



En collaboration avec



Québec 



## TÂCHE 8A – ACTIVITÉ

# SE FAMILIARISER AVEC LE FONCTIONNEMENT D'UNE ENTREPRISE : LE PROCESSUS DE FABRICATION D'UN FROMAGE

<b>Situation</b>	En emploi
<b>Intentions de communication</b>	<p><b>Compréhension orale</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Comprendre les informations sur les étapes de production. (niveau 5)</li></ul> <p><b>Production écrite</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Rédiger un aide-mémoire sur les étapes à suivre. (niveau 4)</li></ul> <p><b>Production orale</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Donner des précisions sur une procédure. (niveaux 4-5)</li></ul>
<b>Source</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ CAMILOUICHEF. J'ai appris à faire le meilleur fromage du Québec. [Vidéo en ligne], 2023. Repéré au <a href="https://www.youtube.com/watch?v=fWyOczWC81M">https://www.youtube.com/watch?v=fWyOczWC81M</a></li></ul>
<b>Éléments langagiers</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Le vocabulaire de la vidéo</li><li>■ Le « faire faire »</li><li>■ Le « tu » interrogatif</li><li>■ Les sons [e] et [ɛ]</li></ul>
<b>Repères socioculturels</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Les fromages du Québec</li><li>■ Le presbytère</li></ul>
<b>Glossaire</b>	La définition des mots en <b>gras</b> et en <b>bleu</b> dans les activités est disponible dans le <a href="#">glossaire</a> .
<b>Réponses aux activités</b>	Des suggestions de réponses aux questions des activités sont accessibles à la fin de ce document.

# LA COMMANDE



# ANTICIPATION

1. Consommez-vous du fromage?

Si oui, à quel moment de la journée en mangez-vous et de quelle façon?

Si non, pour quelles raisons?

2. Décrivez oralement les éléments de l'uniforme porté par Camilo pour travailler dans l'usine.



3. Associez la photo à l'ingrédient mentionné dans chaque phrase



a.



b.



c.

La fabrication du fromage	Réponses
En général, on produit du fromage avec <b>du lait de vache</b> .	
Pour solidifier le liquide, on ajoute <b>un ferment</b> .	
Pour donner une saveur au fromage, il est possible d'y ajouter <b>des herbes</b> ou <b>des épices</b> .	



**LA MATIÈRE PREMIÈRE**

# COMPRÉHENSION GLOBALE



Regardez la vidéo et répondez aux questions.

1. Indiquez la réponse pour chacune des informations demandée.

Informations demandées	Réponses
Comment s'appelle le <b>narrateur</b> ?	
Quel est nom du propriétaire de la fromagerie?	
Quel produit est préparé?	
Quelle est la marque du produit?	
Où est produit l'aliment?	

Choix de réponses
a. Du fromage
b. Au Presbytère de Sainte-Élizabeth-de-Warwick
c. Jean Morin
d. Le Louis d'Or
e. Camilo Lapointe Nascimento

# REPÈRE SOCIOCULTUREL

## Le presbytère

Un presbytère est la résidence officielle d'un prêtre et il est généralement situé à proximité de l'église.  
Le Presbytère de Sainte-Élizabeth-de-Warwick, dans la région du Centre-du-Québec, a été construit en 1936.  
Il a été transformé en fromagerie en 2005.  
Le bâtiment a donné son nom à la « Fromagerie du Presbytère ».



## 2. Indiquez l'ordre chacune des étapes de la production du fromage.

Le caillage



Étape 1

La mise en moule



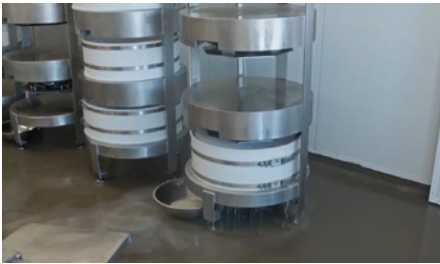
Étape

Le décaillage



Étape

Le pressurage



Étape 4

La maturation



Étape

L'affinage



Étape

# REPÈRE SOCIOCULTUREL

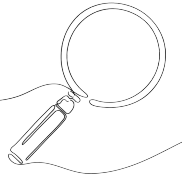
## Les fromages du Québec

Au Québec, il existe plus de 700 fromages différents.

On trouve des classiques comme le cheddar et des spécialités locales comme le fromage en grains, utilisé pour la poutine.

Chaque fromage offre un goût unique en fonction de son type de pâte et des épices utilisées.

Source : Les fromages d'ici



# LA PRÉPARATION



# ÉLÉMENTS LANGAGIERS

## LE VOCABULAIRE

Répondez aux questions suivantes.

1. Associez chaque verbe à sa définition.

Verbes	Réponses
Atteindre	
Brasser	
Couvrir	
Déplacer	

Définitions
a. Changer de place.
b. Mélanger, remuer.
c. Parvenir à un résultat.
d. Placer par-dessus.

2. Indiquez ce que chaque photo illustre.

a. Une cuve



b. Une meule



c. Un moule



d. Un robot



3. Associez le nom du processus de fabrication du fromage à sa définition.

Nom du processus	Réponses
Le portionnement	
La maturation	
Le pressurage	

Réponses	Définitions
a. Processus de vieillissement du fromage.	
b. Diviser en portions.	
c. Compression dans des moules.	

4. Cliquez sur chaque icône de casque pour entendre la phrase, puis donnez le synonyme en contexte pour chaque expression.



1. De là

Avant de commencer

Quand c'est fini

En même temps



2. Suite à ça

En même temps

Après

Au début



3. Là

Maintenant

À cet endroit

Plus tard

5. Cliquez sur chaque icône de casque pour entendre la phrase, puis donnez le synonyme en contexte pour chaque expression.

a.  -

Commence

Monte

Sors

b.  Je vais chercher

J'analyse

Je demande

Je vais passer prendre

c.  comme il faut

correctement

lentement

par exemple

6. Complétez les phrases avec le verbe approprié.

atteindre

brasser

déplacer

embarquer

14

1. Dans 10 minutes, le lait va \_\_\_\_\_ la température souhaitée.
2. Quand tu as mis tous les ingrédients dans la cuve, tu dois les \_\_\_\_\_.
3. Pour faire le nettoyage, Louis demande à Camilo d'\_\_\_\_\_ dans la cuve.
4. On utilise de la machinerie pour \_\_\_\_\_ les meules qui sont très lourdes.

# LA GRAMMAIRE

## ▪ Le « faire faire »

Cliquez sur l'icône de casque, écoutez et lisez cet extrait. Observez l'utilisation du verbe **faire**.



Lors du décaillage, Jean Morin dit à Camilo :



« [Je] l'ai pas **fait** comme il faut... mais je vais te le **faire faire** ici. »

Indiquez qui fait l'action du décaillage dans chacun des énoncés.

	Jean	Camilo
a. Je l'ai pas <b>fait</b> comme il faut...		
b. mais je vais te le <b>faire faire</b> ici.		

Avec **faire + verbe à l'infinitif**, une autre personne fait l'action.

Ainsi, dans le 2e énoncé, Jean parle, mais il demande à Camilo de faire le décaillage.

Ex. : Jean fait couper le fromage. = Jean demande à une autre personne de couper le fromage.

1. Indiquez la personne qui fait l'action.

Énoncés	Jean fait l'action lui-même	Une autre personne fait l'action
Jean fait le pressurage.		
Jean fait nettoyer la cuve.		
Jean fait mettre les ferments.		
Jean fait du fromage.		
Jean brosse le fromage.		
Jean fait brasser le caillé.		

# LA PHONÉTIQUE ET LE FRANÇAIS PARLÉ

## ▪ Le « tu » interrogatif en français parlé au Québec

Cliquez sur l'icône du casque, écoutez et observez le « tu » dans la question suivante :



« Je fais-**tu** une belle job? » = Est-ce que je fais une belle job?

Le « tu » interrogatif :

- est utilisé pour poser une question dont la réponse est OUI ou NON;
- se place après le verbe;
- s'utilise à l'oral.

Exemples :

Forme à l'oral	
« C'est- <b>tu</b> vrai? »	= Est-ce que c'est vrai?
« Tu veux- <b>tu</b> embarquer dans la cuve? »	= Est-ce que tu veux embarquer dans la cuve?
« Il faut- <b>tu</b> brasser les ingrédients? »	= Est-ce qu'il faut brasser les ingrédients?
« On peut- <b>tu</b> couvrir le moule? »	= Est-ce qu'on peut couvrir le moule?
« Vous voulez- <b>tu</b> goûter au fromage? »	= Est-ce que vous voulez goûter au fromage?

▪ La prononciation du « é » [e] et « è » [ɛ].

Cliquez l'icône du casque pour écouter la phrase et lisez-la. Portez une attention particulière aux sons « é » [e] et « è » [ɛ].



« [Il] y a une fromagerie qui s'appelle le Presbytère, qui est situé à Sainte-Élizabeth-de-Warwick. »



Le son [e] se prononce les lèvres souriantes presque fermées et légèrement tendues.

Il peut s'écrire de plusieurs façons, par exemple :

- é comme dans « Québec »;
- er, es comme dans « pilier »;
- ai comme dans « j'ai ».



Le son [ɛ] se prononce les lèvres souriantes et ouvertes.

Il peut s'écrire de plusieurs façons, par exemple :

- ai comme dans « faire », « vraiment »;
- è comme dans « matière »;
- ei comme dans « beigne ».

*Vous pouvez entendre la prononciation des mots en caractères gras en cliquant dessus.*

1. Cliquez sur chaque icône de casque pour écouter les mots. Indiquez si vous entendez le son [e] ou [ɛ].  
Puis, réécoutez et répétez ces mots.

		Son [e]	Son [ɛ]
a.			
b.			
c.			
d.			
e.			
f.			
g.			
h.			

A female scientist with dark hair in a ponytail, wearing a white lab coat over a yellow turtleneck, yellow safety goggles, and blue nitrile gloves. She is holding a glass flask containing an orange liquid, looking at it intently. The background is a blurred laboratory setting with white equipment. The text 'L'INSPECTION' is overlaid in white capital letters in the upper right quadrant.

L'INSPECTION

# COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE



Regardez attentivement la vidéo et répondez aux questions.

## 1. Avant de commencer la production du fromage, il faut...

désinfecter ses bottes.

mettre des lunettes de protection.

mettre un sarrau et une résille.

se laver les mains.

## 2. Bruno rapporte le lait de la ferme. Suite à ça, il le verse dans les cuves avant de le faire chauffer.

Vrai

Faux

## 3. Indiquez l'énoncé qui est faux.

On ajoute les ferments lorsque le lait atteint la bonne température.

Les **enzymes** dans le ferment servent à faire cailler le lait.

Les enzymes proviennent de l'estomac du **veau**.

On ajoute aussi des ferments à l'étape du décaillage.

#### 4. Placez les étapes dans l'ordre.

a. apporter les moules vers la presse à fromage.

b. attendre que le fromage soit cuit.

c. laver la cuve.

d. mettre un couvercle sur les moules.

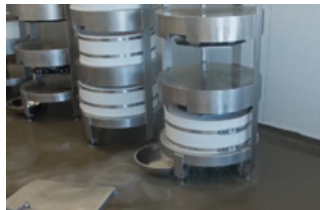
e. verser le fromage dans les moules.

f. vider la cuve.



##### La mise en moule

D'abord,  
Ensuite,



##### Le pressurage

D'abord,  
Ensuite,



##### Le nettoyage

D'abord,  
Ensuite,

#### 5. Lors de l'affinage, on utilise une brosse pour laver et entretenir la croûte du fromage.

Vrai




Faux

## 6. Quelle est la durée de chacune des étapes?





@	h
Le chauffage du lait avant le caillage	
Le caillage	
La transformation du lait au kilo de fromage	
La maturation du fromage	

## 7. Cliquez sur chaque icône de casque pour écouter les phrases et écrivez l'information manquante en chiffres.

- a.  « Bruno rentre le premier à \_\_\_\_\_ h. »
- b.  « Une cuve va nous donner un rendu de \_\_\_\_\_ meules de Louis d'Or de \_\_\_\_\_ kg. »
- c.  « Peux-tu me mettre \_\_\_\_\_ ml? »

## 8. Cliquez sur chaque icône de casque pour écouter les phrases et écrivez l'information manquante en chiffres.

- a.  « [On] peut faire \_\_\_\_\_ meules à l'heure. Lui, il en fait \_\_\_\_\_ à l'heure. »
- b.  « On a du Louis d'Or qu'on coupe pour être emballé en \_\_\_\_\_ g. »

# LA TRANSFORMATION





# PRODUCTION ÉCRITE

- **Rédiger un aide-mémoire sur les étapes à suivre**

Rédigez un aide-mémoire sur les tâches à effectuer pendant le caillage, le décaillage et la mise en moule.

Aide-mémoire
Étapes du caillage, du décaillage et de la mise en moule



# PRODUCTION ORALE

- **Donner des précisions sur une procédure**

1. Vous travaillez à la Fromagerie du Presbytère. Cliquez sur l'icône du casque pour écouter la question de votre collègue et répondez-lui oralement.
  - a. Enregistrez votre présentation.
  - b. Écoutez-la et répétez l'exercice au besoin.
  - c. Consultez le corrigé pour avoir une suggestion de réponse.



2. Vous venez de voir la vidéo de Camilouichef sur la production du fromage Louis D'or. Vous décrivez à une connaissance l'essentiel des informations que vous y avez vues.
  - a. Enregistrez votre présentation.
  - b. Écoutez-la et répétez l'exercice au besoin.
  - c. Consultez le corrigé pour avoir une suggestion de réponse.

# L'EMBALLAGE



# AUTOÉVALUATION

Maintenant que vous avez terminé les activités de cette tâche, prenez quelques minutes pour faire un retour sur vos apprentissages.

Je suis capable...	Oui	En partie	Pas encore
de comprendre des informations sur les étapes de production.			
de rédiger un aide-mémoire sur les étapes de production.			
de donner des précisions sur une procédure.			
de comprendre « faire + infinitif ».			
de comprendre des questions avec « tu ».			
d'entendre la différence entre les sons [e] et [ɛ].			
de nommer quelques fromages du Québec et de comprendre le mot « presbytère ».			

Les réponses sont personnelles.

Prenez le temps de réviser les notions pour lesquelles vous avez coché « En partie » ou « Pas encore ».



# POUR ALLER PLUS LOIN



## LE CORRIGÉ

Consultez le document [TA\\_08A\\_corrige](#) pour y trouver des suggestions de réponses aux questions des activités.



## DE L'ORAL À L'ÉCRIT

Passez à la [Fiche-activités 8B](#) pour travailler sur le même thème.

Elle vous donnera des informations sur le fonctionnement d'une entreprise dans un projet à but non lucratif.



## PASSEZ À UNE NOUVELLE TÂCHE



**AU PLAISIR  
DE VOUS REVOIR**