



RQF NIVEAU 4



FBOFT401 CUISINE ET RESTAURATION

Français Professionnel
pour la Cuisine et la
Restauration

MANUEL DE L'APPRENANT

Août, 2024



FRANÇAIS PROFESSIONNEL POUR LA CUISINE ET LA RESTAURATION



PAGE DE NOTES DE L'AUTEUR (COPYRIGHT)

L'organisme compétent pour l'élaboration de ce manuel est Rwanda TVET Board ©, reproduit avec autorisation.

Tous les droits sont réservés.

- Ce travail a été produit initialement avec le Rwanda TVET Board, avec le soutien de l'Union européenne à travers UBUKERARUGENDO IMBERE.
- Ce travail est protégé par le droit d'auteur, mais l'autorisation est donnée à tout le personnel administratif et académique des écoles RTB et TVET de faire des copies par photocopie ou autres procédés de duplication pour une utilisation sur leur propre lieu de travail.
- Cette autorisation ne s'étend pas à la réalisation de copies destinées à être utilisées en dehors de l'environnement immédiat pour lequel elles sont réalisées, ni à la réalisation de copies destinées à la location ou à la revente à des tiers.
- Les points de vue exprimés dans cette version du travail représentent les points de vue de la haute direction de RTB.
- RTB détient les droits d'auteur sur les manuels du stagiaire et du formateur. Les prestataires de formation peuvent reproduire ces directives en partie ou en totalité à des fins d'étude de bonne foi ou de formation en entreprise, sur le lieu de travail uniquement. La reconnaissance du droit d'auteur RTB doit être incluse sur toutes les reproductions. Toute autre utilisation des manuels doit être signalée au RTB.

© Rwanda TVET Board

Copies available from:

- HQs: Rwanda TVET Board-RTB
- Web: www.rtb.gov.rw

KIGALI-RWANDA

Version originale publiée : *Août* , 2024

REMERCIEMENTS

Le Rwanda TVET Board (RTB) tient à remercier toutes les parties qui ont contribué activement à la préparation des manuels du formateur et du stagiaire pour ce programme d'EFTP de niveau 3 sur les opérations de restauration.

Nous tenons à remercier diverses organisations telles que l'Union européenne à travers le projet UBUKERARUGENDO IMBERE pour le précieux soutien financier et technique tout au long du projet. Nous voudrions également remercier les experts de Front office, Food and Beverages Operations and housekeeping opérations pour leur énorme contribution à ce projet, ainsi que MCT Global et toute son équipe de production qui ont techniquement mené à bien l'ensemble de la mission.

Ce manuel de formation a été élaboré :



Dans le cadre des politiques et directives directrices du Rwanda TVET Board (RTB)



Sous financement de L'Union Européenne



Sous la supervision et l'implémentation d'ubukerarugendo imbere

EQUIPE DE COORDINATION

Aimable Rwamasirabo

Felix Ntahontuye

Equipe de Production

Rédaction et révision

Antoine Kazuba

Faradji Gahungu

Maniteze Phocas

Conception, Adaptation revision et edition

Jean Marie Vianney Muhire

Vincent Havugimana

Kanyike John Paul

Mise en forme, graphisme et infographie

Asoka Niyonsaba Jean Claude

Ngarambe Albert

Bernard Hakizimana

Coordination et Soutien technique

Ubukerarugendo Imbere Project et RTB

Implementation du project

MCT Global Ltd

TABLE DES MATIERES

PAGE DE NOTES DE L'AUTEUR (COPYRIGHT)	ii
REMERCIEMENTS	iv
TABLE DES MATIERES	vii
LISTE DES ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES	viii
INTRODUCTION	1
UNITE 1: DÉCRIRE LES ENTRÉES.....	3
Thème 1.1: Identification des types d'entrées	7
Thème 1.2: L'emploi des adjectifs qualificatifs liés aux salades et soupes.....	12
Thème 1.3: Le vocabulaire sur les ingrédients de la recette des entrées	18
UNITE 2 : PRÉSENTER UN PLAT À UN CLIENT	37
Thème 2.1: Utilisation des expressions de quantité des plats à base des viandes	41
Thème 2.2: Identification de différents plats à base de poissons	52
Thème 2.3: Explication des terminologies des plats à base de fruits de mer....	55
UNITE 3 : PRÉSENTER UN DESSERT DE RESTAURANT.....	65
Thème 3.1: La présentation d'un dessert.....	69
Thème 3.2: Emploi des adjectifs pour décrire différents types de desserts de restaurant.....	76
Thème 3.3: Explication de vocabulaires des ingrédients des desserts.....	82
References.....	91

LISTE DES ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES

CBET:	Competence Based Education and Training
PPE:	Personal Protective Equipment
RQF:	Rwanda Qualification Framework
RS:	Rwandan Standard
RSB:	Rwanda Standards Board
RTB:	Rwanda TVET Board
TVET:	Technical and Vocational Education and Training
Kg:	Kilogram me
Hg:	Hécto gramme
Dag:	Décagramme
G:	gramme
Dg:	décigramme
Cg:	Centigramme
Mg:	Milligramme
L:	Litre
DI:	décalitre
Cl:	centilitre
MI:	Militre
KI:	kilo litre
HI:	Hecto-litre
Dal:	decalitre
FBO:	Food and Beverages operations
HK:	House keeping

INTRODUCTION

Ce manuel de l'élève englobe toutes les compétences, connaissances et attitudes nécessaires requises pour Employer le langage professionnel lié au menu du restaurant. Les élèves qui entreprennent ce module seront exposés à des activités pratiques qui développeront et entretiendront leurs compétences. Le processus de rédaction de ce manuel de formation a adopté la philosophie de l'éducation et de la formation basées sur les compétences (CBET) en offrant des opportunités pratiques reflétant des situations réelles.

Le manuel de l'élève est subdivisé en unités, chaque unité comporte différents sujets, vous commencerez par un exercice d'auto-évaluation pour vous aider à vous évaluer sur le niveau de compétences, de connaissances et d'attitudes à l'égard de l'unité.

Une activité de découverte est suivie pour vous faire découvrir ce que vous savez déjà sur l'unité.

Après ces activités, vous en apprendrez davantage sur les sujets en réalisant différentes activités en lisant les connaissances, techniques, étapes, procédures et autres exigences requises dans la section faits clés. Vous pourrez également obtenir l'aide du formateur. Les activités de ce manuel de formation sont préparées de manière à donner aux étudiants la possibilité de travailler individuellement et en groupe.

Après avoir parcouru toutes les activités, vous entreprendrez des évaluations progressives dites formatives et conclurez enfin par votre autoréflexion pour identifier vos forces, vos faiblesses et vos axes d'amélioration.

N'oubliez pas de lire la section des points à retenir qui fournit les points clés généraux et les points à retenir de l'unité.

Unités de Module:

Unit 1: Décrire les entrées

Unit 2: Présenter un plat à un client

Unit 3: Présenter un dessert

UNITE 1: DÉCRIRE LES ENTRÉES



RESUME DE L'UNITE

Cette unité vous fournit les connaissances, les compétences et les attitudes requises pour décrire les entrées afin d'employer le langage professionnel lié au menu du restaurant. Elle couvre l'identification des types d'entrées, l'accord des adjectifs qualificatifs liés aux salades et soupes et le vocabulaire sur les ingrédients de la recette des entrées.

Auto-évaluation : Unité 1

1. En vous référant aux illustrations de l'unité ci-dessus, discutez des points suivants :
 - a. Que montre l'illustration ?
 - b. Quelle est la différence entre les différentes images de l'illustration ?
 - c. En se référant sur cette illustration ; quel sera, selon vous, le sujet de notre leçon
2. Remplissez et complétez le tableau d'auto-évaluation ci-dessous pour évaluer votre niveau de connaissances, compétences et attitudes dans le cadre de cette unité.
 - a. Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise façon de répondre à cette évaluation. C'est pour ta Référence et autoréflexion sur l'acquisition de connaissances, de compétences et d'attitudes
Pendant le processus d'apprentissage.
 - b. Pensez à vous-même : pensez-vous avoir les connaissances, les compétences ou les attitudes nécessaires pour faire la tâche ? et très bien ?
 - c. Lisez les déclarations en haut. Cochez la colonne qui représente le mieux votre niveau de connaissances, de compétences et d'attitudes.
 - d. À la fin de cette unité, vous vous évaluerez à nouveau

Mon expérience	Je n'ai aucune expérience dans ce domaine.	Je connais un peu ça.	J'ai une certaine expérience dans ce domaine.	J'ai une assez d'expérience dans ce domaine.	J'ai confiance en ma capacité à le faire.
Les savoirs, Les savoir-faire et les savoir être					
Identifier les types des entrées					
Expliquer les ingrédients de la recette d'entrée					
Identifier le genre et le nombre des adjectifs qualificatifs					
Décrire l'entrée					

Mon experience	Je n'ai aucune expérience dans ce domaine.	Je connais un peu ça.	J'ai une certaine expérience dans ce domaine.	J'ai une assez d'expérience dans ce domaine.	J'ai confiance en ma capacité à le faire.
Les savoirs, Les savoir-faire et les savoir être					
Identifier les ingrédients de la recette d'entrée					
Employer l'accord des adjectifs qualificatifs					
Utiliser le vocabulaire des ingrédients					
Être communicatif envers le client ou collègue					



Compétences clés :

Les savoirs	Savoir faire	Savoir etre
1. Définir le vocabulaire des ingrédients des entrées	1. Décrire les entrées	1. Être communicatif envers le client ou collègue
2. Identifier les types des entrées	2. Identifier les ingrédients de la recette d'entrée	2. Être attentif en identifier les recettes des entrées
3. Identifier le genre et le nombre des adjectifs qualificatifs liés aux salades et soupes.	3. Employer l'accord des adjectifs qualificatifs liés aux salades et soupes	3. Rester confiant envers le client
4. Expliquer les ingrédients de la recette des entrées	4. Utiliser le vocabulaire des ingrédients des entrées	4. Rester souriant envers le client ou collègue



Activité découverte :



Figures 1: Les différents types d'entrées



Tâche 1

Observer bien ces illustrations et répondez aux questions suivantes :

- Que représente ces trois (3) images selon vous ?
- Quelle est la différence entre ces 3 images de l'illustration ?
- Quelles qualifications les donneriez-vous ?

Thème 1.1: Identification des types d'entrées



Activité 1 : Résolution de problèmes



Tâche 2 :

En se référant toujours sur ces illustrations ci haut dans l'activité découverte

Répondez aux questions suivantes :

- Définir une entrée
- Identifier il s'agit de quels types d'entrées ?
- Quelles sont les adjectifs qualificatifs relatifs à ces types d'entrées ?

Les faits marquants 1.1. Identification des types d'entrées

- **Identification des types d'entrées**

- ✓ **Un menu** : est une liste des prix et des plats servis dans un restaurant.

Il existe trois (3) parties qui composent un Menu à savoir :

-  Les entrées

-  Les plats consistants

-  Les Desserts

- ✓ **Une entrée** : une entrée c'est le premier plat servi d'un menu avant le plat principal pour stimuler l'appétit et préparer l'appareil digestif aux plats consistants qui suivront

Il existe 2 types des entrées qui sont :

-  **Les entrées froides**

- Les salades
- Les hors d'œuvres froids

-  **Les entrées chaudes**

- Les soupes et
- Les hors d'œuvres chauds

- ✓ **Rôles ou importances des entrées**

-  Mettre en appétit ou stimuler l'appétit
-  Faire patienter les convives
-  Impressionner favorablement le client
-  Harmoniser et équilibrer la suite du repas
-  Dans les formules avec buffet, les hors-d'œuvre sont attractifs et vendeurs, ils permettent de satisfaire tous les goûts et peuvent être à thème.

✓ **Signification d'un hors d'œuvre**

Un hors d'œuvre est un assortiment de petits mets pouvant être mangés avec les doigts, servis avant l'entrée.

Il faut noter qu'un hors d'œuvre est un plat qui se suffit à lui-même comme collation ou qui soutient le plat principal

✓ **Signification d'une salade**

-  Une salade se définit comme un mets froid composé de légumes crus ou cuits, de viande, de crustacés, de poisson, de charcuterie, d'œufs, de fromage, assaisonnés d'une vinaigrette, d'une sauce froide, ou de mayonnaise

-  Une salade mets fait de feuilles d'herbes potagères crues, assaisonnées d'huile, de vinaigre et de sel.

✓ **Signification de la Soupe**

La Soupe désigne un potage que l'on prépare généralement avec du bouillon, des légumes, etc., et que l'on épaissit avec du pain ou des pâtes

✓ **Quand peut-on servir les entrées ?**

Les entrées sont servies au début avant les plats principaux

-  Cette salade est poivrée

-  Une soupe délicieuse

✓ **Classification des entrées froides**

-  A base de légumes crus : crudités
-  A base de légumes cuits : asperges vinaigrettes
-  A base de légumes confits : tomates confites
-  A base de légumes farcis : feuilles de vigne farcies
-  A base de légumes à la grecque : champignons à la grecque
-  A base de bavaoïs et terrines de légumes : bavaoïs de tomate

-  A base de sorbet de légumes : sorbet au melon
-  A base de céréales : taboulé
-  A base de fruits : melon au Porto
-  A base de charcuterie crue : jambon de Bayonne
-  A base de charcuterie cuite : terrine de lapin
-  A base de coquillages crus : plateau de fruits de mer
-  A base de coquillages cuits : cocktail de crevettes
-  A base de crustacés : langoustines mayonnaises
-  A base de poissons crus, cuits, fumés : saumon fumé
-  A base de viandes, volailles, d'abats : salade de museau
-  A base d'œufs (poule, caille, poisson) : caviar
-  A base des salades composées
-  A base de foie gras : Ex, foie gras en terrine, en brioche.
-  A base des canapés : servis pour les cocktails ou comme amuse-bouche,

✓ **Classification des entrées chaudes**

-  A partir d'une pâte de base : Brisée, feuilletée, à choux, à crêpes, à ravioles, à frire, à brioche...
-  A partir d'une sauce béchamel ou velouté : soufflé au fromage
-  A partir de légumes farcis : petits légumes farcis (tomates, courgettes, Champignons)
-  A partir de brochettes et atteraux : brochettes de moules, atteraux de riz de veau
-  A partir de coquillages : gratin d'huîtres, escargots, moules marinières
-  A partir de crustacés : crabe farci, gratin d'écrevisses
-  A partir d'une mousse : mousse d'asperges, mousseline de homard
-  A partir d'œufs : œufs brouillés, omelette, œufs en meurette
-  Hors d'œuvre classiques : croquettes, croustilles, quenelles, friands, rissoles, subricks.

² <https://www.journaldesfemmes.fr>,



Activité 2 : Pratique guidée



Tâche 3 :

I. Compléter les phrases suivantes :

- a. Le premier plat servi d'un menu avant le plat principal s'appelle.....
- b. Les mets froid composé de légumes crus ou cuits, de viande, de crustacés, de poisson, de charcuterie, d'œufs, de fromage, assaisonnés d'une vinaigrette, d'une sauce froide ou de mayonnaise s'appelle
- c. Un assortiment de petits mets pouvant être mangés avec les doigts, servis avant l'entrée.....

II. Après avoir lis attentivement ces phrases répondez par vrai ou faux

- a. Un adjectif qualificatif est un mot que l'on joint à un nom pour exprimer sa qualité
- b. Les entrées sont catégorisées en entrées froides, chaudes, les hors d'œuvres chauds et les hors d'œuvres froids.
- c. En voulant décrire d'une manière attractive les recettes des entrées on peut utiliser les adjectifs qualificatifs



Activité 3 : Application



Tâche 4 :

NDOLI est allé faire son stage à l'hôtel Nevada dans le district de Muhanga, dès son entrée au restaurant, le maitre d'hôtel lui a demandé d'observer les photos des différents types de recettes d'entrées qui étaient affichées en grand sur le mur du restaurant enfin d'en identifier leurs types.

Rejoint NDOLI dans ce restaurant pour identifier parmi ces images, ce qui peut être, une entrée froide, une entrée chaude, un hors d'œuvre froid ou un hors d'œuvre chaud. Placer le type d'entrée a cote de chaque image.



Thème 1.2: L'emploi des adjectifs qualificatifs liés aux salades et soupes



Activité 1 : Résolution de problèmes



Tâche 5 :

1. Lisez attentivement ce scénario

Lorsque Blanquette arrive dans la montagne, elle est émerveillée. Elle admire les fleurs blanches, rouges, jaunes... Elle se roule dans l'herbe fraîche. La petite chèvre est libre ! Elle a l'air tellement heureuse ! Puis elle s'assoit et regarde au loin. Comme sa maison paraît minuscule ! Comme elle est contente d'être partie ! Mais, tout à coup, elle entend un bruit inquiétant : c'est le terrible loup

Peu après elle a pris fuite et va se cacher dans un restaurant, la servante du restaurant lui présente un plat des œufs durs et un poisson salé et aromatisé d'herbe frais, madame blanquette dit en souriant que ce repas est vraiment délicieux, qu'il vous plaise de m'apporter une salade crémeuse avec une boisson légère

2. Après avoir lu ce scénario, trouver les adjectifs qualificatifs qu'on a employé dans ce texte ?
3. Comment sont accorder ses adjectifs qualificatifs ?

Les faits marquants 1.2. L'emploi des adjectifs qualificatifs liés aux salades et soupes

- **L'emploi des adjectifs qualificatifs liés aux salades et soupes**

- ✓ **Signification d'un adjectif qualificatif**

Adjectif qualificatif est un mot que l'on joint à un nom pour exprimer sa qualité
Son caractère ou son apparence.

Il faut noter ici que les adjectifs qualificatifs s'accordent soit en **genre et en nombre**

- ✓ **L'accord en genre, masculin > féminin**

🚦 Dans la majorité des cas, il suffit d'ajouter un « -e » à l'adjectif au masculin pour former le féminin.

Ex : Un poisson salé, une viande salée

🚦 Si l'adjectif au masculin termine déjà par un « e », il ne change pas au féminin.

Ex : un restaurant **calme** > une boîte de nuit **calme**

 **Certains adjectifs ont des terminaisons différentes au masculin et au féminin :**
-en >-enne, -on >-onne, -el >-elle, -er >-ère, -et >-ète ou -ette, -eux >-euse, -eur >-euse ou -rice, -f >-ve, -eau >-elle

Exemples :

- Un Restaurant **italien** > une cuisine **italienne**,
- Un **bon** repas > une **bonne** soupe,
- Un serveur **ponctuel** > une servante **ponctuelle**,
- Un cuisinier **étranger** > cette cuisine a une cheftaine **étrangère**,
- Un serveur **discret** > une servante **discrète**,
- Un maitre d'hôtel **muet** > une directrice **muette**,
- Un client **envieux** > une cliente **envieuse**,
- Un chef **moqueur** > une cheftaine **moqueuse**,
- Un client **provocateur** > une cliente **provocatrice**,
- Notre client est un homme **veuf** > Notre cliente est femme **veuve**,
- Dans notre restaurant, un chef **beau** > une cheftaine **belle**

 **Enfin, il existe des adjectifs irréguliers :**

- Bas > *basse*,
- Blanc > blanche,
- Doux > douce,
- Epais > épaisse,
- Faux > fausse,
- Fou > folle,
- Frais > fraîche,
- Gentil > gentille,
- Grec > grecque,
- Gros > grosse,
- Jaloux > jalouse,
- Long > longue,
- Nul > nulle,
- Public > publique,

- Roux > rousse,
- Sec > sèche,
- Turc > turque,
- Vieux > vieille

✓ **L'accord en nombre, singulier > pluriel**

✚ Dans la majorité des cas, il suffit d'ajouter un « -s » à l'adjectif au singulier pour former le pluriel.

Ex : une **viande** > de viandes, une patte bleue > des pattes bleues

✚ Si l'adjectif au singulier termine par un « -s » ou un « -x », il ne change pas au pluriel.

Ex : **une** orange verte > des oranges vertes

✚ Certains adjectifs ont une forme irrégulière au masculin pluriel : -al > -aux, -eau > -eaux

Ex : un centre commercial > des centres commerciaux, un nouveau message > de nouveaux messages

✓ **Cas particuliers**

Dans certains cas, les adjectifs de couleur sont invariables : si la couleur évoque une matière ou un objet (ex : des cravates orange), si la couleur est précisée par un adjectif ou un nom (ex : des tables bleu ciel) ou si la couleur est exprimée par deux adjectifs (ex : une veste rose et blanche)

AVANT LE NOM	APRÈS LE NOM
✚ Quelques adjectifs courts se placent devant le nom : ○ Beau, joli, petit, grand, gros, bon, mauvais, jeune, vieux, nouveau. Ex : une vieille dame, une mauvaise idée ○ Attention ! Devant un nom masculin singulier commençant	✚ En général, l'adjectif qualificatif se place derrière le nom. Ex : un homme rusé, une fille calme, des livres neufs Les adjectifs longs, de nationalité, de forme ou de couleur se placent toujours derrière le nom.

par une voyelle ou un h muet : beau > bel, nouveau > nouvel, vieux > vieil. Ex : un vieil appartement ○ L'adjectif numéral est toujours placé devant les autres adjectifs. Ex : les deux grandes tables basses	Ex : un restaurant italien, une rue tranquille, des tables bleues
---	---

✓ **La place des adjectifs**

Particularités : certains adjectifs changent de sens selon s'ils sont placés avant ou après le nom (ancien, ancienne, cher, chère, curieux, curieuse, dernier, dernière, différent, différente, grand, grande, pauvre, petit, petite, propre, seul, seule

<https://lebaobabbleu.com/wp-content/uploads/2018/11/les-adjectifs-formation-et-emploi1.pdf>



Activité 2 : Pratique guidée



Tâche 6 :

Accorder l'adjectif entre parenthèses en genre et en nombre si nécessaire :

1. J'adore ton (nouveau) _____ appartement ! Il a de très (grand) _____ fenêtres et une(bon) _____ hauteur sous plafond. Les pièces sont aussi (spacieux) _____ et(lumineux)_____.
2. Dans ma chambre, il y a une table (bas) _____ (noir)..... à côté du (petit) lit, une armoire (bleu) _____ en bois et des étagères (blanc).....
3. Mes cousines sont très (différent) _____. L'une est (sérieux) (Travailleur).....(calme) _____ et (timide)L'autre est (extraverti).....(sociable) _____,(Amusant) _____ et (aventurier).....
4. Sa voiture est (neuf) _____, (gris) _____, (élégant) _____, (rapide)_____ et (cher) _____. La mienne est (vieux) _____, (marron)_____, (Classique) _____, (lent) _____ et (économique)_____.
5. Ces photos sont très (joli) _____ : elles sont bien (cadré) _____ Et les personnes photographiées sont très (expressif) _____. Cette photographie est vraiment (talentueux)_____. Elle est (débutant) _____ mais elle est (créatif) _____.
6. Les transports en commun de cette ville sont (mauvais) _____ et (sale) _____. Ils ne sont ni (organisé) _____ ni (pratique) _____. Pourtant, c'est une ville (étendu)_____ et

(dynamique) _____ qui a besoin de transports
(performant).....



Activité 3 : Application



Tâche 7 :

A. Placer les adjectifs entre parenthèses où il convient dans la phrase :

1. (bon - mexicain) C'est un _____ film _____.
2. (rouge - belle) Elle porte une _____ robe _____.
3. (intéressante - nouvelle) C'est une _____ théorie _____.
4. (classique - vieil) C'est un _____ immeuble _____.
5. (parfumées - jolies) Sur la table, il y a de _____ fleurs _____.
6. (grande - moderne) Elle habite dans une _____ maison _____.
7. (velues - grosses) Les enfants ont peur des _____ araignées
_____.
8. (curieuse - jeune) Ma voisine est une _____ fille très _____.
9. (bleus - grands) Elles ont de _____ yeux _____.
10. (accueillante - petite) C'est une _____ dame _____.

B. Choisissez parmi cette liste des adjectifs qualificatifs relatifs aux salades, soupes et hors d'œuvres et utilisez les dans les phrases suivantes et accorder les en genre et en nombres si possible :

Salé, s, délicieux, poivré, amer, sucré, dégoûtant, fruité, bon, mauvais, épicé, savoureux, dur, crémeux, sec, frais, chaud, léger, gazeux, brûlé, piquant, brulant, fort, varié, grillé, agréable, rôti,

1. Mary a commandé un plat de la viande..... (contenant le poivre) et a apprécié le repas qu'elle a qualifié Après ce client, un autre client lui n'a pas apprécié ce même repas qui l'a qualifié de mauvais goût , donc selon lui la nourriture était , je préfère plutôt une soupe de poisson facile(contenant la crème) et un poisson(qui vient directement de la mère)(cuit sur le brasero) et une bière(Sans beaucoup d'alcool) et une salades aux herbes(différentes herbes)

(qui contient les épices)

https://oraprdnt.uqtr.quebec.ca/portail/docs/GSC2213,F1046194830_L_accord_des_adjectifs_Exercices_et_corrigé.pdf

Thème 1.3. Le vocabulaire sur les ingrédients de la recette des entrées



Activité 1 : Résolution de problèmes



Tâche 8

Lis et essayer de répondre aux questions suivantes :

1. Quels sont les ingrédients des recettes des entrées froides suivantes?:
 - a. Salade niçoise
 - b. Salade césar
 - c. Salade cobb
2. Quels sont les ingrédients des recettes des hors d'œuvres suivants :
 - a. la croquette
 - b. la quenelle
 - c. les rissoles
3. Quels sont les ingrédients des recettes des entrées chaudes suivantes :
 - a. La soupe de poisson facile
 - b. la soupe au chou vert
 - c. la soupe au bœuf

Les faits marquants 1.3. Le vocabulaire sur les ingrédients de la recette des entrées

- **Le vocabulaire sur les ingrédients de la recette des entrées**

- ✓ **Les vocabulaires des entrées**



Égoutter : Débarrasser (une chose) d'un liquide qu'on fait écouler goutte à goutte.



Émincer les oignons : Emincer un oignon consiste à le tailler en tranches fines et régulières à l'aide d'un couteau ou d'une mandoline.

Couper les tomates en quartiers



Faites une incision verticale au milieu de chaque tomate pour la couper en deux moitiés à peu près égales



Les croûtons :

Petits morceaux de pain frits ou grillés qu'on met dans une omelette, dans une purée, ou qui servent à garnir des plats d'entrée



Une poêle:



Faire dorer:

Peler les tomates : enlever la peau de la tomate



✚ **Tailler en chiffonnade:**



✚ **Le roquefort :**

Fromage de lait de brebis,ensemencé d'une moisissure spéciale



✚ **la sauce Worcestershire:**

✚ **Fouetter :** C'est batte un mélange ou un ingrédient afin d'en augmenter le volume et d'en changer la structure.



✚ **Ciboulette ciselée:**



✚ **Le gruyère :** est un fromage d'origine suisse, au lait de vache, à pâte pressée cuite



✚ **Le thon :**

Les thons sont des poissons océaniques de la famille des scombridés



✚ **Coupe en fines lanières:**

✚ **Hachez les oignons :** Réduire à l'aide d'un hachoir une viande ou un légume en petits morceaux

✚ **Laissez frémir :** Signifie laisser trembler ou laisser bouillir

✚ **Mesclun :** Mélange de jeunes plants de salades de diverses espèces et de plantes aromatique



✚ **Radis :**

Plante potagère à racine comestible



✚ **Anchois :**

Petit poisson de mer commun en Méditerranée, qu'on consomme surtout mariné et salé



 Olives noirs :

Olive cueillie mûre, piquée, mise dans une saumure bouillante, salée et conservée dans de l'huile

 L'huile d'olive : L'huile extrait des olives



 Haricot vert :

gousse de haricot non arrivée à maturité, que l'on consomme entière



 Basilic :

sont des feuilles le plus souvent utilisé frais dans les recettes cuites pour aromatiser la préparation

 Laitue : Plante potagère, dont les feuilles tendres sont mangées en salade

 Moutarde de Dijon : La moutarde de Dijon est une moutarde française originaire de la ville de Dijon

 Parmesan râpé : est un fromage râpé



 La sucrine :

La sucrine est une salade de la famille des laitues pommées et grasses

 **Beurre :** Corps gras alimentaire onctueux qu'on obtient en battant la crème du lait.

 **Blanc de poulet :** Tranche de viande blanche provenant de la poitrine du poulet



 **Moulin à poivre :** Appareil portable servant à moudre le poivre à la main



 **Vinaigre de cidre :** Le vinaigre de cidre est un produit obtenu par une double fermentation du jus de pomme.

 **Purée :** Préparation obtenue en passant au tamis certains aliments, additionnés généralement d'un liquide pour les rendre plus fluides

 **Chapelure :** Pain rassis émietté, séché au four, pilé et tamisé, utilisé pour paner

 **Paner :** Enrober un aliment de chapelure avant de le faire sauter ou frire

 **Quenelles :** Boulette de composition variée et de forme généralement allongée, faite à base de pain ou de farine, relevée de viande ou de poisson, cuite à l'eau et qui grossit à la cuisson

 **Rissoles :** Mettre à feu vif ou à température élevée une viande, des légumes pour en dorer la surface et la rendre croustillante

- ✚ **Jambon** : Le jambon est l'appellation charcutière désignant la cuisse ou l'épaule entière d'un animal destinée à être préparée crue (après salaison, séchage et parfois fumage) ou cuite (rôtie, grillée, braisée ou, comme le jambon blanc, bouillie)
- ✚ **Noix de muscade** : Graine aromatique du fruit du muscadier, de la grosseur d'une très petite noix, ovoïde, un peu ridée, de couleur brune et marbrée intérieurement, que l'on emploie comme épice.
- ✚ **La pâte** : est une préparation alimentaire à base de farine délayée dans un liquide, destinée à la cuisson.
- ✚ **Une garniture** : Ce qui sert à garnir quelque chose ou à garnir une préparation.
- ✚ **Garnir** : Accompagner un plat d'une garniture qui le complète où le décore
- ✚ **Viande hachée** : viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel



- ✚ **Echalotes** : est une plante potagère dont les bulbes sont utilisés comme condiments
- ✚ **Peler les tomates** : enlever la peau de la tomate
- ✚ **Soupe Concentrée** : est une soupe qui ne n'est pas trop liquide



- ✚ **Safran** : Plante (crocus) dont les fleurs portent des stigmates orangés
Ou Condiment en poudre provenant de ces stigmates.
- ✚ **Bouillon** : un mode de cuisson à l'eau portée à ébullition, ainsi que le résultat clarifié de cette cuisson, variante du fond ou du consommé

- ✚ **Viande de Bœuf** : la viande provenant des bovins femelles n'ayant pas encore vêlé (c'est-à-dire n'ayant pas encore donné naissance à un veau).



- ✚ **Quinoa** :

Céréale de la famille des Chénopodiacees, poussant sur les hauts plateaux des Andes, cultivée pour ses graines entrant dans diverses préparations alimentaires (ou dans la fabrication d'une boisson fermentée), et pour ses feuilles dont le goût rappelle celui de l'épinard

- ✓ **Les ingrédients de la salade niçoise**



La salade Niçoise est composée de la liste des ingrédients

Suivants :

- ✚ Mesclun
- ✚ Tomate
- ✚ Thon
- ✚ Radis
- ✚ Anchois
- ✚ Concombre
- ✚ Poivron
- ✚ Œuf dur
- ✚ Olive noire
- ✚ L'huile d'olive
- ✚ Haricot vert
- ✚ Basilic
- ✚ Oignon nouveau

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette,306900-salade-nicoise>

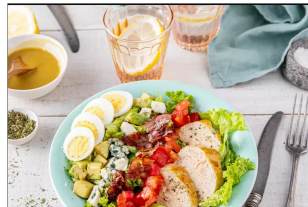
- ✓ **Les ingrédients de salade César**



- + Laitue iceberg ou romaine
- + Pain coupe
- + Blanc de poulet
- + L'huile d'olive
- + **Pour la sauce César**
- + Mayonnaise
- + Jus de citron
- + Moutarde de Dijon
- + Lait
- + Parmesan râpé
- + Ail
- + Poivre
- + sel

Source : www.cuisine.journaldesfemmes.fr, recette,316406-salade-cesar-rapide

✓ Les ingrédients de la salade Cobb



- + La sucrine
- + Beurre
- + Citron jaune
- + Œuf du panier du poulailler matines
- + Roquefort
- + Sel
- + Moutarde forte
- + L'huile d'olive
- + Blanc de poulet
- + Avocat
- + Poitrine fumée
- + Grosse tomate
- + Ciboulette

- ✚ Moulin à poivre
- ✚ Vinaigre de cidre
- ✚ Sauce Worcestershire

Source : <https://www.papillesetpupilles.fr,2018,05,salade-cobb.html>,

✓ Les ingrédients des recettes des hors d'œuvres

- ✚ Croquette de thon au fromage et maïs



- ✚ Purée de pommes de terre
- ✚ Gruyères
- ✚ Thon à l'huile égoutté
- ✚ Maïs en boîte
- ✚ Œuf
- ✚ Chapelure (type croustine tomate-basilic de la marque Maggie pour plus de gout)
- ✚ Poivre

Source : <https://cuisine.journaldesfemmes.fr,recette,356485-croquette-de-thon-au-fromage-et-mais>

- ✚ Quenelle en béchamel au four



- ✚ Grosses quenelles à la volaille, ou brochet, ou aux truffes
- ✚ Tranches de jambon blanc
- ✚ Fromage râpé
- ✚ Pour la béchamel :
- ✚ Beurre
- ✚ Farine
- ✚ Lait en liquide
- ✚ Crème fraîche

- ✚ Poivre, sel
- ✚ Noix de muscade

Source : <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette,355134-quenelle-en-bechamel-au-four>

✚ Les ingrédients de la recette Rissoles à la viande



○ Pour la pâte a Rissoles

- ✚ Farine de blé
- ✚ Sucre en poudre
- ✚ Levure de boulanger déshydratée
- ✚ Sel fin
- ✚ Margarine fondue
- ✚ Œufs entiers
- ✚ Eau froide

○ Pour la garniture

- ✚ Viande hachée
- ✚ Echalotes
- ✚ Persil hachée
- ✚ Sel poivrée
- ✚ Ail
- ✚ Œufs entiers
- ✚ Ail
- ✚ Chapelure
- ✚ L'huile de friture

<https://www.cuisineaz.com/recettes,rissoles-a-la-viande-36999.aspx>

<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes,soupe-de-poisson-facile-198208>

✚ Les recettes des soupes

✓ Les ingrédients de la soupe de poisson facile



✓ **Ingédients de la soupe de poisson facile :**

- 📖 Poissons variés (nettoyés et évidés)
- 📖 Boîte de tomates pelées en conserve
- 📖 Oignons
- 📖 Soupe Huile d'olive
- 📖 Soupe Concentré de tomate
- 📖 Fromage fraîchement râpé
- 📖 Safran
- 📖 Sel
- 📖 Poivre
- 📖 Calories = Moyen

✓ **Les ingrédients de la soupe au chou vert**



- 📖 Chou vert
- 📖 Ail
- 📖 Beurre
- 📖 Poivre
- 📖 Oignons
- 📖 Pomme de terre grosse
- 📖 Bouillon de légumes

Source : <https://www.femmesdaujourdhui.be/cuisine/voir-la-recette,77575,soupe-au-chou-vert-1>

✓ **Les ingrédients de la soupe au bœuf**



- 📖 Bœuf
- 📖 Oignon
- 📖 Carottes
- 📖 Céleri
- 📖 Quinoa

-  Petits pois
-  Bouillon de bœuf
-  Bouquet garni
-  Poivre rouge
-  Huile végétale
-  Sel
-  Poivre

Source : www.latabledeseleveurs.fr, recettes, soupe-au-boeuf.php

<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=journal+des+femmes>



Activité 2 : Pratique guidée



Tâche 9

1. Enumérer en écrivant correctement les ingrédients qui composent les recettes des entrées froides suivantes
 - a. Salade niçoise
 - b. Salade césar
 - c. Salade Cobb
2. Enumérer en écrivant correctement les ingrédients qui composent les recettes des hors d'œuvres suivants :
 - a. Croquette de thon au fromage et maïs
 - b. Quenelle en béchamel au four
 - c. Rissoles à la viande
3. Enumérer en écrivant correctement les ingrédients qui composent les recettes des entrées chaudes suivantes :
 - a. La soupe de poisson facile
 - b. La soupe au chou vert
 - c. La soupe au bœuf



Activité 3 : Application



Tâche 10

Kevine, Dalia, et Zawadi sont partis en stage a l'hotel Belvedere a Rubavu , a leur retour chacun nous a raconté son experience sur l'acquisition des connaissances, competences sur les entrees ,

Kevine nous raconte que le premier jour de son stage son superviseur lui a demandé d'aller dans la chambre de stockage des ingrédients et noter sur papier les noms des ingrédients qu'elle va y rencontrer et voila ce qu'a noter kevine : Bœuf, Oignon, Carottes, Céleri, Quinoa, Petits pois, Bouillon de bœuf, Bouquet garni, Poivre rouge, Huile végétale, Sel, Poivre vert.

Dalia le deuxième jour, on lui a demandé la même chose, mais elle nous dit qu'elle a noté les ingrédients qui suit : Laitue iceberg, Pain coupe, Blanc de poulet, L'huile d'olive, Mayonnaise, Jus de citron, Moutarde de Dijon, Lait, Parmesan râpé, Ail, Poivre, sel.

Zawadi le troisième jour : elle a noté ce qui suit : Purée de pommes de terre, Gruyères, Thon à l'huile égoutté, Maïs en boîte, Œuf, Chapelure, tomate-basilic de la marque Maggie, Poivre.

I. Partant de cette situation réelle qu'ont vécue vos collègues,

- a. Quelle recette peut-on préparé en ayant la liste des ingrédients qu'à noter Kévin
- b. Quelle recette peut-on préparé en ayant les ingrédients qu'à noter Dalia
- c. Quelle recette peut-on préparé en ayant les ingrédients qu'à noter Zawadi ?



Evaluation Formative

Questions Part 1

1. Que signifie une entrée ?
2. Quel sont le type d'entrée ?
3. Quand attendez-vous par le mot hors d'œuvre ?
4. Que signifie une Salade ?
5. Quel est l'importance des recettes des entrées ?
6. A quel stade peut-on servir les entrées sur un menu du restaurant ?

Questions Part 2 :

I. Choisissez un vocabulaire hôtelier dans cette liste pour compléter les phrases suivantes :

Julienne, Entrée, Émincer, Dresser, Ciseler, Caramel, Bouquet garni, Bouillon, Aromates, Assaisonnement, Croûtons, Epices, Farcir,

1. Légumes, viandes ou truffes coupés en petits bâtonnets, minces et réguliers
.....
2. Substances végétales utilisées pour parfumer une préparation culinaire
.....
3. Ensemble d'aromates, sel, poivre et parfois de liquides (vin, liqueur ou vinaigre) qui, habilement dosés, donnent du goût à une préparation culinaire.

-
4. Liquide obtenu en faisant cuire avec des légumes de la viande de bœuf ou de veau ou de volaille.

-
5. Brindille de thym, petite feuille de laurier, (facultativement une branche de céleri, un blanc de poireau), entourées d'une branche de persil. Ficeler le tout. D'autres herbes peuvent être ajoutées selon les régions.

-
6. Résultat de la cuisson du sucre fondu. Cette cuisson est menée suffisamment loin pour atteindre la couleur brun-roux.

-
7. Couper finement des herbes ou salades

-
8. Morceaux de pain coupé en dés, carré ou triangles et frits dans le beurre ou l'huile.

9. Disposer harmonieusement un mets sur un plat de service.

10. Couper une tranche très mince.....

11. Préparation culinaire servie soit froide soit chaude, après le potage ou le hors d'œuvre et avant le plat de résistance.....

12. Nom réservé à des substances généralement d'origine exotique et utilisées très souvent en poudre. Elles sont destinées à relever le goût de certains plats.....

II. Chissicez parmi cette liste de vocabulaires sur les ingrédients de recettes des entrees pour completer les phrases suivantes

(le roquefort) ,(Peler les tomates) ,(fouetter) , (le thon) l(e gruyere,) (Hachez) , (Anchois)

1. enlever la peau de la tomate signifie.....
2. Fromage de lait de brebis,ensemencé d'une moisissure spéciale.....
3. batte un mélange ou un ingrédient afin d'en augmenter le volume et d'en changer la structure signifie.....
4. fromage d'origine suisse, au lait de vache, à pâte pressée cuite.....
5. des poissons océaniques de la famille des scombridés

6. Réduire à l'aide d'un hachoir une viande ou un légume en petits morceaux.....
7. Petit poisson de mer commun en Méditerranée, qu'on consomme surtout mariné et salé.....

III. Compléter les phrases suivantes

1. Tête, pieds, rognons, foie, cœur, langue, amourettes, ris de veau, cervelle s'appelle.....
2. Donner de la saveur à une préparation en lui ajoutant du sel et du poivre.....
3. Cuire des préparations délicates dans une plaque contenant de l'eau.....
4. Selon le but recherché, mettre un aliment dans de l'eau froide ou dans de l'eau bouillante puis maintenir la cuisson quelques minutes s'appelle
5. Queues de persil, branche de thym, feuille de laurier et feuille de poireau s'appelle
6. Laitue ou oseille détaillés en fines lanières et étuvées au beurre ; utilisée en tant que garniture pour certains potages et sauces poissons s'appelle.....
7. Hacher grossièrement (persil, tomates, arêtes, os, etc.) s'appelle.....

IV. Choisissez parmi cette liste de vocabulaires sur les ingrédients de recettes des entrées ce qui convient pour compléter les phrases suivantes : (une poêle) (Émincer), (Couper en quartiers), (Égoutter),

1. Débarrasser (une chose) d'un liquide qu'on fait écouler goutte à goutte signifie
2. Tailler en tranches fines et régulières à l'aide d'un couteau ou d'une mandoline.....
3. Faites une incision verticale au milieu de chaque tomate pour la couper en deux moitiés à peu près égales signifie

4. Petits morceaux de pain frits ou grillés qu'on met dans une omelette, dans une purée, ou qui servent à garnir des plats d'entrée signifie.....



Points à retenir

- Les adjectifs qualificatifs s'accordent en genre et en nombre avec le nom auquel il se rapporte
- Une entrée est un repas léger servi au début avant le plat principal pour stimuler l'appétit



Autoréflexion

1. Remplissez et complétez le tableau d'autoréflexion ci-dessous pour évaluer votre niveau de connaissances, compétences et attitudes dans le cadre de cette unité.

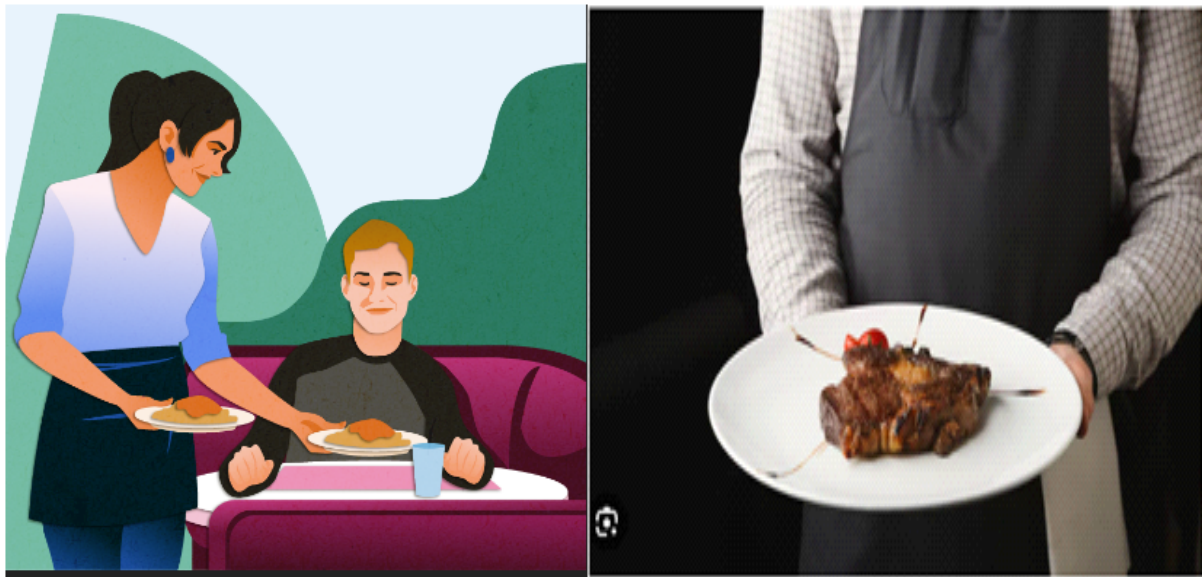
Mon expérience	Je n'ai aucune expérience dans ce domaine.	Je connais un peu ça.	J'ai une certaine expérience dans ce domaine.	J'ai une assez d'expérience dans ce domaine.	J'ai une confiance en ma capacité à le faire.
Les savoirs, Les savoir-faire et les savoir être					
Identifier les types des entrées					
Expliquer les ingrédients de la recette d'entrée					
Identifier le genre et le nombre des adjectifs qualificatifs					
Décrire l'entrée					

Mon experience	Je n'ai	Je	J'ai une	J'ai une	J'ai
Les savoirs, Les savoir-faire et les savoir être	aucune expérience dans ce domaine.	connais un peu ça.	certaine expérience dans ce domaine.	assez d'expérience dans ce domaine.	confiance en ma capacité à le faire.
Identifier les ingrédients de la recette d'entrée					
Employer l'accord des adjectifs qualificatifs					
Utiliser le vocabulaire des ingrédients					
Être communicatif envers le client ou collègue					

2. Remplissez le tableau ci-dessus et partagez les résultats avec le formateur pour obtenir des conseils supplémentaires.

Points forts	Points faible amelioration	Actions à entreprendre pour améliorer
1.	1.	1.
2.	2.	2.
3.	3.	3.

UNITE 2 : PRÉSENTER UN PLAT À UN CLIENT



Résumé de l'unité

Cette unité vous fournit les connaissances, les compétences et les attitudes requises pour Présenter un plat a un client enfin d’employer le langage professionnel lié au menu du restaurant. Il couvre la description des plats à base de viandes, l’identifications des différents plats à base de poisson et l’explication des terminologies des plats à base de fruits de mer

Auto-évaluation : Unit 2

1. En vous référant aux illustrations de l'unité ci-dessus, discutez des points suivants :
 - a. Que montre l'illustration ?
 - b. Quelle est la différence entre les différentes images de l'illustration ?
 - c. En regardant bien sur cette illustration ; quel sera, selon vous, le sujet de notre leçon
2. Remplissez et complétez le tableau d'auto-évaluation ci-dessous pour évaluer votre niveau de connaissances, compétences et attitudes dans le cadre de cette unité.
 - a. Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise façon de répondre à cette évaluation. C'est pour ta référence et autoréflexion sur l'acquisition de connaissances, de compétences et d'attitudes Pendant le processus d'apprentissage.
 - b. Pensez à vous-même : pensez-vous avoir les connaissances, les compétences ou les attitudes nécessaires pour faire la tâche ? et très bien ?
 - c. Lisez les déclarations en haut. Cochez la colonne qui représente le mieux votre niveau de connaissances, de compétences et d'attitudes.
 - d. À la fin de cette unité, vous vous évalueriez à nouveau

Mon experience	Je n'ai aucune expérience dans ce domaine.	Je connais un peu ça.	J'ai une certaine expérience dans ce domaine.	J'ai assez d'expérience dans ce domaine..	J'ai confiance en ma capacité à le faire.
Les savoirs, Les savoir-faire et les savoir être					
Expliquer les expressions de quantité					
Définir la terminologie des étapes de préparation.					
Expliquer les ingrédients du saumon grille, ainsi que de la sole minière					
Utiliser les expressions de quantité					

Mon experience	Je n'ai aucune expérience dans ce domaine.	Je connais un peu ça.	J'ai une certaine expérience dans ce domaine.	J'ai assez d'expérience dans ce domaine..	J'ai confiance en ma capacité à le faire.
Les savoirs, Les savoir-faire et les savoir être					
Relier la terminologie aux étapes de préparation					
Employer les différents niveaux de cuisson de steak					
Employer les unités de mesure					
Être communicatif envers le client ou collègue					
Être attentif pour interagir avec le client					
Rester confiant envers le client					
Rester souriant envers le client ou collègue					



Compétences clés :

Les savoirs	Savoir faire	Savoir etre
1. Expliquer les expressions de quantité	1. Utiliser les expressions de quantité	1. Être attentif pour utiliser les unités de quantité
2. Définir la terminologie des étapes de préparation.	2. Relier la terminologie aux étapes de préparation	2. Etre vigilant en expliquant les étapes de cuisson de steak
3. Expliquer les ingrédients Du saumon grille, ainsi que de la sole minière	3. Employer les différents niveaux de cuisson de steak	3. Rester souriant envers le client ou collègue

Les savoirs	Savoir faire	Savoir etre
4. Identifier les différents niveaux de cuisson de steak	4. Expliquer les différents niveaux de cuisson de steak	4.



Activité découverte :



Figures 2 : différents niveaux de cuisson de steak grillé



Tâche 11 :

- 1 Regarde bien ces illustrations et répondez aux questions suivantes :
 - a. Que montre l'illustration ?
 - b. Quelle est la différence entre ces 3 images de l'illustration ?
 - c. Est-ce que ces trois (3) images ont-ils la même quantité de portion ?
 - d. Est-ce que ces trois (3) images ont-ils le même degré de cuisson ?
 - e. En regardant très bien la deuxième image il y a deux (2) contenants, est ce que ces deux contenant ont la même mesure ?

Thème 2.1: Utilisation des expressions de quantité des plats à base des viandes



Activité 1 : Résolution de problème



Tâche 12 :

- Quelles sont les adverbes de quantité qu'on utilise pour décrire les plats à base de la viande ?
- Donner deux exemples d'utilisations de ces adverbes ?
- Quelles sont les différents niveaux de cuisson de steak ?

Les faits marquants 2.1: Les expressions de quantité des plats à base de viandes

- **Les expressions de quantité des plats à base de viandes**

Les principaux adverbes de quantité comprennent : **peu, beaucoup, assez, trop, environ, à peu près, Approximativement**

📚 Les adverbes **peu, assez, beaucoup, et trop** ne précisent pas de quantité exacte, mais plutôt une notion de volume. Chaque adverbe exprime un degré différent :

Peu = une faible quantité.

Assez = le juste nécessaire

Beaucoup = plus que nécessaire.

Trop = une quantité excessive.

📚 En revanche, les adverbes **environ, à peu près et approximativement** indiquent une quantité proche d'une valeur précise.

Les adverbes de quantité sont invariables.

- ✓ **Utilisation des Adverbes de Quantité**

- 📚 **Combien et Combien de**

Lorsque nous souhaitons connaître une quantité précise, nous posons une question en utilisant l'adverbe « combien ».

Exemples :

- Combien de temps dure la préparation d'une viande ?
- Combien coûte ce plat de poisson ?

L'adverbe « combien de » s'emploie en association avec un nom.

Exemples :

- Combien d'amis cuisiniers t'ont appelé ?
- Combien de personnes viennent au dîner ?

www.leflepourlescurieux.fr, adverbess-de-quantite-les-manieres-de-les-employer-grammaire-a1,

**Peu, assez, beaucoup, et trop**

Ces adverbes de quantité peuvent être utilisés seuls.

Exemples :

- Il travaille beaucoup
- Vous servez trop.
- Je mange peu.
- Tu cuisine assez

Ils peuvent également être suivis du partitif « de ». Dans ce cas, ils s'emploient avec un nom.

Exemples :

- J'ai vu beaucoup de clients dans ce Restaurant.
- Dans cette cuisine, il y a trop de pollution.
- Il y a peu de monde dans ce restaurant, il est trop cher.
- Nous avons assez de fruits dans la cuisine.

Notez que la préposition « de » est remplacée par « d' » devant une voyelle ou un « h » muet.

Exemples :

- Il y a beaucoup d'arachides dans ce repas.
- Nous avons acheté trop d'huile.
- Il boit peu d'eau.

- Nous avons assez d'oranges sur ce buffet.

Environ, à peu près, et approximativement

On utilise les adverbes environ, à peu près et approximativement pour indiquer une valeur approximative par rapport à une référence.

Exemples :

- J'ai cuisine pendant environ 3 heures. (Environ 3 heures = plus ou moins d'3 heure)
- La poule pèse à peu près 3 kilos. (à peu près 3 kilos = plus ou moins de 3 kilos)
- À mon avis, cet assiette de soupe coûte approximativement 15000Frw .
(Approximativement 15000 Frw = plus ou moins de 15000Frw)

✓ **Les nombres cardinaux**

 On utilise les nombres cardinaux pour indiquer des quantités, des dates

17 =dix-sept ; 29= vingt-neuf

81 =quatre-vingt-un ; 99 = quatre-vingt-dix-neuf

 Les nombres cardinaux sont invariables sauf :

un qui devient **une** au féminin.

Ex : Vous avez quarante et une roses rouges dans ce magnifique bouquet !

(Féminin pluriel)

 **Vingt** et **cent** qui prennent un s s'ils sont multipliés et qu'il n'y a pas de nombre après eux.

Ex : quatre-vingts , quatre-vingt-sept – trois cents , trois cent dix

- **million, milliard** qui sont des noms et prennent un s au pluriel.
- **deux** + voyelle $\Rightarrow$ on fait la liaison. Ils ont deux enfants. [z]
- cinq + voyelle $\Rightarrow$ on fait la liaison. Il a cinq euros. [k]
- **cinq** + consonne $\Rightarrow$ on peut prononcer [sɛ̃k] ou [sɛ̃]. On a cinq chiens.
- **huit** + voyelle $\Rightarrow$ on fait la liaison. Il y a huit étudiants. [t]
- **huit** + consonne $\Rightarrow$ on ne prononce pas le [t]. Elle a mis huit mois pour écrire ce roman.
- **six** et **dix** + consonne $\Rightarrow$ on ne prononce pas le [s]. Julie a acheté six kilos de pommes. [si]
- **six** et **dix** + voyelle $\Rightarrow$ on fait la liaison. Il est six heures. [z] , Il a dix euros. [z]

- **neuf + voyelle ou h muet :**

- Avec **heures** et **ans** on fait une liaison en [v]. Il est neuf heures, je vais à la gare. Ma fille a neuf ans.

- Avec les autres noms = on fait une liaison en [f]. J'ai acheté neuf oranges.

- **Pour la date**, on utilise premier puis deux, trois jusqu'à trente et un.

- Nous sommes quel jour ? – Le 1er (premier) décembre. Le 4 (quatre) avril.

✓ **Les adjectifs numéraux ordinaux**

✚ On utilise les adjectifs numéraux ordinaux pour indiquer un ordre entre les choses ou les personnes, les arrondissements et les siècles.

Ex : Denis est arrivé deuxième au Restaurant.

✚ Ils se forment avec un nombre + le suffixe **-ième** sauf 1er (premier).

Ex : -Il est au troisième étage.

-Il achète son premier appartement.

-Il achète sa première voiture.

NB : Quand une liste s'arrête à deux éléments on **ne dit pas deuxième** mais on dit **second** ou **seconde**

Ex : ce cuisinier nous a fait deux recettes, la seconde était délicieuse

✓ **Les articles partitifs**

✚ On utilise les articles partitifs (**de la, du, de l', des**) pour exprimer une quantité indéterminée, qu'on ne peut pas compter.

✚ À la forme négative, les articles partitifs sont remplacés par la préposition **de** ou **d'**.

	phrase affirmative	phrase négative
masculin singulier	<i>Elle mange du riz.</i>	<i>Elle ne mange pas de riz.</i>
masculin pluriel	<i>Elle mange des petits pois.</i>	<i>Elle ne mange pas de petits pois.</i>
féminin singulier	<i>On boit de l'eau. On mange de la salade.</i>	<i>On ne boit pas d'eau. On ne mange pas de salade.</i>
féminin pluriel	<i>Je mets des olives dans mon plat.</i>	<i>Je ne mets pas d'olives dans mon plat.</i>

NB : On utilise le pronom **en** pour remplacer une quantité indéterminée introduite par un article partitif **du, de la, de l', des**.

– Vous avez **du** jus de citron ? – Oui, j'**en** ai.

– Tu mets de la chantilly sur le gâteau d’anniversaire ? – Non, je n’**en** mets pas.

✓ **Les unités des mesures de Masses**

Pour comparer ou calculer des mesures de masses, il faut les convertir dans la même unité.

La principale unité de mesure de masse est **le gramme**.

 Les sous -multiples du gramme sont :

- Le décigramme
- Le centigramme
- Le milligramme.

Ex : **1g** = 10 dg=100cg=1000mg

 Les multiples du gramme sont :

- Le kilogramme
- L’hectogramme
- Le décagramme

Ex : **1kg**=10 hg=100dag=1000g

Voici le tableau de conversion des unités de mesure des masses

Kilogramme	Hectogramme	Décagramme	Gramme	Décigramme	Centigramme	Milligramme
Kg	Hg	dag	g	dg	cg	mg
			1	0	0	0
1	0	0	0			

NB : Une autre mesure de masses est couramment utilisée : **la tonne (t)**

1t = 1000kg

✓ **Les mesures de capacité**

 Le **litre(L)** est l’unité principale des mesures de capacité.



Pour mesurer des capacités, tu peux utiliser des verres mesureurs, des éprouvettes... sur lesquelles sont indiquées des graduations permettant de mesurer des quantités. Les pompes à essence, par exemple, Utilisent également le litre comme unité de mesure. Le litre, équivaut à une masse d'un kilogramme d'eau.



1L d'eau = 1kg d'eau

Les Multiples du litre sont :

- Kilolitre(kl)
- Hectolitre(hl)
- Décalitre (dal)

Les sous multiples du litre sont :

- Décilitre(dl)
- Centilitre(cl)
- Millilitre(ml)

En voici le tableau de conversion de mesure de capacité

kl	hl	dal	l	dl	cl	ml
			1	0	0	0
1	0	0	0			

✓ Les différents niveaux de cuisson de steak

Il existe 4 points de cuisson des viandes rouges sautées ou grillées

✚ **Bleu** (le moins cuit ; la chair reste rouge à cœur, molle). Température à cœur : environ 45°C.

✚ **Saignant** (cuisson un peu plus prolongée que la précédente ; on note un raidissement des chairs). Température à cœur : environ 52°C.

✚ **A point** (cuisson assez longue ; de très fines gouttelettes d'exsudat perlent en surface). Température à cœur : environ 59°C.

✚ **Bien cuit** (cuisson longue ; même le cœur de la viande est ferme et des gouttes d'exsudat ont fortement perlé en surface). Température à cœur : environ 64°C.

Aux grilles :

Bleu : 30 secondes à feu très vif

Saignant : 3 minutes

À point : 5 à 6 minutes.

Bien cuit : 9 minutes

Au four

Saignant : 10 à 15 minutes par 500g

A point : 15 à 20 minutes par 500g

Bien cuit : 20 à 25 minutes par 500g

Il est important de tenir compte de la forme, de l'épaisseur du rôti : un rôti long et fin nécessite de réduire le temps de cuisson.



Activité 2 : Pratique guidée



Tâche 13:

1. Complétez ces phrases avec les adverbess des quantités qui conviennent et Cochez la bonne réponse
2. **Dans cette cuisine, il y a poissons.**
 - a. peu de
 - b. peu d'
 - c. peu

3. **Je fais activités.**
a. beaucoup de
b. beaucoup d'
c. beaucoup
4. **Tu cuisine en ce moment.**
a. beaucoup de
b. beaucoup d'
c. beaucoup
5. **J'ai Viande.**
a. assez de
b. assez d'
c. assez
6. **Le chef de cuisine nous donne recettes.**
a. trop de
b. trop d'
c. trop
7. **Je mange aujourd'hui.**
a. peu de
b. peu d'
c. peu
8. **Ton ami prépareharicots**
a. beaucoup de
b. beaucoup d'
c. beaucoup
9. **Il y a invités au repas.**
a. peu de
b. peu d'
c. peu
10. **Tu t'inquiètes**
a. trop de.
b. trop d'.
c. trop.
11. **Il y a viandes sur ce menu.**
a. peu de
b. peu d'
c. peu
12. **Il a acheté huile.**
a. assez de
b. assez d'

- c. assez
- 13. **Tu ne produit pas plats.**
 - a. assez de
 - b. assez d'
 - c. assez
- 14. **La cuisson d a duré 1 heure 30.**
 - a. à peu près
 - b. peu
 - c. assez
- 15. **À mon avis, ce repas coûte 25000Frw**
 - a. approximativement
 - b. trop
 - c. peu d'
- 16. **Le sac de riz pèse 25 kilos.**
 - a. environ
 - b. beaucoup
 - c. peu de
- 17. **..... coûte ce spaghetti bolognais ?**
 - a. Combien
 - b. Combien de
- 18. **..... pèse ce sac ?**
 - a. Combien
 - b. Combien de
- 19. **..... poissons est-ce que tu as ?**
 - a. Combien
 - b. Combien de
- 20. **..... farine est nécessaire pour ce gâteau ?**
 - a. Combien
 - b. Combien de
- 21. **..... personnes ont appelé aujourd'hui ?**
 - a. Combien
 - b. Combien de
- 22. **..... écumoières sont en cours ?**
 - a. Combien de
 - b. Combien d'
 - c. Combien

Exercice 2 : Transforme les unités suivantes en t'aidant du tableau

	kl	hl	dal	l	dl	cl	ml	
9L								dl
80L								dl
17,5L								dl
54,75L								dl
139L								dl
1835L								dl
43L								dl
54,86L								dl
177L								dl
405,5L								dl



Activité 3 : Application



Tâche 14 :

A. Complétez les phrases avec le verbe conjugué au temps correct et l'adverbe de quantité entre parenthèses

a. Vous voulez encore du café?

Non merci, je (boire /trop (de)).....pendant le diner

b. Je vais au marché. Tu as besoin de pommes?

Non, je (avoir/assez (de))pommes pour faire la tarte

c. Qu'avez-vous fait le week-end dernier ?

Nous sommes allés a la campagne et nous (faire/ beaucoup (de)).....balades

d. Les enfants s'ennuient parce qu'ils (avoir/ peu (de)) chose à faire

B. Quelle est la signification de chaque article en gras ? Cochez la bonne réponse.

1. Ma boisson préférée, c'est **le** thé.

- ☐ une généralité
- ☐ une quantité indéterminée

2. Anaïs mange **des** fruits tous les jours.

- ☐ une caractéristique particulière
- ☐ une quantité indéterminée

3. J'ai mangé **une** orange après le repas.

- ☐ une quantité précise
- ☐ une généralité

4. Ce légume vert est **un** légume très rare dans notre pays.

- ☐ une quantité précise
- ☐ une caractéristique particulière



a) Déterminer le niveau de cuisson des viandes ci -haut illustrées.

C. **Cochez la bonne réponse**

1. La dame interrogée mange des fruits ?

- ☐ Elle mange peu de fruits. ☐ Elle mange beaucoup de fruits. ☐ Elle ne mange pas de fruits.

2. Pourquoi ne boit-elle pas de soda ?

- ☐ Il y a trop de sucre. ☐ Il n'y a pas assez de sucre. ☐ Il n'y a pas de sucre.

3. Combien de litres d'eau boit-elle par jour ?

- ☐ Elle en boit un litre, c'est peu. ☐ Elle n'en boit pas. ☐ Elle en boit deux litres, c'est assez.

4. Qu'est-ce qu'elle ne mange pas beaucoup ?

- ☐ Elle mange peu de légumes verts. ☐ Elle mange peu de haricots verts. ☐ Elle mange peu de desserts.

D. **Observez les photos et complétez avec beaucoup (de), trop (de), assez (de), peu (de).**



1. Yasmine a versé

_____ eau
dans mon verre.



3. J'ai commandé une crêpe.

Regarde, il y a

chantilly dessus !

Je suis déçue.



2. – Tu as besoin de lait ? Je

vais au supermarché.

– Non, merci,

j'en ai _____

pour faire la crème brûlée.



4. Il y a _____

gâteaux pour quatre

personnes.

Thème 2.2: Identification de différents plats à base de poissons



Activite1 : Résolution de problème



Figures 3: Recettes de Saumon grillé et la sole minière



Tâche 12 :

Observez avec attention ces 2 photos, le premier plat est une recette du saumon grillé et le deuxième plat est une recette de la sole minière :

- Quelles sont les ingrédients du saumon grillé ?
- Quelles sont les ingrédients de la sole minière ?
- Quelles sont les accompagnements de plats à base du saumon grille et de la sole minière ?

Les faits marquants 2.2: Identification de différents plats à base de poissons

- Les ingrédients du Saumon grille

✓ La recette du **saumon grille** est compose par les ingrédients suivants :

- Saumon
- Persil
- Farine
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Poivre
- Sel

✓ **Le vocabulaire sur les ingrédients du saumon grille**

📌 **Saumon** : Gros poisson migrateur à chair rose, qui abandonne la mer et remonte les fleuves au moment du frai.

📌 **Persil** : Plante potagère aromatique (ombellifère), utilisée comme condiment.

📌 **Poivre** : Épice à saveur très forte, piquante, faite des fruits séchés du poivrier

✓ **Les ingrédients de la sole minière**

📌 Sole

📌 Beurre

📌 Sel fin

📌 Poivre

📌 Gros sel

📌 Farine de blé

• **Le vocabulaire sur les ingrédients de la sole minière :**

✓ **La Sole** : est un poisson d'espèce benthique qui vit sur les fonds sableux ou vaseux, de la côte jusqu'à 130 m de profondeur en Atlantique Est (de la mer de Norvège aux eaux sénégalaises) en Méditerranée et en mer Noire.

✓ **Beurre** : Corps gras alimentaire onctueux qu'on obtient en battant la crème du lait

• **Les accompagnements de plats à base de poisson**

✓ **Pommes de terre rôties** : elle est composée par les pommes de terre, persil frais, l'huile d'olive, poivre et le sel

✓ **Gratin de courgettes** : elle est composée par courgettes, poivre, sel, beurre, crème fraîche, oignons et œufs.

✓ **Salade de céleri** : elle est composée par de moutarde Vinaigre, l'huile d'olive, yogourt, sel, poivre, céleri-rave râpé, canneberge

✓ **Carottes sautées** : elle est composée par les carottes, margarine et le sel.

✓ **Riz pilaf** : elle est composée par le riz long, l'eau, oignon, l'huile ou beurre, Sel, poivre, et le Bouquet garni.

<https://macuisineaufildemesidees.blogspot.com,2017,03,sole-meuniere-et-fricasee-de-pommes-de.html>

<https://www.femmesdaujourd'hui.be,cuisine,voir-la-recette,15933,saumon-grille-a-loseille>



Activité 2 : Pratique guidée



Tâche 13 :

Le chef de cuisine de Kaant hôtel vous apporte les ingrédients suivants : Sole, saumon, beurre, persil, farine, jus de citron, paume de terre, sel fin, sel gros, poivre, l'huile d'olive, farine de blé, Say sauce, tomates fraîches, oignons, pains, crêpes, viande rôtie.

Choisissez parmi cette liste des ingrédients, celles des recettes suivantes :

- a. Saumon grille
- b. Sole minière



Activité 3 : Application



Tâche 14:

Répondez par vrai ou faux.

1. La combinaison de sole, saumon, persil, farine, beure, peuvent produire la recette du saumon grille
2. La combinaison du persil, farine, jus de citron, l'huile d'olive et la sole peuvent vous faciliter a préparé la recette de la sole minière.
3. La sole, le beurre, le sel fin, le sel gros, le poivre, l'huile d'olive, et la farine de blé peuvent préparer la recette de la sole minière.
4. Le saumon, persil, farine, jus de citron, l'huile d'olive, le poivre et le sel sont des principaux ingrédients du saumon grille.

Thème 2.3: Explication des terminologies des plats à base de fruits de mer



Activité 1: Résolution de problème



Figures 4 : Recettes de crevettes et la sole minière



Tâche 15 :

Les illustrations ci-haut, sont des de recettes à base de fruits de mer, le premier plat est une recette de crevettes et le deuxième plat est une recette de la sole minière.

Ainsi donc, Répondez aux questions suivantes :

- Quelles sont les étapes de préparation des crevettes ?
- Quelles sont les étapes de préparation de la sole minière ?
- Quelles sont les vocabulaires ou les terminologies relatifs à ces plats à base de fruits de mer ?

Les faits marquants 2.3: Explication des terminologies des plats à base de fruits de mer

- Les étapes de préparation des crevettes, et de la sole minière
 - ✓ Les crevettes

✚ Etape 1 : Mélanger les crevettes avec les zestes de citron, le sel et le poivre de Cayenne

✚ Etape 2 : Fondre 3 cuillères à soupe de beurre sur Feu moyen, fort

✚ Etape 3 : Ajoutez l'ail et le jus de citron

Une fois prête, sert immédiatement sur le plat avec un accompagnement

✓ **La sole minière**

✚ Etape 1 : Enlever la peau brune de sole.

✚ Etape 2 : Dans un plat, fariner la sole, salée et poivrée, des deux côtés.

✚ Etape 3 : Dans une poêle ovale si possible pour la forme du poisson, mettre l'huile à chauffer ; vérifier la chaleur en posant la queue du poisson Uniquement et commencer la cuisson

✚ Etape 4 : quand la face est dorée, régler la force du gaz et retourner la sole.

✚ Etape 5 : Réserver la sole et dégraisser, replacer sur le gaz et ajouter le beurre, ajouter la sole et conduire la cuisson pour avoir le beurre noisette et non brûlé.

✚ Etape 6 : Déglacer avec le jus du citron, le beurre forme alors de grosses bulles c'est cela la bonne meunière. Dresser aussitôt et servir.

✚ Etape 7 : Accompagner avec des tagliatelles ou des pommes vapeurs

• **Terminologies, expressions et vocabulaires sur les fruits de mer**

✓ **Peler les oignons** : Retirer la première peau de l'oignon

✓ **Emincez** : Couper en tranches fines

✓ **Fondre** : Cuire très doucement des légumes dans un peu de matière grasse ou de jus, jusqu'à ce qu'ils perdent toute consistance solide



✓ **Une cocotte :**

Une cocotte est une sorte de marmite, pourvue d'un couvercle et de poignées, en fonte, aluminium ou tôle d'acier émaillée, destinée à la cuisson des aliments. Elle est utilisée sur une table de cuisson, mais parfois aussi sur des braises ou au four, pour braiser ou mijoter des plats de viande ou de légumes.

Il existe aussi des cocottes en verre et en céramique, destinées à la cuisson au four

✓ **Cuire :** transformer par l'action du feu ou de la chaleur un produit alimentaire pour devenir à l'état propre à la consommation

✓ **Le zeste de citron :** Écorce extérieure du citron râpée, qui sert à aromatiser des préparations.



✓ **Crevettes :**

Petit crustacé marin, ou d'eau douce, dont certaines espèces sont comestibles

✓ **Fruit de mer :** Le terme « fruits de mer » regroupe plusieurs types d'espèces marines comestibles. Il y est retrouvé des crustacés comme les homards, le crabe, les crevettes, ainsi que des mollusques et des coquillages tels que les huîtres, les moules et les palourdes.



✓ **Le homard**



✓ **Le crabe**



✓ **L'huître**



✓ **Le moule**



✓ **Les palourdes**

✓ **Fariner la sole** : signifie cuisiner ou préparer un plat à base de la sole

✓ **Salée la sole** : ajouter du sel sur la sole en pleine préparation

✓ **Poivrée la sole** : Signifie ajouter du poivre sur la sole en pleine préparation.

- ✓ **Une poêle :**



Appareil de chauffage clos, où brûle un combustible

- ✓ **Dorée la sole :** c'est colorer la sole, dans un corps gras afin de lui donner une belle couleur
- ✓ **Dégraisser :** Éliminer la graisse qui se forme à la surface d'un fond à l'aide d'une petite louche.



- ✓ **Beurre noisette :** Le beurre noisette est un beurre (doux ou salé) qui en fondant et en chauffant lentement « se clarifie » : l'eau s'évapore, et la caséine (protéine du lait) caramélise et prend une jolie couleur noisette
- ✓ **Déglacer :** Mouiller et réchauffer les sucs de cuisson adhérant au fond de (un récipient) pour préparer une sauce



- ✓ **Tagliatelles :** pâte alimentaire d'origine italienne, en forme de lanières plus ou moins larges.
- ✓ **Pommes vapeurs :** Pommes de terre cuites à la vapeur
- ✓ **Un feu doux :** c'est le feu moyen permet de mijoter longtemps sans jamais brûler



Activité 2 : Pratique guidée



Tâche 16

1. Voici quelques terminologies des plats à base des fruits de mer

Une poêle, Dégraisser la sole, Dorer la sole, Pelez les oignons, les crevettes, fariner la sole, beurre noisette, tagliatelles,

- i. **Dans cette liste ci -haut choisissez un terme convenable pour compléter les phrases suivantes :**

- a.Petits crustacés marin, ou d'eau douce, dont certaines espèces sont comestibles
- b. Retirer la première peau de l'oignon
- c.Appareil de chauffage clos, où brûle un combustible
- d.colorer la sole, dans un corps gras afin de lui donner une belle couleur
- e.Éliminer la graisse qui se forme à la surface d'un fond à l'aide d'une petite louche.
- f.cuisiner ou préparer un plat à base de la sole
- g.un beurre (doux ou salé) qui en fondant et en chauffant lentement « se clarifie » : l'eau s'évapore, et la caséine (protéine du lait) caramélise et prend une jolie couleur noisette.



Activité 3 : Application



Tâche 17

Lisez attentivement les phrases ci-dessous , ces phrases sont des explications des etapes de preparation de la sole miniere , elles ne sont pas rangé en etape de preparation , réarrangez corectement

Etape 1 : Dans une poêle ovale si possible pour la forme du poisson, mettre l'huile à chauffer ; vérifier la chaleur en posant la queue du poisson Uniquement et commencer la cuisson

Etape 2 : Enlever la peau brune de sole.

Etape 3 : Dans un plat, fariner la sole, salée et poivrée, des deux côtés.

Etape 4 : Déglicer avec le jus du citron, le beurre forme alors de grosses bulles c'est cela la bonne meunière. Dresser aussitôt et servir.

Etape 5 : quand la face est dorée, régler la force du gaz et retourner la sole.

Etape 6 : Réserver la sole et dégraisser, replacer sur le gaz et ajouter le beurre, ajouter la sole et conduire la cuisson pour avoir le beurre noisette et non brûlé.

Etape 7 : Accompagner avec des tagliatelles ou des pommes vapeurs



Évaluation Formative

I. Complétez chaque phrase avec ces adverbes de quantité puis Cochez la bonne réponse.

1. Dans cette cuisine, il y a arachides.

- a. peu de
- b. peu d'
- c. peu

2. J'ai salades ethors-d'œuvre

- a. assez de
- b. assez d'
- c. assez

3. Le chef de cuisine nous donne fruits de mer.

- a. trop de
- b. trop d'
- c. trop

4. Notre Superviseur de restaurant préparepoissons

- a. beaucoup de
- b. beaucoup d'
- c. beaucoup

II. Avec l'aide du tableau de mesure de masse et le mesure de capacité, répondez aux questions suivantes :

- a. 23L= ML
- b. 1,14dal=dL
- c. 2000g=kg
- d. 348g=.....mg

III. Que signifie :

- a. Saumon
- b. Sole

IV. Enumérer en écrivant correctement les ingrédients des recettes suivantes :

- a. Saumon grille
- b. Sole minière



Points à retenir

- On utilise les adverbes environ, à peu près et approximativement pour indiquer une valeur approximative par rapport à une référence.
- Les différents niveaux de cuisson de steak frite sont
 - Blue : le moins cuit
 - Saignant : cuisson un peu plus prolongée
 - A point : cuisson assez longue



Autoréflexion

1. Remplissez et complétez le tableau d'autoréflexion ci-dessous pour évaluer votre niveau de connaissances, compétences et attitudes dans le cadre de cette unité.

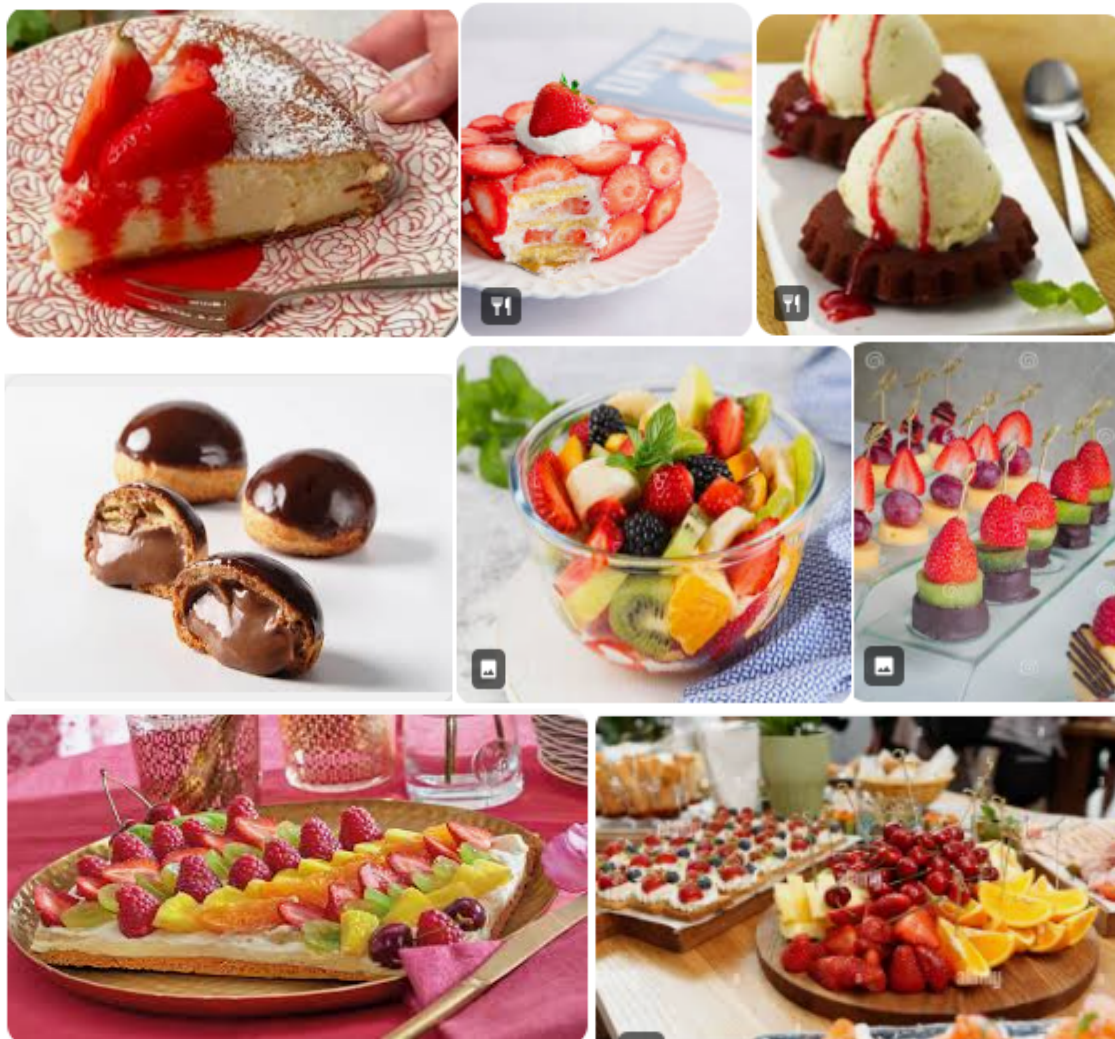
Mon experience	Je n'ai aucune expérience dans ce domaine.	Je connais un peu ça.	J'ai une certaine expérience dans ce domaine.	J'ai assez d'expérience dans ce domaine.	J'ai confiance en ma capacité à le faire.
Les savoirs, Les savoir-faire et les savoir être					
Expliquer les expressions de quantité					
Définir le vocabulaire des ingrédients					

Mon expérience	Je n'ai aucune expérience dans ce domaine.	Je connais un peu ça.	J'ai une certaine expérience dans ce domaine.	J'ai assez d'expérience dans ce domaine.	J'ai confiance en ma capacité à le faire.
Les savoirs, Les savoir-faire et les savoir être					
Définir la terminologie des étapes de préparation.					
Expliquer les ingrédients du saumon grille, ainsi que de la sole minière					
Utiliser les expressions de quantité					
Relier la terminologie aux étapes de préparation					
Employer les différents niveaux de cuisson de steak					
Employer les unités de mesure					
Être communicatif envers le client ou collègue					
Être attentif pour interagir avec le client					
Rester confiant envers le client					
Rester souriant envers le client ou collègue					

2. Remplissez le tableau ci-dessus et partagez les résultats avec le formateur pour obtenir des conseils supplémentaires.

Points forts	Points faible amelioration	Actions à entreprendre pour améliorer
1.	1.	1.
2.	2.	2
3.	3.	3.

UNITE 3 : PRÉSENTER UN DESSERT DE RESTAURANT



Résumé de l'unité

Cette unité vous fournit les connaissances, les compétences et les attitudes requises pour Présenter un dessert de restaurant enfin d'employer le langage professionnel lié au menu du restaurant. Il couvre la présentation d'un dessert, identification de différents types de dessert de restaurant et explication de vocabulaires des ingrédients des desserts

Auto-évaluation : Unit 3

1. En vous référant aux illustrations de l'unité ci-dessus, discutez des points suivants :
 - a. Que montre l'illustration ?
 - b. Quelle est la différence entre les différentes images de l'illustration
 - c. En regardant bien sur cette illustration ; quel sera, selon vous, le sujet de notre leçon
2. Remplissez et complétez le tableau d'auto-évaluation ci-dessous pour évaluer votre niveau de connaissances, compétences et attitudes dans le cadre de cette unité.
 - a. Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise façon de répondre à cette évaluation. C'est pour ta référence et autoréflexion sur l'acquisition de connaissances, de compétences et d'attitudes Pendant le processus d'apprentissage.
 - b. Pensez à vous-même : pensez-vous avoir les connaissances, les compétences ou les attitudes nécessaires pour faire la tâche ? et très bien ?
 - c. Lisez les déclarations en haut. Cochez la colonne qui représente le mieux votre niveau de connaissances, de compétences et d'attitudes.
 - d. À la fin de cette unité, vous vous évalueriez à nouveau

Mon experience	Je n'ai aucune expérience dans ce domaine.	Je connais un peu ça.	J'ai une certaine expérience dans ce domaine.	J'ai assez d'expérience dans ce domaine.	J'ai confiance en ma capacité à le faire.
Les savoirs, Les savoir-faire et les savoir être					
Définir le vocabulaire des desserts de restaurant					
Identifier les types des desserts de restaurant					
Citer les ingrédients du dessert de restaurant					
Utiliser le vocabulaire des desserts de restaurant					
Décrire les types des desserts de restaurant					

Mon experience	Je n'ai aucune expérience dans ce domaine.	Je connais un peu ça.	J'ai une certaine expérience dans ce domaine.	J'ai assez d'expérience dans ce domaine.	J'ai confiance en ma capacité à le faire.
Les savoirs, Les savoir-faire et les savoir être					
Utiliser le vocabulaire des ingrédients du dessert de restaurant					
Utiliser les adjectifs pour décrire le goût, l'apparence, la température.					
Utiliser le vocabulaire des desserts de restaurant					
Être communicatif envers le client ou collègue					
Être attentif pour interagir avec le client					
Rester confiant envers le client					



Compétences clés :

Les savoirs	Savoir faire	Savoir etre
1. Définir le vocabulaire des de restaurant	1. Utiliser le vocabulaire des desserts de restaurant	1. Être communicatif envers le client ou collègue
2. Décrire les types des desserts de restaurant	2. Identifier les types des desserts de restaurant	2. Être attentif pour utiliser le vocabulaire des ingrédients du dessert v
3. Citer les ingrédients du dessert de restaurant	3. Utiliser le vocabulaire des ingrédients du dessert de restaurant	3. Rester confiant envers le client
	4. Utiliser les adjectifs pour décrire le goût, l'apparence, la température.	4. Rester souriant envers le client ou collègue



Activité découverte :



Figures 5 : Dessert glace et le cake sucre



Figures 6 : Crème dessert à la vanille, dessert aux fruits, Choux aux chocolats



Tâche 18 :

1. Regarde bien ces illustrations et répondez aux questions suivantes :
 - a. Que montre l'illustration ?
 - b. Quelle est la différence entre ces 5 images de l'illustration ?
 - c. C'est quels types de recettes selon vous ?

Thème 3.1: La présentation d'un dessert



Activité 1 : Résolution de problème



Tâche 19 :

1. Démontrer comment on présente les différents types de dessert suivants
 - a. Cake sucre
 - b. Crème dessert à la vanille
 - c. Dessert aux fruits
 - d. Dessert glace
 - e. Choux au chocolat

Les faits marquants 3.1: La présentation d'un dessert

- **La présentation de différents types de dessert de restaurant**

- ✓ **Cake sucré**



Conseils pour la présentation des cakes sucrés

- Assurez-vous que toutes les assiettes sont d'une propreté éclatante : les assiettes sales sont un moyen rapide de dissuader les invités.
- Adapter la présentation à l'occasion
- Équilibrer la variété et le contraste avec la texture : les assiettes avec un soupçon de complexité attirent le regard.
- Garnir si nécessaire : apportez une touche de couleur à votre cake.
- Faites correspondre la taille des portions avec la taille des assiettes : si les assiettes sont trop grandes, remplissez l'espace avec un beau design.
- Manipulez les dimensions pour intriguer davantage.
- Attention de ne pas surcharger l'assiette !



Comment présenter les desserts à base de pâtisseries

Étape 1 : Visualiser

Pour imaginer comment présenter et décorer vos pâtisseries, il faut s'appuyer sur quelques données :

- **Ingrédients disponibles** : qu'est-ce que j'ai, ou que puis-je obtenir maintenant ?
- **Expériences passées** : ce qui a **marché**, ce qui n'a pas marché, ce que j'aime, ce que je n'aime pas, etc.
- **Mémoire olfactive** (odeur) et gustative (goût) : imaginez dans votre esprit quel **goût** et quelle **odeur** votre pâtisserie aura.
- **Déclencheurs sensoriels** : qu'est-ce qui **attire** votre attention, ou quelle odeur, quel son ou quelle sensation d'un ingrédient brut vous fait penser à une idée ?

Étape 2 : Profil des saveurs

Une fois que vous avez l'idée de base ou les principaux ingrédients en tête, pensez au **profil de saveur** de votre pâtisserie.

Il existe un certain nombre d'éléments qui composent toutes les choses que vous goûtez, en fonction de votre **milieu culturel**, mais il n'y a essentiellement qu'une poignée d'éléments qui composent tous les profils de goût. Les définitions occidentales divisent traditionnellement le goût en quatre **éléments** principaux :

- Sucré
- Salé
- Amer
- Acide

Veillez à **équilibrer** les **saveurs** de votre pâtisserie et celles des éléments que vous allez ajouter pour la présentation.

Étape 3 : Introduire les autres sens

Nos autres sens contribuent à l'expérience globale de diverses manières. Vous pouvez vous en servir de diverses manières :

- **Couleur** : utilisez une large palette de couleurs, tout en restant harmonieux
- **Forme** : créez un intérêt visuel
- **Texture** : différentes textures permettent de créer un contraste
- **Sensation** en bouche : sèche, grasse, riche
- **Odeurs** : évitez d'accabler ou de distraire

- Le **son** : les aliments bruyants et difficiles à manger peuvent gâcher l'ambiance ou le cadre
- **Température** : réelle et perçue (comme la menthe en tant que sensation de fraîcheur, ou les épices en tant que chaleur)

✓ **Crème dessert a la vanille**

La crème vanille est servie dans **un saladier** ou dans les **ramequins** à différentes couleurs avec la cuillère à dessert placée à droite



Les ramequins

✓ **Présentation de la crème dessert à la vanille ?**

- ✚ Etape 1 : Apres la cuisson de la crème vanille, verser la crème vanille dans des ramequins.
- ✚ Etape 2 : Mettre les ramequins au frais(frigo) au moins 2 h avant de déguster.
- ✚ Etape 3 : Place les ramequins au centre d'une assiette propre avec la cuillère placée à droite
- ✚ Etape 4 : Place la crème dessert a la table du client

✓ **Dessert aux fruits**

- ✚ Coupez tous les fruits en petits morceaux.
- ✚ Mettez les fruits dans un saladier, ajoutez le sucre et le jus de citron afin qu'ils ne noircissent pas.
- ✚ Comment **réussir les desserts de fruits ?**

De primes abords, **faire un dessert de fruits frais** semble plutôt simple : on coupe les fruits en petits cubes, on les mélange dans un saladier, et on déguste. Cela peut être suffisant, mais pour être sûr d'obtenir un bon dessert de fruits savoureuse et nutritive, il y a quand même quelques règles à respecter.

✚ **Les conseils avant de commencer**

- Dans un premier temps, il est essentiel de bien choisir les fruits. Ni trop mûrs, ni trop verts.

- Faites un équilibre parfait entre les fruits acides (agrumes, kiwi...) et les fruits doux (pomme, banane...) vous garantira également un résultat succulent.
- Concernant l'aspect visuel de votre dessert de fruits, nous vous recommandons de jouer sur les couleurs et l'harmonie, avec des fruits en petits morceaux de même taille, et de même quantité. Et jamais plus de **3 ou 4 fruits à la fois**, pour éviter la saturation des papilles.
- Enfin, pensez bien à retirer les pépins, noyaux, et peaux qui pourraient être désagréables en bouche.

 Il existe bien des manières d'**agrémenter un dessert de fruits** :

- Le sucre, **la cassonade** ou le sucre vanillé, à ajouter avec modération, car les fruits sont déjà naturellement sucrés.
- Le **jus de citron** ou d'orange, avec du zeste selon les goûts, aura le mérite de donner du goût à votre dessert, mais aussi d'éviter que certains fruits ne noircissent, comme la banane ou la poire.
- Le **vin**, doux ou rosé), ou l'alcool (rhum, Grand Marnier ou Cointreau) et même quelques gouttes de vinaigre balsamique.
- Les **épices**, comme la vanille, le gingembre, la cannelle, ou encore le poivre. À utiliser avec modération.
- Feuilles de **menthe** fraîche, parfaite avec les fruits rouges ou jaunes, ou le basilic et la verveine.

 **À quel moment préparer son dessert aux fruits ?**

Préparée trop tôt, l'acidité va cuire les fruits, qui deviendront tout mous. Préparée au dernier moment, les fruits n'auront pas le temps de dégorgier et former un sirop savoureux ?

Pour un résultat parfait, la préparation doit se faire seulement deux ou trois heures avant la dégustation. Les fruits auront alors eu le temps de macérer et infuser dans leur jus, juste assez pour ne pas s'abîmer.

Nous vous conseillons de la **conserver au frais** pour éviter l'oxydation trop rapide des fruits fragiles, mais aussi, car un dessert de fruits est bien meilleur quand il est frais.

✓ **Dessert glacé**

Les desserts glacés sont une catégorie d'aliments qui se caractérisent par le fait qu'ils sont normalement aérés et consommés congelés.

✚ **Méthode de présentation des desserts**

Il n'y a pas de règles strictes pour le dressage de dessert à l'assiette, mais il y a certainement quelques principes qu'on doit garder en tête : les formes, les volumes, les couleurs, les textures, l'espace négatif.

✚ **Choix de l'assiette**

La forme et la couleur de l'assiette sont importantes ; vous voulez faire le choix qui mettra le plus votre dessert en valeur. Par exemple, un coulis de fraise dans une assiette noire ne sera pas aussi éclatant que dans une assiette blanche, ou un macaron dans une très grande assiette aura l'air tout petit et perdu.

✚ **Éléments à dresser**

Avant de commencer le dressage, c'est bien d'avoir tous les éléments devant soi. Ça vous donne une vue d'ensemble des formes et des couleurs, et ça vous permet de choisir les quantités à mettre dans l'assiette.

Il faut penser à un équilibre entre les textures (croquant, crémeux, moelleux, sec, liquide). Par exemple, si vous avez beaucoup de composantes crémeuses dans le dessert, vous en mettrez moins de chacune pour éviter que le dessert soit juste mou.

✚ **L'espace négatif**

L'espace négatif, c'est l'espace qui n'est pas utilisé dans l'assiette. Si vous la remplissez, ça donne l'impression d'une trop grosse portion ou d'une assiette trop chargée. On dit qu'environ $\frac{1}{3}$ de l'assiette doit rester libre. L'espace négatif permet de mettre en valeur votre dessert.

✚ **Éléments décoratifs**

Les éléments décoratifs comme les fleurs (pensées, centaurées, etc.) et les pousses (pois sucré, oseille sanguine, etc.) servent à ajouter de la légèreté et un éclat de couleur à votre assiette. C'est la petite touche de finition qui donne vraiment un look à vos desserts !

Avec les mêmes éléments, vous pouvez faire une assiette plus structurée ou plus déconstruite, en fonction du style que vous préférez.

✓ **Ustensiles et matériel pour la présentation du dessert**

-  Assiettes (plusieurs formes et couleurs)
-  Poches et douilles
-  Pipette
-  Cuillère parisienne (à melon)
-  Pincettes à dresser
-  Petite spatule coudée
-  Cuillères



Tâche 20 :

En vous référant au scénario suivant, effectuez la tâche indiquée ci-dessous.

Nzuri groupe est une association des hôteliers professionnel qui offre un service traiteur pour les cérémonies, ils ont remporté un appel d'offres pour servir ou présenter les desserts aux invités lors du mariage de Mr Kevin dans la salle Polyvalente de Kigali Serena Hôtel

En tant que technicien dans le service de présentation de desserts, vous avez pour mission de préparer les matériels de service sur place où les desserts seront servis.

1. Mentionner sur quel matériel les desserts suivants seront servis :
 - a. Crème dessert à la vanille
 - b. Dessert aux fruits
2. Décrire la méthode de présentation de desserts en générale ?
3. Comment présenter les desserts sucrés ou dessert à base de pâtisseries ?



Activité 3 : Application



Tâche 21 :

1. Allez dans n'importe quel restaurant d'hôtel qui serve les différents desserts, observer et noter les services techniques de présentation de desserts suivants :
 - a. Cake sucre
 - b. Crème dessert à la vanille
 - c. Dessert aux fruits
 - d. Dessert glace
 - e. Choux au chocolat
2. Compiler le rapport en le comparant avec les notions apprises dans cette unité, ensuite montrez leurs forces et leurs faiblesses et formuler les recommandations d'amélioration.

Thème 3.2: Emploi des adjectifs pour décrire différents types de desserts de restaurant



Activité 1: Résolution de problème



Tâche 22:

Partant de cette discussion ci-haut, il est vrai que ce client a sa nourriture préférée basée sur le goût, l'apparence et la température de la nourriture. Ainsi donc répondez aux questions suivantes :

- Quels sont les adjectifs pour décrire le goût ?
- Quels sont les adjectifs pour décrire l'apparence ?
- Quels sont les adjectifs pour décrire la température ?



Les faits marquants 3.2: Emploi des adjectifs pour décrire différents types de desserts de restaurant

- **Les adjectifs pour décrire le goût**
 - ✓ **Le sucré** : seule cette saveur est innée. Elle est reconnue et appréciée dès le nourrisson puisqu'elle est synonyme d'énergie. Elle apparaît plus intensément à chaud.
 - ✓ **Le salé** : il fait ressortir le goût des aliments dans une quantité limitée et apparaît également plus intensément à chaud.
 - ✓ **L'acide** : lors de la consommation de produit acide, un réflexe spontané nous fait grimacer, sans pour autant que l'aliment possède un mauvais goût. Il est d'autant plus ressenti quand l'aliment est froid.
 - ✓ **L'amer** : saveur peu courante dans notre alimentation, elle est généralement peu appréciée. Elle apparaît plus intensément à froid

- **Vocabulaire pour décrire les saveurs des plats**

Voici la liste de vocabulaire non exhaustive pour décrire les saveurs de vos meilleurs plats

✓ Sucré	✓ Poivré
✓ Acide	✓ Fumé
✓ Ayant un goût d'agrumes	✓ A l'ail
✓ Doux-amer	✓ Corsé
✓ Salé	✓ Beurré
✓ Amer	✓ Fruité
✓ Epicé	✓ Herbacé
✓ Salé	✓ Noisette
✓ Crémeux	✓ Boisé, ayant un goût de bois
✓ Acidulé	✓ Terreux, ayant un goût de terre
✓ Riche	✓ Floral
✓ Doux	✓ Aromatique, ayant un goût parfumé
✓ Goût sucré ou confit qui peut rappeler le miel	✓ Net, pur
✓ Aigre-doux	✓ Robuste, fort
✓ Piquant, épicé et acidulé	✓ Doux, moelleux
✓ Citronné, ayant un goût de citron	✓ Brûlant (quand ça pique la langue)
✓ Vinaigré, ayant un goût de vinaigre	✓ Juteux
✓ Caramélisé, ayant un goût de caramel.	✓ Viandeux (pour les plats ayant une saveur de viande)
✓ Piquant, fort	✓ Fade
✓ Pétillant	✓ Aux herbes
✓ Aigre-doux	✓ Mentholé (menthe poivrée)
✓ Avant-goût d'agrumes	✓ Fromageux

- **Les adjectifs et le vocabulaire pour décrire l'apparence des plats**

La façon dont les plats sont présentés peut jouer un rôle important dans l'expérience culinaire, et les adjectifs que nous employons pour illustrer l'apparence des plats peuvent aider à créer des images mentales qui nous permettent de mieux apprécier ce que nous mangeons.

En voici quelques adjectifs pour décrire l'apparence de vos recettes culinaires :

✓ Alléchant,	✓ Glacé
✓ Aromatique	✓ Scintillant
✓ Attrayant	✓ Doré
✓ Présenté magnifiquement	✓ Magnifique
✓ Lumineux	✓ Gastronomique
✓ Brûlé	✓ Copieux
✓ Charmant	✓ Chaud
✓ En morceaux	✓ Léger
✓ Coloré	✓ Succulent
✓ Crémeux	✓ Doux
✓ Croustillant	✓ Humide
✓ Croquant	✓ Qui donne l'eau à la bouche
✓ Délicat	✓ Biologique
✓ Délicieux	✓ Savoureux
✓ Distinctif	✓ Riche
✓ Sec	✓ Satisfaisant
✓ Élégant	✓ Savoureux
✓ Exquis	✓ Délicieux
✓ Gras	✓ Assaisonné
✓ Savoureux	✓ Succulent
✓ Frais	✓ Tendre
✓ Garni	✓ Epais
	✓ Grillé
	✓ Garni de

• **Les adjectifs et Le vocabulaire pour décrire la température des plats et de la cuisson**

- ✓ Très chaud
- ✓ Chaud
- ✓ Froid
- ✓ Très froid

- ✓ Glacé
- ✓ Tiède
- ✓ Réfrigéré
- ✓ À température ambiante

• **Les adjectifs pour décrire la consistance et la texture des plats**

Dans la gastronomie, les adjectifs sont souvent employés pour décrire la consistance et la texture des plats. En anglais comme en français, il existe de nombreux adjectifs spécifiques qui permettent de décrire avec précision les caractéristiques des différents aliments.

Pour améliorer votre vocabulaire culinaire et à mieux communiquer vos impressions gustatives, explorez cette liste de vocabulaire :

✓ Lisse	✓ Mousseux
✓ Crémeux	✓ Moelleux
✓ Soyeux	✓ Dense
✓ Velouté	✓ Léger
✓ Riche	✓ Glissant
✓ Epais	✓ Gras
✓ Mince	✓ Huileux
✓ Liquide	✓ Juteux
✓ Grumeleux	✓ Sec
✓ Sablonneux	✓ Moelleux
✓ Caoutchouteux	✓ Feuilleté
✓ Croustillant	✓ Friable
✓ Croquant	✓ Filandreux
✓ Tendre	✓ Spongieux
✓ Granuleux	✓ Gluant
✓ Pâteux	✓ Mou
✓ Ecrasé	✓ Dur
✓ Fouetté	✓ Sauce (pour décrire la texture d'une sauce)
✓ Croustillant	
✓ Grumeleux	✓ Pâteux

✓ Dur à mâcher	✓ Gommeux
✓ Elastique	✓ Farineux
✓ Homogène	✓ Sablonneux



Activité 2 : Pratique guidée



Tâche 23 :

Neema est assise à la terrasse d'un restaurant en France et ses plats aux crevettes, la sole minière, le saumon grille, ainsi que la crème dessert à la vanille sont tellement bonnes qu'elle veut crier à quel point les plats lui apparaisse meilleurs, mais elle ne sait pas comment s'exprimer.

1. Aider Neema à s'exprimer correctement

- Elle voulait dire que sa soupe contient beaucoup de sel
R,.....
- Elle voulait demander de l'eau qui n'est pas très chaud
R ,.....
- Elle dit que son poisson a un gout semblable à l'acide
R,.....
- Elle dit qu'elle veut une soupe qui a l'apparence a la bouillie
R,.....
- Elle dit que sa viande a un gout semblable au sel
R,.....
- Elle dit que la crème dessert à la vanille vient du congélateur trop dur comme les glaçons
R,.....

2. Nommez ces images et décrivez-les en choisissant un vocabulaire ou un adjectif qui convient pour le décrire soit son gout, son apparence ou sa température



3. Répondez par vrai ou Faux :

- a. La pastèque a un goût juteux
- b. Les ailes chaudes ont un goût sucré
- c. Les raisins ont un goût croustillant
- d. Les chocolats ont un goût sucré
- e. Les poulets frits ont un goût gras
- f. Les pommes ont un goût aigre



Activité 3 : Application



Tâche 24 :

1. ***Allez dans n'importe quel restaurant d'hôtel qui serve les différentes nourritures, non loin de votre école, demander l'accès à leur stockage des ingrédients ainsi que les repas déjà préparés***
 - a. Dégustez-les et ensuite décri le gout que tu ressens
 - b. Décri l'apparence de la nourriture dégustée ou les ingrédients dégustés
 - c. Décri la température de cette nourriture dégustée ou les ingrédients dégustés
2. ***Quel est votre nourriture préférée ?***
 - a. Quel est son goût ?
 - b. Quel est son apparence ?
 - c. Quel est sa température ?

Thème 3.3: Explication de vocabulaires des ingrédients des desserts



Activité 1 : Résolution de problème



Tâche 24.

A l'hôtel Kaant, Placide a demandé à son chef Pâtisier, la procédure de préparation d'un cake sucre, le chef Pâtisier lui a répondu à ce sens

Sa préparation se fait de la manière suivante :

- a. Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse. Verser la farine, la levure et l'huile, puis mélanger. Incorporer le lait progressivement pour obtenir une pâte bien lisse.
- b. Dans un moule à cake beurré et fariné, verser la préparation et enfourner 30 min à 180 °C. quand la lame du couteau planté dans le cake ressort sèche, sortir le cake sucré du four et laisser refroidir.
- c. Découper en 6 parts et déguster aussitôt !
 1. Quelle est la signification des mots soulignés dans cette explication du chef pâtissier ?
 2. Quels sont les ingrédients de cake sucre ?
 3. Quels sont les ingrédients de la crème dessert à la vanille ?
 4. Quels sont les ingrédients de choux aux chocolats ?

Les faits marquants 3.3: Explication de vocabulaires des ingrédients des desserts

- **Explication de vocabulaire des ingrédients des desserts**

- ✓ **Cake sucré**

Le cake sucré servi parfois comme dessert est fait par les œufs, le Sucre en poudre, le Sachet de sucre vanillé, la Farine, le Sachet de levure, L'huile, et le Lait en liquide

Sa préparation se fait de la manière suivante :

✚ Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse. Verser la farine, la levure et l'huile, puis mélanger. Incorporer le lait progressivement pour obtenir une pâte bien lisse.

✚ 2 Dans un moule à cake beurré et fariné, verser la préparation et enfourner 30 min à 180 °c. quand la lame du couteau planté dans le cake ressort sèche, sortir le cake sucré du four et laisser refroidir.

✚ 3 Découper en 6 parts et déguster aussitôt !

NB : Habillez ce cake sucré nature avec des pépites de chocolat, des épices ou des fruits secs hachés pour des saveurs sur-mesure !

✓ **Crème dessert à la vanille**

La crème dessert à la vanille servi comme dessert est fait par le lait entier, lait concentré sucré, crème fleurette liquide entière, maïzena et la vanille liquide. Sa préparation se fait de la manière suivante :

Mélanger tous les ingrédients non chauffés (préalablement diluer la maïzena dans 3-4cs de lait). Mettre sur le programme desserts lactés 45mn + 5mn programme desserts moelleux.

À la fin du programme, bien touiller chaque pot, et laisser refroidir dans la machine éteinte avec couvercle. Enfin, réserver au frais plusieurs heures voire une nuit.

✓ **Choux au chocolat**

Les choux aux chocolats sont faits par le Lait, l'Eau, le Beurre, le Sucre en poudre, le Sel fin, la Farine, les œufs, le Sucre glace et l'Huile de coco désodorisée.

Sa préparation se fait de la manière suivante :

Chauffer le lait avec l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Lorsque le lait est fondu, porter le tout à ébullition et retirer du feu.

Tamiser la farine, verser sur votre mélange et dessécher votre panade à feu moyen pendant 5 minutes.

Mettre la panade dans le mixer muni de la feuille et mélanger votre panade jusqu'à 45°C.

Une fois la température atteinte, ajouter les œufs battus (petit à petit) jusqu'à obtention de la bonne texture ; lorsque vous soulevez la pâte, elle doit retomber en formant un ruban, elle doit être lisse et brillante. Il peut rester un peu d'œufs ne vous inquiétez pas.

Mettre en poche et mettre au frais 1 heure minimum. Au bout de 1h, sur votre plaque perforée, posé votre tapis (Silpain), pocher vos choux avec une douille au choix : douille cannelée 16 ou Douille unie 18.

Si vos choux ont un petit pic sur le dessus ne vous inquiétez pas, mouillez-vous le doigt et tapotez doucement sur le pic pour arrondir le chou.

Faire fondre de l'huile de coco désodorisée, appliquer à l'aide d'un spray sur les choux, puis saupoudrer de sucre glace et réserver au congélateur 20 minutes.

Préchauffer le four à 160° chaleur statique.

Enfourner vos choux sortis du congélateur pendant 45 à 55 minutes selon la taille de vos choux, laisser refroidir sur une grille.

- ✓ **Explication et vocabulaires**
- ✓ **Sucre vanillé** : le sucre vanillé est un ingrédient qui permet d'aromatiser de façon légère les desserts.
- ✓ **Un saladier** : Plat creux dans lequel on présente et l'on assaisonne la salade ou on se sert pour mixer les ingrédients.
- ✓ **Un moule** : C'est un récipient qui sert à préparer un produit pâtissier ou boulanger en lui donnant une forme particulière.



Les pépites de chocolat :

petit morceau de chocolat de forme allongée dont on garnit les biscuits, les gâteaux

- ✓ **Le lait entier** : le lait entier est un lait contenant toutes ses matières grasses

✓ **Lait concentré sucré** : est une transformation agroalimentaire issue de l'industrie laitière conditionnée en boîte métallique ou en tube, appelé encore lait condensé

✓ **Crème fleurette liquide entière** : C'est une crème fraîche entière liquide et douce qui n'a subi aucun ensemencement et qui est simplement pasteurisée. Elle se conserve plusieurs jours au froid.



✓ **Maïzena** :

Farine de maïs spécialement préparée pour être utilisée en cuisine.

✓ **Diluer** : Délayer, étendre (une substance) dans un liquide.

✓ **Touiller** : Remuer, agiter, mêler

✓ **Porter le tout à ébullition** : Chauffer (un liquide) jusqu'au point où il commence à se transformer en gaz.

✓ **Tamiser la farine** : Passer une farine au tamis pour en séparer certains éléments

✓ **Dessécher** : Rendre sec (ce qui contient naturellement de l'eau)

✓ **Panade** : Soupe faite de pain, d'eau et de beurre



✓ **Les douilles**

✓ **Tapoter** : Frapper légèrement à petits coups répétés.

✓ **Saupoudrer** : Répandre légèrement du sucre glace ou du cacao sur des desserts comme des gâteaux et des pâtisseries.

✓ **Enfourner** : Mettre au four.



Pratique guidée :



Tâche 25.

Associé les mots de la colonne **A** avec leurs significations dans la colonne B

1. Un dessert	a. Répandre légèrement du sucre glace ou du cacao sur des desserts comme des gâteaux et des pâtisseries.
2. Saupoudrer	b. Mettre au four
3. Enfourner	c. c'est un plat servi a la fin du repas pour terminer une note gourmande
4. Maïzena	d. est un lait contenant toutes ses matières grasses
5. Le lait entier	e. est fait par le lait entier, lait concentré sucré, crème fleurette liquide entière, maïzena et la vanille liquide
6. La crème dessert à la vanille	f. Farine de maïs spécialement préparée pour être utilisée en cuisine.
7. Les choux aux chocolats	g. C'est un récipient qui sert à préparer un produit pâtissier ou boulanger en lui donnant une forme particulière.
8. Les cake sucrés	h. Sont faits par le Lait, l'Eau, le Beurre, le Sucre en poudre, le Sel fin, la Farine, les œufs, le Sucre glace et l'Huile de coco désodorisée.
9. Un moule :	i. Sont fait par les œufs, le Sucre en poudre, le Sachet de sucre vanillé, la Farine, le Sachet de levure, L'huile, et le Lait en liquide



Application



Tâche 24.

Allez dans n'importe quelle cuisine d'hôtel non loin de votre école, questionner un cuisinier ou un personnel chargé de stock de vous donner les explications et les noms des ingrédients qu'ils utilisent pour préparer :

- a. Le cake sucre
- b. Crème dessert à la vanille
- c. Choux aux chocolats

Après cette visite d'étude sur terrain, revenez en classe pour échanger vos résultats avec vos collègues, est-ce que les vocabulaires qu'on utilisaient à l'hôtel est-il semblable à ce que tu as appris en classe ? y a-t-il une différence ou une ressemblance ? compiler votre rapport et propose des recommandations soit d'ajout, soit de suppression ou soit d'amélioration.



Évaluation formative

1. **Les étapes suivantes montrent comment présenter la crème dessert à la vanille, mais elles ne sont pas rangées par ordre, Rangez-les dès l'étape 1 à 4**

Etape 1 : Place la crème dessert à la table du client

Etape 2 : Après la cuisson de la crème vanille, verser la crème vanille dans des ramequins.

Etape 3 : Place les ramequins au centre d'une assiette propre avec la cuillère placée à droite

Etape 4 : Mettre les ramequins au frais (frigo) au moins 2 h avant de déguster.

2. **L'un des conseils suivants n'est pas approprié pour la présentation d'un cake sucre servi comme dessert**
 - a. Faites correspondre la taille des portions avec la taille des assiettes : si les assiettes sont trop grandes, remplissez l'espace avec un beau design.
 - b. Présenter le cake sucre en milieu du repas comme plat consistant ou plat principal
 - c. Adapter la présentation à l'occasion
 - d. Assurez-vous que toutes les assiettes sont d'une propreté éclatante
3. **Quels sont les quatre saveurs ou adjectifs pour décrire le goût ?**

4. **Compléter les phrases suivantes avec les adjectifs suivantes :**

(Herbacé) (sucré), (Glacé), (chaud), (chaude) (grillé), (frais), (Fraiche), (très froid), (Tiède)

a. La soupe de poisson est toujours délicieuse lorsqu'elle est servie

.....

b. Le cake pâtissier a un gout

c. Il apporte un poisson du lac Kivu, il y a une minute, donc ce poisson est

.....et mérite une salade des oignonset d'habitude si le client

aime manger son poisson avec la main il est conseiller de se laver avec de

l'eau.....

d. African tea est un the servi toujours à une température.....

Alors que la crème est servie



Points a retenir

- Le terme « dessert » désigne un ensemble de préparations variées :
- Les entremets froids : bavarois, charlottes, entremets...
- Les entremets chauds : beignets, soufflés, crêpes, tartes chaudes...
- Les pâtisseries et petits fours secs : tartes, tartelettes, biscuits, choux, tuiles...
- Les glaces, sorbets et entremets glacés : parfaits, soufflés, glace vanille...
- Les fruits frais, pochés, les compotes et marmelades : pêche melba, salade de fruits exotiques...



Autoréflexion

Remplissez et complétez le tableau d'autoréflexion ci-dessous pour évaluer votre niveau de connaissances, compétences et attitudes dans après l'apprentissage de cette unité.

Mon experience	Je n'ai aucune expérience dans ce domaine.	Je connais un peu ça.	J'ai une certaine expérience dans ce domaine.	J'ai assez d'expérience dans ce domaine..	J'ai confiance en ma capacité à le faire.
Les savoirs, Les savoir-faire et les savoir être					
Définir le vocabulaire des desserts de restaurant					
Identifier les types des desserts de restaurant					
Citer les ingrédients du dessert de restaurant					
Utiliser le vocabulaire des desserts de restaurant					
Décrire les types des desserts de restaurant					
Utiliser le vocabulaire des ingrédients du dessert de restaurant					
Utiliser les adjectifs pour décrire le gout, l'apparence, la température.					
Utiliser le vocabulaire des desserts de restaurant					
Être communicatif envers le client ou collègue					
Être attentif pour interagir avec le client					
Rester confiant envers le client					
Rester souriant envers le client ou collègue					

Remplissez le tableau ci-dessus et partagez les résultats avec le formateur pour obtenir des conseils supplémentaires.

Points forts	Points faible amelioration	Actions à entreprendre pour améliorer
1.	1.	1.
2.	2.	2.
3.	3.	3.

REFERENCES

1. Baribeau, C. Lacroix, D. & Simard, Cl. (1996). La tâche des enseignantes et enseignants de français au secondaire. Québec Français, 102, 44-47.
2. BOUGNEC, J.-T. L., & LOPES, M.-J. (2023). Inspire1 Méthode de français A1. Hachette.
2. COURTILLON, J, Lexique et apprentissage de la langue, Le français dans le monde, Paris, EDICEF, 1989
3. CUQ, Jean-Pierre (dir.) (2003). Dictionnaire de didactique du français langue étrangère et seconde. Paris : CLE International.
4. Jérôme Cholvy (2015). En cuisine Français professionnel A1-A2-Guide pédagogique
5. SAGNIER, Christine. (2004). Les méthodes et l'usage des méthodes en FOS : intérêts, usages, limites dans Le français dans le monde, 96-105
6. Seminchon et all, (2010), Méthode de français professionnel de l'hôtellerie et de la restauration
7. Y. DELATOUR et all, Grammaire du français, HACHETTE, Paris, 1991
8. ZOLANA, Adolfo N. (2013). Concevoir un programme de français sur objectifs spécifiques. Difficultés théoriques et pratiques : le cas de la faculté d'économie de l'Université Agostino Neto Luanda-Angola. Université Nice-Sophia Antipolis.
9. <https://www.journaldesfemmes.fr>,
10. <https://lebaobabbleu.com/wp-content/uploads/2018/11/les-adjectifs-formation-et-em>
https://oraprdnt.uqtr.quebec.ca/portail/docs/GSC2213,F1046194830_L_accord_des_adjectifs_Exercices_et_corrige_.pdf
11. <https://ecole-des-papilles.fr/wp-content/uploads/2014/10/vocabulaire-de-cuisine.pdf>
12. <https://apliense.xtec.cat/arc/sites/default/files/Lexique%20cuisine%20et%20m%C3%A9tiers.pdf>
13. <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette,306900-salade-niçoise>
14. <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette,316406-salade-cesar-rapide>
15. <https://www.papillesetpupilles.fr,2018,05,salade-cobb.html>,
16. <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette,356485-croquette-de-thon-au-fromage-et-mais>
17. <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette,355134-quenelle-en-bechamel-au-four>

18. <https://www.cuisineaz.com,recettes,rissoles-a-la-viande-36999.aspx>
19. <https://www.cuisineactuelle.fr,recettes,soupe-de-poisson-facile-198208>
20. <https://www.femmesdaujourdhui.be,cuisine,voir-la-recette,77575,soupe-au-chou-vert-1>
21. <https://www.latabledeseleveurs.fr,recettes,soupe-au-boeuf.php>
22. <https://www.google.com,search?client=firefox-b-d&q=journal+des+femmes>
23. [https://leflapourlescurieux.fr,adverbes-de-quantite-les-manieres-de-les-employer-grammaire-a1,](https://leflapourlescurieux.fr,adverbes-de-quantite-les-manieres-de-les-employer-grammaire-a1)
24. [https://www.maxicours.com,se,cours,l-accord-des-adjectifs-numeraux-cardinaux,](https://www.maxicours.com,se,cours,l-accord-des-adjectifs-numeraux-cardinaux)
25. [https://www.maxicours.com,se,cours,les-unites-de-masse-unites-et-balances,](https://www.maxicours.com,se,cours,les-unites-de-masse-unites-et-balances)
26. <https://www.alloprof.qc.ca,fr,elevs,bv,mathematiques,les-unites-de-capacite-et-leur-conversion-m1393>
27. [https://www.orka.tech,de-saignant-a-bien-cuit-comprendre-les-niveaux-de-cuisson,](https://www.orka.tech,de-saignant-a-bien-cuit-comprendre-les-niveaux-de-cuisson)
28. <https://macuisineaufildemesidees.blogspot.com,2017,03,sole-meuniere-et-fricasee-de-pommes-de.html>
29. <https://www.femmesdaujourdhui.be,cuisine,voir-la-recette,15933,saumon-grille-a-loseille>
30. <https://macuisineaufildemesidees.blogspot.com,2017,03,sole-meuniere-et-fricasee-de-pommes-de.html>
31. <https://femmesdaujourdhui.be,cuisine,voir-la-recette,15933,saumon-grille-a-loseille>
32. [https://cuisine.journaldesfemmes.fr,encyclopedie-produits,2724419-fruits-de-mer.](https://cuisine.journaldesfemmes.fr,encyclopedie-produits,2724419-fruits-de-mer)



Août, 2024