

Date :
Prénom et nom :

Section APPRENTISSAGE

COMPRÉHENSION ORALE | Stade 1 | Niveau 3

Domaine	Monde du travail
Situation	En emploi
Intention	Comprendre une consigne

SUPPORT	Vidéo : • <i>Prévention en cuisine</i>
---------	--

Crédits iconographiques : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Santé Canada, Shutterstock.com, Université de Montréal

Crédits vidéographiques : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

MONDE DU TRAVAIL | En emploi

AMORCE

- a)   Quel est le mot commun à ces illustrations?



les micro-organismes pathogènes



la transmission par les mains



l'exterminateur

- b) Reconstituez l'acronyme MAPAQ.

DÉCOUVERTE

Compréhension générale

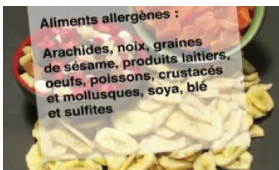
- a)   Visionnez la vidéo *Prévention en cuisine*. Repérez les mots entendus qui ont un lien avec la contamination.
- b)    Visionnez la vidéo une deuxième fois. Mettez en ordre d'apparition les points abordés.

	Points abordés	Ordre
1.	entreposage des aliments	
2.	vermine	
3.	substances allergènes	
4.	contamination croisée	
5.	contamination par les mains	

Compréhension détaillée



Visionnez la vidéo *Prévention en cuisine*. Associez les cinq sources de contamination mentionnées dans la vidéo aux bonnes pratiques à adopter pour préserver l'innocuité*, la salubrité des aliments.

	Types de contamination des aliments		Bonnes pratiques pour préserver l'innocuité des aliments
1.	 la contamination croisée	A	Lavez-vous toujours les mains entre les manipulations.
		B	Appelez un exterminateur.
2.	 la contamination par les mains	C	Apportez une attention particulière aux allergènes.
		D	Il faut les protéger de tout risque de contamination en les emballant ou en les couvrant correctement.
3.	 l'entreposage des aliments	E	Utilisez des planches à découper de couleur.
		F	Ne vous essuyez pas sur votre tablier.
4.	 les substances allergènes	G	Il faut toujours mettre les viandes crues sur des étagères distinctes.
		H	Assurez-vous de manipuler les produits sans allergènes avant ceux qui en contiennent.
5.	 la vermine	I	Nettoyez et assainissez* la planche après chaque utilisation.

*innocuité : qui n'est pas nuisible

*assainir : rendre sain

MONDE DU TRAVAIL | En emploi

CARACTÉRISTIQUES

- a) Remarquez l'utilisation de « en + participe présent » pour exprimer la manière de faire quelque chose.
- b) Découvrez le sens du mot « vecteur ».
- c)   Écoutez attentivement. Dites si, dans les groupes de mots suivants, vous entendez une liaison, plusieurs liaisons ou aucune liaison. Identifiez la liaison et la classe de mots.

	Groupes et classes de mots	Une liaison	Plusieurs liaisons	Aucune liaison
1.	vous aurez			
2.	vous entreposez des aliments			
3.	il faut les protéger			
4.	la vermine est un vecteur important			
5.	appelez un exterminateur			
6.	ces intrus			
7.	les arachides, les noix, les graines de sésame, les produits laitiers, les œufs			
8.	en les emballant			
9.	le transfert de micro-organismes			

POUR ALLER PLUS LOIN



Remplacez les formes linguistiques de la 2^e personne du pluriel de l'impératif par « il faut » et vice versa.

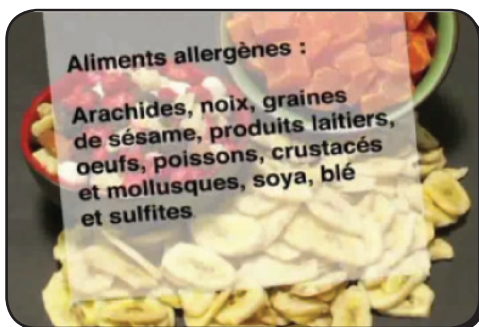
Il faut	Impératif
	« Prévenez toute forme de contamination. »
	« Utilisez des planches à découper. »
	« Nettoyez la planche et assainissez-la après chaque utilisation. »
« Il faut toujours mettre les viandes crues sur des étagères distinctes. »	
	« Apportez une attention particulière aux allergènes. »
« Il faut les protéger de tout risque de contamination. »	
	« Appelez un exterminateur. »

REPÈRES SOCIOCULTURELS



Observez les illustrations suivantes.

1. Souffrez-vous d'allergie alimentaire?



Allergies et intolérances
Il est maintenant plus facile de lire l'étiquette!

Nouvelle étiquette

INGRÉDIENTS : SUCRE, FARINE, AMIDON DE BLÉ, OVALBUMINE, CASÉINE, MONOHYDRATE DE PHOSPHATE MONOCALCIQUE, BICARBONATE DE SODIUM, HYDROGÉNOCARBONATE DE POTASSIUM.

CONTIENT BLÉ, ŒUFS, LAIT.

Ancienne étiquette

INGRÉDIENTS : SUCRE, FARINE, AMIDON DE BLÉ, OVALBUMINE, CASÉINE, MONOHYDRATE DE PHOSPHATE MONOCALCIQUE, BICARBONATE DE SODIUM, HYDROGÉNOCARBONATE DE POTASSIUM.



MONDE DU TRAVAIL | En emploi

2. Si vous constatez la présence d'insectes ou de rongeurs, appelez un exterminateur.



une coquerelle ou
blatte germanique



des punaises de lit



une souris



un rat