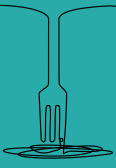




Avec la collaboration de :



Québec 



TÂCHE 36 | Choisir les couteaux

Situation

- En perfectionnement

Intentions de communication

- **Compréhension écrite (niveau 6)**
 - ✓ Comprendre de l'information sur les couteaux
- **Production orale (niveaux 4 à 6)**
 - ✓ Poser des questions sur les différents couteaux
 - ✓ Expliquer les différences entre les couteaux
 - ✓ Expliquer les différentes utilisations des couteaux

Niveaux visés

- Niveaux 4 à 6

Durée proposée

- 3 heures

Support



- Texte : Les couteaux
ITHQ (25 octobre 2020). *Les couteaux*.

Éléments langagiers

- Le vocabulaire relié à la tâche
- Les verbes « être » et « avoir »



L'AMUSE-BOUCHE



ANTICIPATION

Écrivez le nom de l'aliment sous l'illustration.





L'ENTRÉE



COMPRÉHENSION GLOBALE



Lisez l'article et répondez aux questions.

1. Quel est le sujet principal de l'article?

Les différents types de couteaux

Les différentes façons d'utiliser les couteaux

Les techniques de coupe

Les avantages de chaque couteau

2. Quel est l'objectif de l'article?

Convaincre d'utiliser le bon couteau pour la bonne tâche.

Promouvoir les couteaux occidentaux.

Informé sur différents aspects des couteaux.

Former les cuisiniers à l'utilisation des couteaux.

3. À qui s'adresse principalement le texte?

Aux cuisinières et aux cuisiniers

Au public en général

Aux fabricants de couteaux

Aux serveuses et aux serveurs

4. Quand on est cuisinière ou cuisinier, le choix du bon couteau est très important.

Vrai ou faux?

Vrai

Faux





LE PLAT PRINCIPAL



VOCABULAIRE

1. Sans regarder le texte, identifiez les parties du couteau.

	Le manche		La pointe		La soie
	Le fil		La lame		Le talon
	Le rivet		Le dos		La mitre



2. Associez les adjectifs à leur définition.

Adjectifs		Synonymes	Réponses
a.	affuté	Le contraire de dur.	
b.	damassé	Qui casse facilement.	
c.	fragile	Qui a plusieurs usages différents.	
d.	mou	Qui se trouve à l'ouest.	
e.	négligé	Qui est aiguisé, tranchant.	
f.	occidental	Qui se trouve à l'est.	
g.	oriental	Qui affiche des motifs brillants qu'on appelle en cuisine « damas ».	
h.	polyvalent	À qui on ne porte pas assez attention.	

3. Lisez les phrases et associez les mots en caractères gras à leur synonyme dans l'encadré.

■ La conciliation	■ La rouille	■ Une durée de vie
■ L'extension	■ Des mélanges	■ De petites cavités ou des trous

- On utilise le chrome dans certains **alliages**.
- Compromis** entre le pouvoir de coupe et la résistance à l'oxydation.
- Les lames ont une **longévité** exceptionnelle.
- La soie est le **prolongement** de la lame.
- On utilise le chrome pour empêcher la **corrosion**.
- La lame peut avoir des **alvéoles**.

4. Répondez aux questions en inscrivant le numéro correspondant.

- a. Quel couteau est **damassé**?
- b. Quel couteau montre des signes de **corrosion**?
- c. Quel couteau a des **alvéoles**?



5. Relisez la partie sur le couteau d'affutage et répondez aux questions en cochant la réponse ou en inscrivant le bon mot.

- a. L' affutage est l'action...
 - de nettoyer.
 - d'aiguiser.
 - de désinfecter un couteau.
- b. On y glisse la lame doucement pour l'affuter :
- c. Où se trouve le fusil sur le couteau d'affutage?
 - Sur la partie gauche
 - Sur la partie droite



6. Lisez les définitions et remplissez la grille à l'aide des verbes appropriés.

- abuser
- décortiquer
- désosser
- détailler
- empêcher
- équeuter
- fileter
- marteler
- racler
- rouiller
- se distinguer
- tremper

The crossword puzzle grid is composed of empty squares. The starting points for the words are numbered as follows:

- 1: Top right vertical word.
- 2: Far right vertical word.
- 3: Middle vertical word.
- 4: Horizontal word starting from the right side.
- 5: Horizontal word starting from the left side.
- 6: Middle vertical word.
- 7: Middle vertical word.
- 8: Horizontal word starting from the left side.
- 9: Horizontal word starting from the middle.
- 10: Vertical word starting from the bottom right.
- 11: Horizontal word starting from the left side.
- 12: Horizontal word starting from the bottom middle.

HORIZONTAL

- 4. Couper en filet
- 5. Plonger dans un liquide
- 8. Se faire remarquer, être différent
- 11. Produire de la rouille, devenir oxydé
- 12. Prévenir, éviter

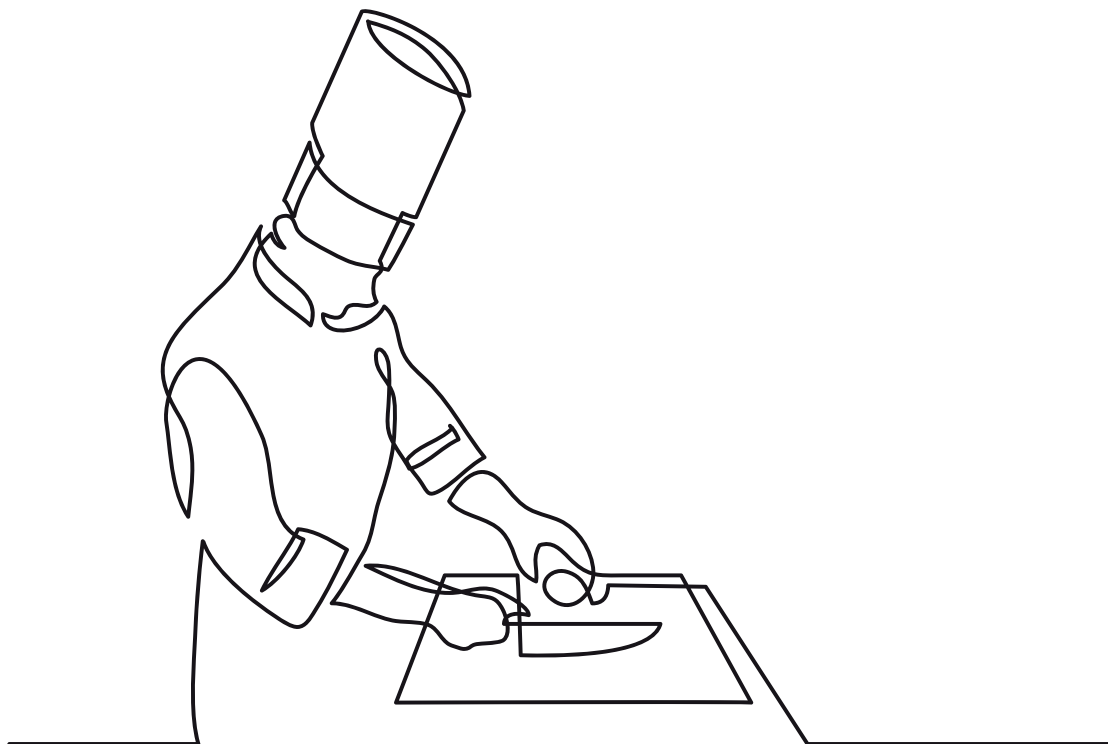
VERTICAL

- 1. Retirer la carapace
- 2. Exagérer
- 3. Frapper fort de façon répétée
- 6. Retirer les os
- 7. Retirer la queue
- 9. Défaire en morceaux
- 10. Frotter, gratter une surface

GRAMMAIRE

« Être » ou « avoir »

Être	Avoir
<p>Le verbe « être » est utilisé pour :</p> <ul style="list-style-type: none">■ exprimer un état ou une attitude;■ décrire quelqu'un ou quelque chose;■ décrire la localisation de quelqu'un ou de quelque chose;■ montrer avec « c'est ».	<p>Le verbe « avoir » est utilisé :</p> <ul style="list-style-type: none">■ pour montrer qu'on possède quelque chose;■ pour indiquer un lien avec quelqu'un;■ pour décrire une sensation physique;■ pour donner l'âge;■ avec certaines expressions : avoir faim, avoir soif, avoir froid, avoir chaud, avoir mal, il y a, avoir l'air.

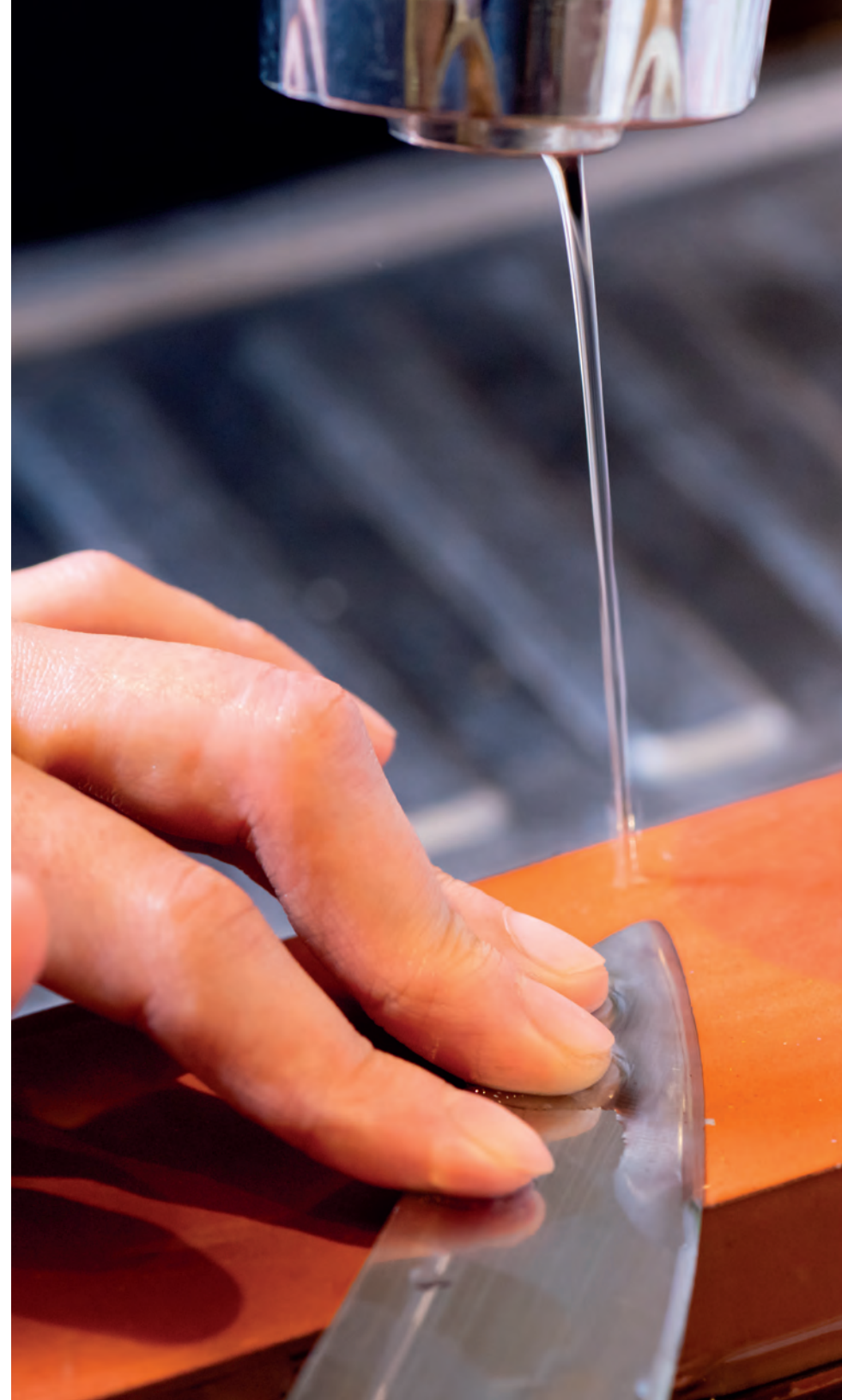


1. Décrivez oralement les illustrations en utilisant les verbes « avoir » et « être ». Vous pouvez aussi prendre des notes.



2. Complétez les phrases avec « J'ai » ou « Je suis ».

- a. un poulet à découper.
- b. un couteau de chef.
- c. maladroit avec le fusil à aiguiser les couteaux.
- d. très intéressé par les couteaux japonais.
- e. coupé la courge en deux.
- f. heureux de savoir quel couteau utiliser.
- g. épuisé après une journée de boucherie.
- h. dans la chambre froide pour fileter les poissons.
- i. une bonne cuisinière.
- j. satisfaite des pièces de viande que vous avez préparées.



3. « Être » ou « avoir », là est la question. À vous de choisir!

	« Être »	« Avoir »	Point		« Être »	« Avoir »	Point
1				16			
2				17			
3				18			
4				19			
5				20			
6				21			
7				22			
8				23			
9				24			
10				25			
11				26			
12				27			
13				28			
14				29			
15				30			
Total				Total			



LES FROMAGES



COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE



Lisez l'article et répondez aux questions.

1. Quels sont les trois couteaux essentiels?

- a.
- b.
- c.

2. Les couteaux se distinguent par...

- leurs tailles.
- leurs prix.
- les formes de leurs lames.
- leurs couleurs.
- leurs tranchants.
- leurs matériaux de confection.



3. Complétez le tableau en cochant les réponses correctes. Relisez la section sur les couteaux, au besoin.

		Couteau en acier carbone	Couteau en acier inoxydable	Couteau en céramique	Couteau damassé
a.	Plus économique				
b.	Nécessite beaucoup de soins				
c.	Léger				
d.	Très fragile				
e.	Excellent pouvoir de coupe				
f.	Peu d'entretien				
g.	Meilleure qualité				
h.	Très bonne qualité				
i.	Doit être affuté plus souvent				
j.	Très cher				
k.	Lame plus dure				

4. Associez l'image au mode de fabrication du couteau.

a. Un couteau fabriqué industriellement

b. Un couteau forgé



5. Indiquez si l'énoncé est vrai ou faux. Si l'énoncé est faux, écrivez l'énoncé correct.

	Énoncés	Vrai	Faux
a.	Le couteau d'office est le plus important des couteaux.		
b.	Le couteau de chef est le plus classique des couteaux.		
c.	Le couteau à désosser est idéal pour couper les aliments durs comme la courge.		
d.	Le couteau d'office est parfait pour couper les aliments fragiles comme la pêche.		
e.	Le couteau à fileter sert à découper la viande.		
f.	Le couteau à désosser est parfait pour découper un poulet.		
g.	Le couteau à affuter n'est pas un couteau pour couper.		
h.	Le couteau dentelé sert uniquement à couper du pain.		
i.	Le couteau d'office permet de couper avec plus de précision.		

6. Regardez les images. Cochez les utilisations sécuritaires et appropriées des couteaux. Expliquez oralement les utilisations dangereuses ou incorrectes. Au besoin, relisez les pages 6 et 7 du document sur les couteaux.





Parler pour parler...



Parler pour parler

- Quels couteaux avez-vous à la maison?
- Quels autres couteaux utilisez-vous?
- Quel est votre couteau préféré? Décrivez-le et expliquez pourquoi c'est votre couteau favori.
- Racontez une situation pendant laquelle vous vous êtes blessé en utilisant mal un couteau ou en utilisant un couteau inapproprié à la tâche.
- Qu'est-ce qui est plus important pour vous : avoir un seul bon couteau ou plusieurs couteaux plus économiques? Expliquez votre choix.
- Quels sont les autres ustensiles utilisés pour couper un aliment?





Le clin d'œil gourmand

Le couteau à patate

Vous travaillez dans une cuisine et on vous demande un « couteau à patate »... Ne cherchez pas un couteau spécial destiné à couper les patates ou pommes de terre!

Il s'agit tout simplement d'un couteau d'office qui porte ce nom bien particulier au Québec.





LE DESSERT



PRODUCTION ORALE

Quel couteau choisir pour couper...





Outils pédagogiques



Les couteaux

Un couteau de chef



Un couteau d'office



Un couteau dentelé



Un couteau à désosser



Un couteau à fileter





Les aliments



Une fraise



Un chou



Un jambon



Des champignons



Une citrouille



Une pêche



Des crevettes



Un oignon pelé



Des piments forts



Du pain



Une tomate



Des kiwis



Un poulet entier



Une longe de porc



Un saumon entier



Des sashimis de saumon



Des branches de céleri



Des tranches de rôti de bœuf



Des fines herbes



Des échalotes françaises

A young man with short dark hair, wearing a grey hoodie, is sitting at a desk in a dimly lit room. He is looking down and to the left, holding a pen over an open notebook. A laptop is open in front of him. The background is blurred, showing a plant and some shelves with lights.

Activités d'autoapprentissage



36 - Choisir les différents types de couteaux

« Être » ou « avoir »

Complétez les phrases en ajoutant « Je suis » ou « J'ai ».

1. essayé un couteau à lame en céramique.
2. envie de cuisiner une recette traditionnelle réconfortante.
3. enchantée de faire votre connaissance, chef!
4. hâte d'apprendre à préparer un filet de poisson.
5. surpris de voir comment tu tiens ton couteau.
6. besoin de trois blancs d'œufs et d'un peu de sucre en poudre.
7. pressée de retourner travailler!
8. désolé, il n'y a plus de saumon au menu ce soir.
9. de la chance, je travaille dans le meilleur restaurant en ville!
10. satisfait du travail que vous faites en cuisine.
11. hâte de goûter aux nouveaux plats du chef.
12. soif, pourriez-vous m'apporter de l'eau s'il vous plait?
13. confiance que le service de ce soir se déroulera bien.
14. mal à l'aise lorsque les clients sont impolis.
15. horreur du poisson, je n'en supporte pas l'odeur!
16. du mal à réussir ma meringue; tu veux m'aider s'il te plait?
17. certaine que vous aimerez notre sélection de fromages!
18. l'impression que le restaurant sera plein ce soir.
19. un problème, je n'ai pas assez de farine pour terminer ma recette.
20. fatigué; j'ai travaillé 50 heures cette semaine.

Vérifiez vos réponses dans le corrigé.





Au plaisir de vous revoir!



Avec la collaboration de :



Québec 