie des pré-requis, c'est ici l'occasion d'un réinvestissement.

Tous les verbes ont été rencontrés par les étudiants, à l'exception du verbe rincer, pour lequel on fournira une définition → Rincer : frotter, nettoyer après un lavage (pommes de terre). Certains termes seront peut-être oubliés et il peut être intéressant de faire préparer cette activité en binôme pour favoriser les échanges collaboratifs.

Réponses :

- c) D'abord/Tout d'abord/Premièrement Eplucher
 - f) Après/Ensuite/Deuxièmement Laver
 - d) Puis/Ensuite/Troisièmement Rincer : frotter, nettoyer après un lavage (pommes de terre)
 - a) Puis/Ensuite/Quatrièmement Egoutter → Mentionner l'ustensile adéquat : la passoire.
 - g) Après/Puis/Ensuite Tailler → Indiquer des synonymes qui seront abordés dans la leçon successive : couper, détailler.
 - b) Après/Puis/Ensuite Cuire les légumes
 - d) Enfin/dernièrement Dresser (organiser la présentation des aliments dans le plat)
- On peut prolonger avec profit l'activité en faisant conjuguer les verbes (présent de l'indicatif, impératif) et en faisant varier la personne du verbe (tu, vous, on, etc.)

4. Épluchez avec soins !

Écoutez et notez les conseils du chef pour éplucher les légumes ou les fruits.

Pour ce type d'activité lexicale les connaissances professionnelles des étudiants entrent directement en jeu. Les techniques de préparation des légumes qu'ils apprennent à maîtriser dès le début de leur apprentissage les aideront à reconnaître les légumes en fonction de la technique de préparation correspondante.

Dans un premier temps les différentes techniques doivent être clairement identifiées par les étudiants. Les explications fournies dans le tableau servent pour cela à décrire chaque action et il convient de les lire et de les clarifier au préalable avec les étudiants. On pourra signaler en complément : **trier la salade ; parer les artichauts ; tourner les pommes de terre.**

Chaque technique ayant été clairement identifiée, l'activité d'écoute demande alors à repérer pour différents légumes la technique adaptée et à orthographier correctement le légume concerné. Dans le doute, les étudiants pourront utilement avoir recours au calendrier des légumes. Le seul légume méconnu des étudiants est **les fèves**, il est déjà inscrit dans le tableau tout comme **les blettes**.

Transcription :

« Bonjour à tous. Alors écoutez bien, voici comment on épluche chaque légume :

On équeute les fruits ou les légumes qui ont une queue : par exemple les fraises ou les haricots.

Pour éplucher les tomates et les poivrons vous devez les monder.

On pèle les carottes et les pommes de terre.

Les petits pois et les fèves, il faut les écosser.

On peut canneler les oranges ou les courgettes.

Pour les blettes et le céleri, on doit les effiler

Enfin, on peut épépiner les aubergines ou les poivrons par exemple ».

Correction :

Écosser : enlever la coque ou l'enveloppe d'un fruit ou d'un légume.	- Les fèves - Les petits pois
Effiler : éliminer les fils.	- Les blettes - Le céleri
Monder : mettre les légumes ou les fruits dans l'eau bouillante puis sous l'eau froide pour éliminer la peau.	- Les tomates - Les poivrons
Peler : enlever la peau.	- Les carottes - Les pommes de terre
Équeuter : enlever la queue d'un fruit ou d'un légume.	- Les haricots - Les fraises
Épépiner : éliminer les pépins d'un fruit ou d'un légume.	- Les poivrons - Les aubergines

La salade niçoise

Dans le contexte de la séquence les hors d'œuvre froids (classés comme entrée sur la carte) se prêtent particulièrement bien à la préparation des légumes. Les plats présentés dans le cadre de la séquence sont donc des hors d'œuvre traditionnels de la gastronomie française, en l'occurrence la salade niçoise.

L'activité qui consiste à compléter en partie une fiche technique de fabrication est une micro-tâche qui s'inscrit dans la perspective de la tâche finale. Á ce stade de l'apprentissage, les étudiants connaissent déjà bien le format du bon d'économat, avec lequel ils ont été familiarisés dès les premières séquences d'apprentissage. La fiche technique de fabrication est un document fondamental en cuisine qui représente le versant technique du bon d'économat, plutôt administratif (Cf. encadré ci-dessous).

Dans le contexte de notre séquence, la fiche technique de fabrication est un document auquel les étudiants auront déjà été confrontés dans les séquences préalables, notamment à l'occasion de la présentation de préparations de base (pâte brisée, omelette, mayonnaise, etc.). La structure du document, dont le format est par ailleurs relativement standardisé au niveau international, est donc connue et présente en outre peu de difficultés pour les professionnels du secteur.

Dans le cadre de l'activité il s'agira de compléter la liste des denrées à partir de recherches que mèneront en autonomie les étudiants à partir des ressources qui leur semblent plus pertinentes (Internet, livres de cuisine, consultation des enseignants, etc.). Le résultat des recherches fera forcément l'enjeu de débats car les ingrédients de la salade niçoise diffèrent selon les recettes proposées. Les pommes de terre et les haricots verts sont normalement absents puisque la salade niçoise se base exclusivement sur des légumes crus. La liste proposée dans la correction est une version possible. On laissera les étudiants se mettre d'accord consensuellement sur les ingrédients récurrents dans leurs recherches et on fera noter l'importance des variantes dans la cuisine française.

Dans le prolongement, les étudiants complèteront la première partie du volet réalisation de la fiche technique de fabrication, celle concernant les travaux de nettoyage et d'épluchage des légumes.

À NOTER

La **fiche technique de fabrication** est un document professionnel de base. Il contient toutes les informations qui vont permettre de réaliser une préparation culinaire déterminée selon des standards quantitatifs et qualitatifs de production. Elle se compose en règle générale de deux parties essentielles concernant d'une part les ingrédients, d'autre part la réalisation :

- La liste des denrées ou ingrédients et leur quantité en fonction de l'unité de référence
- L'ensemble des instructions à suivre pour les phases de préparation avec le minutage des opérations.

Selon les modèles elle peut également comporter une partie consacrée au matériel de préparation et de dressage et parfois le coût des matières par couvert.

Le **bon d'économat** est moins précis que la fiche technique de fabrication. Alors que la fonction de la fiche technique de fabrication est liée à la préparation, la fonction du bon d'économat est liée à l'approvisionnement. Le bon d'économat est également un document essentiel en cuisine, il retrace les mouvements de marchandises entre la cuisine et le bureau de l'économat qui gère les stocks et pourvoie les denrées nécessaires. Son but est d'énumérer les quantités nécessaires de chaque denrée entrant dans les préparations, mais aussi de calculer le coût/portion. Il se présente le plus souvent sous une forme globale, incluant plusieurs préparations, dans ce cas les produits y sont énumérés selon leur appartenance (Viandes, légumes, poissons, etc.).

Correction :

SALADE NIÇOISE (Pour 2 personnes)			
Denrées	Unités	Quantités	Techniques de réalisation
Légumes			1. Mettre en place le poste de travail (5 minutes)
- Petits artichauts violets	Pièce	4	2. Préparer les légumes (10 minutes)
- Haricots verts et fins	Kg	0,250	- Tout d'abord écossier les fèves, puis parer les artichauts.
- Tomates	Pièce	3	- Deuxièmement laver, équeuter et découper les haricots verts, monder les tomates, puis laver et épépiner les poivrons verts.
- Poivron vert	Pièce	1	- Ensuite laver et éplucher le concombre.
- Fèves	Kg	0,150	- Enfin laver et trier la laitue, et éplucher les oignons
- Petit concombre	Pièce	1	
- Laitue	Pièce	1	
- Oignons rouges	Pièce	2	
Autres ingrédients			
- Œufs	Pièce	2	
- Thon à l'huile	Kg	0,150	
- Filets d'anchois à l'huile	Pièce	16	
- Olives noires	Kg	0,100	
- Citron	Pièce	1/2	
Sauce vinaigrette			
- Huile d'olive	L	0,20	
- Vinaigre	L	0,08	

2. TAILLER LES LEGUMES

Le document déclencheur est une publicité pour une mandoline professionnelle, ustensile indispensable en cuisine pour pratiquer les différentes techniques de taille des légumes, enjeu lexical de cette seconde étape de la séquence. Rappelons que les étudiants auront déjà vu les petits ustensiles, notamment les couteaux.

1. Des différences de taille

Relevez les différentes façons possibles de couper les légumes.

Il existe de nombreuses tailles ou découpe possibles en cuisine où le verbe **couper** recouvre une ample gamme de techniques spécifiques. Cette activité introductive permet de prendre conscience de la variété de techniques que recouvre la taille des légumes. Le support des images qui accompagnent le dépliant publicitaire permettra de visualiser le résultat obtenu pour un certain nombre de techniques.

Correction :

- Tailler des rondelles de courgette (3^{ème} image)
- Émincer des bâtonnets de carotte (5^{ème} image)
- Détailler des fines tranches de concombre (2^{ème} image)
- Ciseler des oignons
- Faire un julienne de poireaux : légumes taillés en fins bâtonnets
- Râper du parmesan

2. Ça coupe !

a) À partir des définitions, proposez une traduction pour les termes suivants.

La précision de ce registre lexical exige une connaissance qui sache clairement distinguer les diverses techniques régulièrement mentionnées dans les fiches de fabrication. Il s'agit d'un savoir professionnel essentiel pour les étudiants dans leur propre langue. L'occasion est donc donnée avec la première partie de cette activité de renforcer le lien entre apprentissage professionnel et linguistique puisqu'il est demandé aux étudiants de trouver la traduction des diverses techniques de taille dans leur langue maternelle. Si les étudiants ont la même langue maternelle en commun, le travail collaboratif est conseillé pour mener à bien cette activité qui nécessitera forcément des échanges clarificateurs entre les étudiants.

b) Associez maintenant ces ingrédients à leur type de taille.

Dans le prolongement de l'activité précédente les étudiants devraient dorénavant être en mesure de compléter cet exercice d'appariements qui fait aussi appel à des connaissances lexicales sur les parties des fruits qui auront été vues dans la séquence consacrée à ce sujet en début d'apprentissage.

Correction :

- Une rondelle de citron
- Un quartier de pomme
- Une lamelle d'oignon
- Une tranche de pain
- Un concassé de tomates
- Un bâtonnet de céleri

Grammaire : formation de l'adverbe en MENT

Les techniques de taille des légumes fournissent l'occasion de présenter la formation de l'adverbe en MENT. Les définitions proposées dans l'activité 2 comportent un grand nombre de précisions introduites au moyen de l'adverbe, l'activité grammaticale débutera donc par un relevé des formes et une réflexion commune sur la formation de l'adverbe par dérivation (suffixe MENT) à partir de l'adjectif au féminin (règle générale).

Les principales formes de l'adjectif au féminin font partie des prérequis à ce stade de l'apprentissage, ce qui rend possible l'activité suivante.



Dans l'exercice 2 a) recherchez des adverbes. Quel adjectif peut-on retrouver dans le mot ?

Au cours de cette activité déductive, les étudiants pourront vérifier l'application de la règle générale illustrée dans l'encadré. Ils pourront repérer les adverbes suivants formés sur les adjectifs respectifs: régulièrement (régulière), finement (fine), grossièrement (grossière), nettement (nette).



3. Correctement

Transformer les adjectifs suivants en adverbes.

Correction :

- a) Lavez **longuement** les légumes avant de les égoutter.
- b) Attention, il faut travailler **calmement** et **prudemment** avec les couteaux.
- c) Emincez **finement** les poireaux
- d) Faites **doucement** pour trancher la viande.
- e) Le nettoyage des plans de travail doit être fait très **soigneusement**
- f) Vous hachez ces champignons trop **lentement**, il faut détailler les aubergines ensuite.

4. Techniques de taille

Écoutez les explications du chef et notez ses conseils sur chaque technique de taille.

À ce stade de leur formation les étudiants doivent maîtriser ces différentes préparations de base. Elles font partie des premiers travaux enseignés aux apprentis et constamment mises en pratique par la suite au fil des activités professionnelles. Probablement apporteront-ils eux-mêmes des précisions supplémentaires à intégrer aux définitions proposées.

Il est conseillé de procéder à un travail en commun lors de cette écoute car l'audio peut paraître difficile, cela même s'il reprend les principaux points lexicaux et grammaticaux abordés au fil de la séquence. L'enseignant notera au fur et à mesure au tableau les informations recueillies de manière à compléter progressivement chaque définition. Avant l'écoute ou suite à la première écoute, les termes « cube » et « dé » pourront être précisés, les illustrations de référence fourniront en cela des exemples sur lesquels s'appuyer pour fournir les précisions lexicales.

Transcription :

« Bonjour nous sommes aujourd'hui avec Karine Dupré, chef de partie au restaurant le Fourneau magique.

- Bonjour, enchantée !

- Karine, pouvez-vous nous expliquer simplement les différents types de taille des légumes ?

- Bien sûr, c'est très important en cuisine, tous les cuisiniers doivent parfaitement connaître ces différences. Je les expliquerai en commençant par la Mirepoix.

La mirepoix est un mélange d'oignons, de céleris et de carottes taillés en cubes de 1 centimètre et demi environ. Cette préparation convient pour les sauces ou les garnitures de viande par exemple.

Deuxièmement tailler en macédoine. Alors pour tailler en macédoine, il faut tailler les fruits ou les légumes en petits dés, de 4 ou 5 millimètres environ, pas plus hein, 4 ou 5 millimètres.

Ensuite tailler en brunoise, pour cela il faut délicatement tailler les légumes en très petits dés, j'insiste des très petits dés. La brunoise est une garniture parfaite pour les potage et les sauces

Enfin tailler en julienne, c'est à dire tailler les légumes très finement en bâtonnets. Les légumes en julienne sont très bons dans les potages.

- Merci chef, c'est vraiment impossible de se tromper maintenant !
- Ah non, pas question hein ! Je le répète, la taille des légumes c'est e-ssen-tiel en cuisine ! ».

Réponses :

Mirepoix : mélange d'oignons, de céleris et de carottes taillés en cubes de 1 centimètre et demi.

Macédoine : fruits ou légumes taillés en petits dés de 4-5 millimètres.

Brunoise : légumes taillés en très petits dés.

Julienne : légumes taillés en fins bâtonnets



D'après vos connaissances, quelle découpe convient le mieux pour les préparations suivantes ?

Plusieurs types de réponses sont possibles. La plupart sont suggérées par le chef dans l'audio précédent. Une nouvelle écoute, centrée sur le repérage de ces indices, peut donc être effectuée si nécessaire. L'intérêt est toutefois d'inciter les étudiants à donner leur opinion en réinvestissant leurs connaissances culinaires à propos de la préparation des légumes.

Les verbes d'expression et d'opinion vus dans les séquences précédentes peuvent être rappelés :
« Je crois que ..., il me semble que ... ; je trouve que... »

Réponses possibles :

- Potage : julienne, brunoise
- Sauce : mirepoix, brunoise
- Garniture : mirepoix
- Salade de fruits : macédoine

À NOTER

Garniture : ce qui accompagne et garnit la pièce principale. En règle générale des légumes mis à cuire avec la pièce principale (viande, volaille ou poisson).

Une entrée internationale : La salade russe

Cette seconde étape se conclut par une micro-tâche dans le prolongement de celle proposée au terme de la première étape. Cette fois-ci les étudiants doivent rédiger à partir de la liste des ingrédients la phase de préparation des légumes. Cette activité demande le réinvestissement des compétences lexicales et grammaticales développées au fil de l'unité. Les étudiants s'inspireront si nécessaire de la préparation des légumes telle qu'elle est rédigée pour la salade niçoise. On s'approche ici beaucoup du travail à réaliser pour la tâche finale.

L'intérêt de la phase de correction sera de confronter en co-évaluation les diverses propositions et d'intégrer éventuellement les suggestions des autres propositions à la sienne.

Correction :

Salade russe (pour 6 personnes)			
Denrées	Unités	Quantités	Techniques de réalisation
Légumes			1. Mettre en place le poste de travail (5 minutes) 2. Préparer les légumes (10 minutes) Proposition de correction : - Laver et rincer les pommes de terre. Détailler les pommes de terre en morceaux. - Ensuite peler les carottes et les tailler en macédoine. - Puis écosser les petits pois. - Équeuter et découper attentivement les haricots verts. - Éplucher , laver et ciseler finement l'oignon blanc - Enfin tailler/couper les cornichons en fines rondelles.
- Pommes de terre	Kg	0,600	
- Carottes	Kg	0,300	
- Petits pois	Kg	0,150	
- Haricots verts	Kg	0,150	
- Oignons blancs	Pièce	1	
- Cornichons	Kg	0,70	
Mayonnaise			
- Œufs	Pièce	2	
- Moutarde	Kg	0,020	
- Huile	L	0,30	
- Vinaigre	L		

3. CULTURE GASTRONOMIQUE : LES HORS-D'ŒUVRE

Hors-d'œuvre ?

Cette activité de recherches, pour être profitable, demande à être préparée à la maison. Les questions visent à faire rechercher, et à illustrer d'exemples, le sens du terme hors-d'œuvre dans la gastronomie française mais incite aussi à une mise en perspective interculturelle en fonction des traditions gastronomiques du pays d'origine des étudiants.

Les étudiants mèneront des recherches sur les hors d'œuvre français et un bilan sera organisé pour permettre un échange d'informations et un questionnement réciproque. Cette recherche, ainsi que le moment d'échanges consécutif, servent à préparer la tâche finale au cours de laquelle les étudiants pourront éventuellement choisir de réaliser un hors d'œuvre froid français.

À NOTER

Anciennement les hors-d'œuvre étaient des préparations légères servies entre les portées principales (d'où le nom !). Avec le temps ils sont devenus dans la cuisine française le premier plat, mais cette tradition n'est pas internationale. Il s'agit d'un met léger dont la fonction est de mettre en appétit sans dominer ni masquer le plat principal. On les retrouve à la rubrique « Entrées » sur les cartes des restaurants.

Les hors-d'œuvre sont classés en **hors-d'œuvre chauds** et **hors-d'œuvre froids**. Les hors-d'œuvre froids reposent essentiellement en France sur des salades composées. Les étudiants sauront aisément signaler des hors-d'œuvre variés empruntés aux traditions culinaires locales. Cette recherche leur servira pour la tâche finale. Au fil de leurs recherches les étudiants seront confrontés à **un grand nombre d'ingrédients nouveaux** (viandes, poissons, crustacés, etc.) ce qui permettra une familiarisation progressive avec ces termes.

En ce qui concerne les hors-d'œuvre français, voici quelques exemples de **hors-d'œuvre froids** à base de :

- Légumes crus : assortiment de crudités, concombres à la crème...
- Légumes cuits : asperges vinaigrette, fenouil à la grecque, asperges mousseline...

- Légumes confits ou farcis : tomates confites ; feuilles de vigne farcies...
- Salades composées : salade niçoise...
- Fruits : melon au Porto...
- Charcuterie crue ou cuite : jambon de Bayonne, terrine de lapin, pâté de tête...
- Coquillages crus ou cuits, crustacés : huitres, cocktail de moules, langouste à la parisienne...
- Poissons crus, cuits ou fumés : saumon, assiette scandinave
- Viandes, volailles et abats : pieds de veau Clarens, salade de tripes, salade landaise, foie gras
- Canapés : de légumes, de charcuterie, de crustacés

Parmi les **hors-d'œuvre chauds** on peut citer, à base de :

- Pâte de base : quiches, tartes salées, friands, chaussons, vol-au-vent, choux, beignets, saucisson en brioche, soufflés...
- Légumes farcis : tomates farcies,
- Mousses : de légumes, de poissons, de volailles
- Œufs : œufs pochés, mollets, omelettes

Poisson, coquillages et crustacés : coquilles Saint-Jacques, moules marinières, crabe farci, gratin d'écrevisse...

Tâche finale : Organiser une dégustation de hors d'œuvre froids à base de légumes

Les étudiants réaliseront la tâche en autonomie. C'est donc volontairement que les consignes sont réduites au minima, comportant seulement quelques indications qui détermineront les critères de réussite de la tâche. La réalisation de la tâche incombe en effet aux étudiants selon des modalités variées que chacun expérimentera. Cette autonomie est importante dans la mesure où elle permet de développer des compétences stratégiques personnelles pour la réalisation des tâches communicatives. Une phase réflexive suivra la tâche pour faire le point précisément sur les stratégies de réalisation mise en œuvre.

Le rôle de l'enseignant, bien qu'en retrait est fondamental pour orienter, voire guider si nécessaire, les étudiants dans la réalisation de la tâche. Celle-ci comporte un volet collectif que les étudiants auront déjà eu l'occasion de mettre en œuvre lors des séquences précédentes avec l'organisation d'un déjeuner salade notamment. Voici le canevas du déroulement et les actions attendues :

Partie personnelle	Partie collective
	1. Négocier et organiser la dégustation - Choisir des hors d'œuvre froids à base de légumes différents, afin d'éviter la répétition du même plat. Ceux-ci peuvent provenir de la tradition culinaire française, de la tradition culinaire du pays d'appartenance des étudiants ou être une création originale. - Fixer une date et convoquer éventuellement des invités : professeurs, parents, amis ? - Établir le format et le déroulement de la dégustation : tous les plats exposés, chacun présente à son tour, voter pour la meilleure réalisation, etc.
2. Réaliser la préparation - Rédiger les parties correspondantes de la fiche technique de fabrication - Réaliser la préparation d'un hors d'œuvre froid	

3. Présenter la préparation - Exposer oralement les phases de préparation des légumes	- Répondre aux questions sur la préparation
4. Déguster les réalisations - Goûter les préparations - Exprimer des jugements sur les préparations	- Interroger les différents acteurs sur les préparations

Critères d'évaluation

Personnels :

- Préparation qui correspond aux consignes : hors d'œuvre froid à base de légumes
- Rédaction selon les standards convenus des parties correspondantes d'une fiche technique de fabrication
- Présentation orale satisfaisante de la préparation des légumes (organisation du discours, lexique adéquat et prononciation claire)

Collectifs :

- Organisation réussie de la dégustation
- Intérêt démontré pour les préparations : dégustation, appréciation, questionnement.

Comment je travaille ?

À travers cette activité il s'agit d'inciter les étudiants à une phase réflexive post-tâche. Un questionnaire vise à cerner les stratégies mises en œuvre pour la réalisation de la tâche et à faire réfléchir sur les modalités personnelles adoptées pour parvenir à la réalisation de la tâche. Cette étape est importante car elle permet aux étudiants de mieux cerner les points de difficulté éventuellement rencontrés.

Le questionnaire porte sur les ressources consultées, la gestion du temps, l'organisation des étapes, le degré de satisfaction et le souhait d'amélioration. Il a pour vocation d'être réalisé par chaque étudiant mais d'être ensuite confronté avec les réponses de l'ensemble des étudiants dans un échange d'expérience fertile d'où pourront émerger des stratégies de réalisation plus performantes. L'enseignant mènera cette confrontation commune et sera attentif à éveiller l'intérêt des étudiants pour les diverses stratégies adoptées.