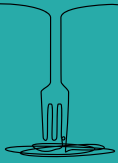




Avec la collaboration de :



Québec 



TÂCHE 18 | Travailler dans la cuisine de production

Situation

- En emploi et en perfectionnement

Intentions de communication

- **Compréhension orale (niveau 5)**
 - ✓ Comprendre les étapes de la cuisine de production
- **Production orale (niveaux 4 à 6)**
 - ✓ Expliquer les étapes de la cuisine de production
- **Production écrite (niveaux 4 et 5)**
 - ✓ Planifier les étapes de la cuisine de production

Niveaux visés

- Niveaux 4 à 6

Durée proposée

- 3 heures

Support



Vidéo : La Tablée des Chefs

NousTV (28 mars 2017). La Tablée des Chefs [Vidéo en ligne]. Repéré à <https://www.youtube.com/watch?v=2ZPcQTcA7YQ>

Éléments langagiers

- Le vocabulaire relié à la tâche
- Le passé composé avec l'auxiliaire « avoir »
- Les participes passés
- Les sons [i] et [e]



L'AMUSE-BOUCHE



ANTICIPATION



1. Que voit-on sur la photo ?

2. Que font les cuisiniers?

3. Y a-t-il quelque chose de particulier dans la façon de faire des cuisiniers dans cette scène?

4. Selon vous, dans quels types d'établissement retrouve-t-on ce genre de cuisine?

5. Avez-vous déjà travaillé ou participé à une production de masse, soit en cuisine, soit dans une banque alimentaire? Racontez ce que vous avez fait.



L'ENTRÉE



COMPRÉHENSION GLOBALE

 **Regardez la vidéo, puis répondez aux questions.**

1. Quel est le sujet de la vidéo?

- On y présente un cours de cuisine de l'École Hôtelière des Laurentides.
- On y présente La Tablee des chefs, une entreprise qui aide les banques alimentaires.
- On y présente des élèves qui cuisinent pour des banques alimentaires dans le cadre d'un cours.
- On y montre une salle d'assemblage dans une usine de transformation alimentaire.

2. Où se déroule cette vidéo?

- Dans la cuisine d'un grand restaurant
- Dans la cuisine de l'École Hôtelière
- Dans un centre pour personnes démunies
- Dans la cuisine d'une usine

3. Que préparent les élèves?

- Du pain de viande en boulettes
- Une sauce spaghetti avec des boulettes
- Du pain en sauce tomate et légumes
- Des sandwichs aux tomates sur la planche

4. Durant la vidéo, on voit la phrase « L'École Hôtelière des Laurentides cuisine pour les plus démunis ». Que signifie le mot démunir?

5. Quelle ambiance se dégage de cette vidéo?



LE PLAT PRINCIPAL



ÉLÉMENTS LANGAGIERS

VOCABULAIRE

1. Remettez les lettres en ordre pour trouver l'adjectif.

	Définitions	Mots déconstruits	Réponses
a.	Personne désavantagée économiquement.	muédien	
b.	Qui procure une sensation valorisante.	fartianteg	
c.	Qui a rapport avec les hôtels, l'hôtellerie.	tôèehelir	
d.	Qui concerne l'humain.	emhutaianir	
e.	Se dit de quelque chose qui est obligatoire.	boégli	
f.	Se dit de quelque chose qui a une valeur morale ou matérielle.	evaball	

2. Placez les mots sous l'illustration correspondante.

■ Une brigade

■ Des frigos

■ Une marmite à vapeur



3. À quoi vous fait penser cette image? Quel lieu y est représenté?



4. À quel mot associez-vous les définitions suivantes?

■ autrui

■ démunie

■ un partenariat

■ des surplus

a. Quelque chose qu'on a en trop :

b. Une personne qui manque de ressources économiques :

c. Une autre personne que soi-même :

d. Une association entre différentes personnes ou entreprises :

5. Le professeur mentionne l'expression « production de masse ».

a. Cochez l'image qui représente une production de masse.



b. Justifiez votre réponse.

6. Qu'est-ce qu'une boulette? Quel mot est à l'origine de boulette?

7. Associez les formes de l'oral à leur forme conventionnelle.

Formes de l'oral			
A	B	C	D
ben	faque	pis	y'a

Formes conventionnelles				
et	donc, en fait, « Ça fait que »	très, bien	puis	il y a, il a

8. Associez les expressions et les anglicismes à leur signification.

Expressions et anglicismes			
A	B	C	D
Un briefing	L'fun	Y'a plein	Quand même

Significations			
Même si, malgré	Une rencontre d'information	Il y a beaucoup	C'est amusant

PHONÉTIQUE

Les sons [i] et [e]

1. Prononcez les mots de la colonne du son [i], puis ceux de la colonne du son [e].

[i]	[e]
Laurentides	élève
dix mille	école
serviront	région
frigo	Tablée
cuit	déroulé
brigade	légumes
qui	été
partenariat	donné
nutritif	intégré

2. Prononcez les mots qui contiennent les deux sons.

cuisiné	expérience
distribuer	réparti
hésitation	adrénaline
défavorisé	défi
démuni	petit pâté



3. Écoutez les phrases extraites de la vidéo.

- Répétez-les. Enregistrez-vous sur votre téléphone intelligent ou sur un enregistreur vocal numérique (EVN).
- Écoutez votre enregistrement et reprenez l'enregistrement au besoin.



a. Les élèves de l'École Hôtelière des Laurentides avaient du pain sur la planche la semaine dernière.



b. Ils ont cuisiné pas moins de 10 000 portions.



c. On s'est tous répartis en brigades de travail à la chaîne.



d. Puis ils vont distribuer ça aux gens défavorisés pour les banques alimentaires.



e. C'est tous des produits qui nous ont été donnés (...).



f. Cette bonne action sert également de formation aux élèves en cuisine puisqu'elle est intégrée dans un module d'apprentissage à l'école.



g. Il y a 24 compétences dans le programme de cuisine.



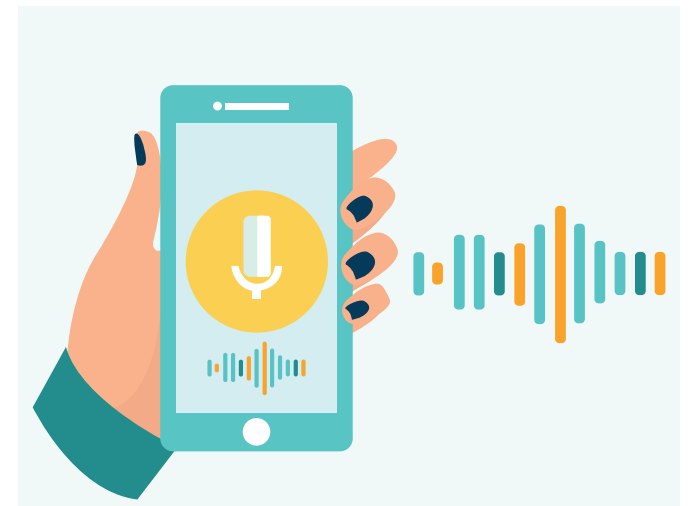
h. Comment vous trouvez l'expérience aujourd'hui de La Tablee des Chefs?



i. On a une belle équipe, une belle ambiance, c'est très apprécié.



j. On est quand même fiers de faire ça pour un bon organisme.



GRAMMAIRE

Passé composé avec l'auxiliaire « avoir »

Le passé composé sert à exprimer une action qui s'est déroulée dans le passé et qui est terminée.

Comme son nom l'indique, le passé **composé** est un temps composé, c'est-à-dire qu'il est formé de deux éléments :

1. l'auxiliaire « **avoir** » au présent;
2. le participe passé du verbe.

La formation du participe passé dépend du verbe. Voici quelques exemples de terminaison de participes passés.

Les participes passés	Exemples
En er comme « parler » : le participe passé se termine en é .	J' ai parlé
En ir comme « finir » («-iss » avec « nous »): le participe passé se termine en i .	Tu as fini
En ir comme « dormir » (nous dormons): le participe passé se termine en i .	Il a dormi
En ire comme « écrire » : le participe passé se termine en it .	Elle a écrit
En aitre comme « connaître » : le participe passé se termine en u .	Nous avons connu
En uire comme « construire » : le participe passé se termine en uit .	Vous avez construit
En oir comme « recevoir » : le participe passé se termine en u .	Ils ont reçu

1. Trouvez le participe passé des verbes et complétez le tableau. Utilisez le dictionnaire, le Bescherelle ou un moteur de recherche.

acheter	cuisiner	paraître	devoir	écrire	recevoir
croire	dire	vouloir	savoir	appeler	pouvoir
dormir	grandir	manger	instruire	mentir	réussir

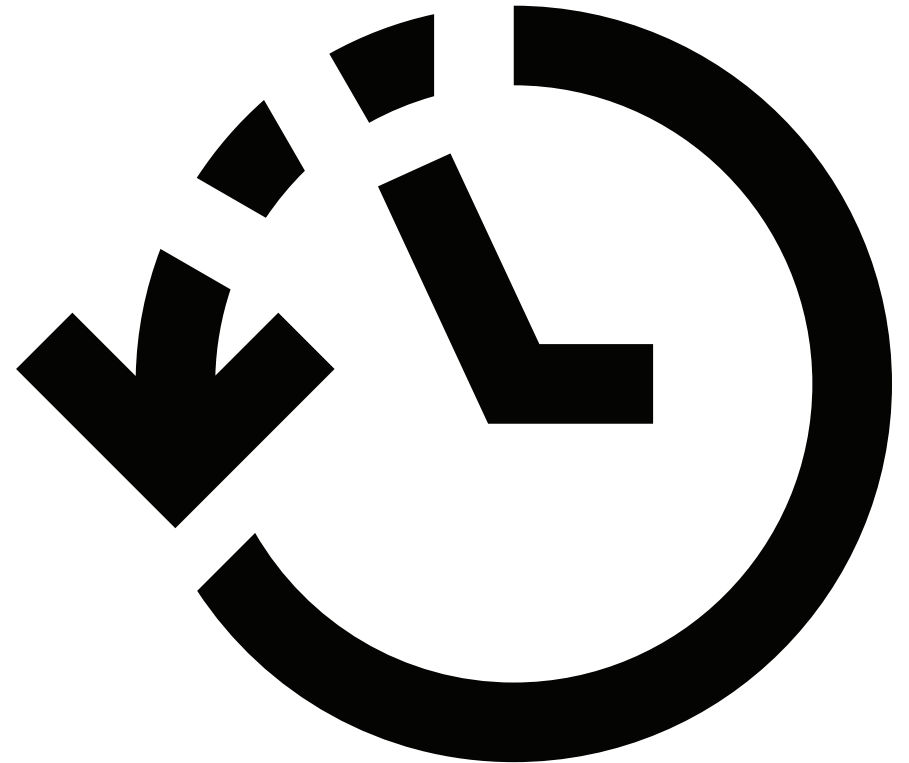
é	i	it	u	uit

2. Complétez les phrases en conjuguant les verbes entre parenthèses au passé composé.

- a. Les commanditaires **(donner)** des légumes congelés.
- b. Les étudiants **(réussir)** à préparer 10 000 boulettes en deux jours.
- c. Les organismes **(recevoir)** la nourriture.
- d. Nous **(couper)** les différents aliments.
- e. On **(mettre)** les légumes avec la sauce tomate dans un gros chaudron.
- f. Nous **(vouloir)** faire de notre mieux pour cette œuvre humanitaire.
- g. Le professeur **(voir)** l'enthousiasme de ses élèves.
- h. Nous **(devoir)** épucher 50 livres d'ognons pour faire les pâtés de viande.
- i. Le pain de viande **(cuire)** pendant une heure au four.

3. Transformez les phrases au passé composé.

- a. Les élèves vident le lave-vaisselle régulièrement durant le service.
- b. Les professeurs expliquent la recette aux élèves.
- c. Tu portes des gants antichaleur pour sortir les boulettes du four.
- d. Ce groupe d'élèves termine la production plus tôt.
- e. Tu finis la plonge avant de sortir.
- f. Sergio sort les poubelles à la fin de la journée de production.





LES FROMAGES



COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE

 Regardez la vidéo, puis répondez aux questions.

1. Au début de la vidéo, la journaliste affirme que les élèves « ont eu du pain sur la planche ». Que signifie cette expression?

Ils ont eu beaucoup de pain à trancher.

Ils ont eu beaucoup de travail.

Ils ont cuisiné beaucoup de pain.

Ils ont commandé beaucoup de pain.

2. Comment s'appelle cette façon de travailler où les employés sont placés côte à côte et effectuent une tâche précise avec un rythme soutenu?

La production de masse

Le travail à la chaîne

La course contre la montre

Le travail côte à côte

3. Pour quelle raison les élèves ont-ils cuisiné 10 000 pains de viande sous forme de boulettes?

Pour un évènement organisé par les partenaires.

Pour offrir de la nourriture aux banques alimentaires.

Pour servir dans un banquet organisé par l'école.

Pour utiliser les surplus d'Olymel.



4. On dit que cette expérience de production était « une course contre la montre ». Pourquoi?

5. Dans le cadre de quel évènement cette production de pains de viande a-t-elle eu lieu?

Pour la semaine des écoles hôtelières en partenariat avec La Tablee des Chefs

Pour la semaine des bénévoles en partenariat avec les banques alimentaires

Pour la semaine des banques alimentaires avec l'organisme Moisson Laurentides

Pour la semaine de réutilisation des surplus alimentaires des entreprises

6. Cochez les ingrédients du pain de viande qui ont été nommés par le professeur et les élèves.

De la viande

Du fromage

De la sauce tomate

Des légumes

Des carottes

**7. L'activité à laquelle les élèves ont participé fait partie du programme de cuisine de l'École Hôtelière des Laurentides.
Combien y a-t-il de compétences dans ce cours de cuisine?**

14

24

34

42

8. Quelle compétence de cours de cuisine les élèves pratiquent-ils dans la vidéo?

9. Classez chaque caractéristique dans la bonne catégorie.

- | | | | |
|--|---|--|---------------------------------|
| ■ Une grande quantité de nourriture produite | ■ Des plats cuisinés sur commande | ■ Une variété de plats proposée | ■ Un grand nombre d'employés |
| ■ Un menu | ■ Des tâches précises et répétitives à exécuter | ■ Des équipements adaptés pour les grandes quantités de nourriture | ■ La possibilité d'être créatif |

Production de masse	Production dans un restaurant

10. Placez en ordre les 10 étapes de la production des pains de viande, du début à la fin. Regardez à nouveau la vidéo si nécessaire.

	Cuire les boulettes.
	Déposer un couvercle sur les plats.
	Congeler les plats ou les mettre au frigo.
	Déposer les plats dans des boites.
	Faire la sauce.
	Verser la sauce dans les plats.
	Rouler les boulettes.
	Le partenaire vient chercher les plats.
	Déposer les boulettes dans la sauce.
	Le partenaire distribue les plats dans les banques alimentaires.



La Tablée des Chefs

La **Tablee des Chefs** est un organisme de bienfaisance qui a pour mission de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. Chaque année, elle organise La Semaine des écoles hôtelières, pendant laquelle les écoles hôtelières du Québec s'unissent pour produire des repas destinés aux Banques alimentaires du Québec. Elle a également mis sur pied un programme de récupération alimentaire où elle redistribue aux familles dans le besoin les surplus alimentaires du secteur de la restauration.

<https://www.tableedeschefs.org/fr/>

The screenshot shows the website for La Tablée des Chefs. At the top right, there are links for 'Canada' and 'EN'. The main navigation includes 'À propos', 'Programmes', 'Événements', 'Recettes', 'Coordonnées', and a 'S'impliquer' button. The central focus is a campaign for 'Les Cuisines Solidaires'. On the left is the logo, which consists of a circular emblem with a chef's hat and three hearts, surrounded by the text 'LES CUISINES SOLIDAIRES'. To the right of the logo, the text 'Les Cuisines Solidaires' is displayed in a large, bold font. Below this, a paragraph explains the project: 'Pour venir en aide aux Banques alimentaires du Québec, La Tablée des Chefs lance Les Cuisines Solidaires, un projet qui mobilise l'industrie alimentaire et les chefs du Québec, pour produire plus de 2 000 000 repas et ainsi nourrir les personnes dans le besoin pendant et après la crise de la COVID-19.' At the bottom left, there are two buttons: 'Faire un don' and 'En savoir plus'. On the right side of the page, there is a large graphic featuring two cartoon chefs in aprons. Between them is a vertical bar representing a goal. The bar has a scale from 0 to 2,000,000. The current level is marked at 1,850,000, with a red arrow pointing upwards. The text 'Nouvel objectif!' is written in red above the bar. Below the bar, a red box contains the text '1 850 000 repas préparés et expédiés à ce jour'.



Parler pour parler...



Parler pour parler

- Avez-vous déjà travaillé ou participé à une production de masse, soit en cuisine ou dans une banque alimentaire? Racontez ce que vous avez fait.
- Que pensez-vous de la production de masse?
- Une jeune fille dans la vidéo (à 02 : 12) dit ne pas vraiment aimer la production de masse, mais parce que c'est une activité humanitaire, elle a apprécié l'expérience. Aimez-vous ce type de production? Dans quels contextes la pratiqueriez-vous?
- D'après vous, quelles qualités faut-il posséder pour travailler en production de masse?

Le pain de viande

Parfois cuisiné sous forme de boulettes, le pain de viande doit son nom à sa forme de... pain.

Il est préparé avec de la viande hachée, des légumes, de la chapelure et garni de sauce tomate.

Chaque famille a sa propre recette!

C'est un plat facile à faire en grosse production pour des repas de cafétéria d'école ou pour des repas surgelés.





LE DESSERT



PRODUCTION ÉCRITE

Le gérant de votre restaurant s'est associé à la banque alimentaire de votre quartier dans le but de fournir des repas aux personnes démunies. À l'aide de vos collègues de travail, vous devez produire 100 plats de pâté chinois qui seront congelés avant d'être récupérés par la banque alimentaire. Pour y arriver, vous devez d'abord planifier toutes les étapes de la production afin d'assurer un travail à la chaîne efficace et rapide.

Vous disposez des ingrédients suivants :

- De l'huile
- Des oignons
- Du bœuf haché
- Du maïs en grains
- Des pommes de terre
- Du lait
- Du beurre
- Du paprika
- Du persil séché
- Du sel et du poivre



En équipe, utilisez la fiche de production et la photo du pâté chinois pour créer la liste de toutes les étapes nécessaires à la préparation des ingrédients.

- Consultez des recettes de pâté chinois sur un moteur de recherche pour vous inspirer.
- Utilisez la liste du matériel nécessaire ainsi que les mots du lexique pour rédiger les étapes de votre fiche.
- Consultez votre dictionnaire ou Internet si nécessaire.



INGRÉDIENTS

- ✓ De l'huile
- ✓ Des oignons
- ✓ Du bœuf haché
- ✓ Du maïs en grains surgelé
- ✓ Des pommes de terre
- ✓ Du lait
- ✓ Du beurre
- ✓ Du paprika
- ✓ Du persil séché
- ✓ Du sel et du poivre

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- ✓ Une poêle
- ✓ Un couteau
- ✓ Un couteau économe
- ✓ Une passoire
- ✓ Une casserole
- ✓ Un mélangeur sur socle
- ✓ Une tasse à mesurer
- ✓ Une cuillère à mesurer
- ✓ Une balance
- ✓ Des plats à cuisson et des couvercles
- ✓ Une spatule
- ✓ Une cuisinière et un four
- ✓ Un congélateur

TECHNIQUES À UTILISER POUR LA PRÉPARATION

Faire chauffer	Éplucher	Hacher	Saupoudrer
Faire sauter	Égoutter	Faire cuire	Mettre un couvercle
Éplucher	Faire bouillir	Réduire en purée	Cuire au four
Faire décongeler	Couper en cubes	Garnir	Laisser refroidir
Verser	Déposer	Étaler	Mettre au congélateur

FICHE DE PRODUCTION À REMPLIR

PRÉPARATION			
INGRÉDIENTS	Numéro d'étapes	ÉTAPES	MATÉRIEL NÉCESSAIRE
Huile	1		
Oignons	2 3 4		
Bœuf haché	5		
Maïs en grains	6		
Pommes de terre	7 8 9 10		
Lait	11		
Beurre	12		
Paprika	13		
Persil séché	14		

PRÉPARATION

ASSEMBLAGE	Numéro d'étapes	ÉTAPES	USTENSILES OU ACCESSOIRES NÉCESSAIRES
Préparation de bœuf	15		
Maïs	16		
Purée de pommes de terre	17		
Paprika et persil séché	18		
CUISSON		ÉTAPES	
	19		
	20		
	21		
	22		



PRODUCTION ORALE

1. Avec votre équipe, vous avez réussi à préparer, en une journée, 100 plats de pâté chinois qui ont été congelés et récupérés par la banque alimentaire. Impressionné, un autre organisme veut savoir comment vous avez procédé. Expliquez-leur ce que vous avez fait.
2. Après avoir reçu l'information sur la préparation et l'assemblage du pâté chinois, organisez une chaîne de travail efficace à l'aide des fiches de la page suivante. Une même personne peut effectuer plusieurs tâches à un même poste.





Étapes du pâté chinois pour la production orale

Faire chauffer l'huile dans une poêle.

Éplucher les oignons.

Hacher les oignons.

Faire sauter les oignons dans l'huile.

Faire cuire le bœuf haché avec les oignons.

Faire décongeler et égoutter le maïs en grains.

Éplucher les pommes de terre.

Couper les pommes de terre en cubes.

Faire bouillir les pommes de terre.

Égoutter les pommes de terre.

Verser le lait dans les pommes de terre.

Déposer le beurre dans les pommes de terre.

Réduire les pommes de terre en purée.

Étaler le bœuf dans un plat.

Étaler le maïs sur le bœuf.

Étaler la purée de pommes de terre sur le maïs.

Saupoudrer le paprika et le persil sur la purée.

Cuire au four et laisser refroidir.

Mettre un couvercle.

Mettre au congélateur.



Activités d'autoapprentissage



18 - Travailler dans la cuisine de production

Passé composé avec avoir

1. Décrivez au passé composé la journée de Marta. Observez l'exemple

Ex. : À 7 h, Martha a arrêté le réveil.

- a. À 8 h 15, elle (ouvrir) la porte du vestiaire.
- b. À 8 h 16, elle (mettre) sa tenue pour travailler en cuisine.
- c. À 8 h 25, elle (boire) un café avec ses collègues pour commencer la journée du bon pied.
- d. À 8 h 30, les employées (commencer) leur journée de travail. Le chef (saluer) tout le monde, puis il (répartir) le travail à effectuer.
- e. À 8 h 35, Marta (apporter) les aliments à son poste de travail et elle (préparer) les ustensiles nécessaires aux préparations.
- f. Jusqu'à la pause, elle (éplucher) des légumes. Elle (avoir) rapidement mal aux jambes.
- g. À 9 h 30, le gérant (superviser) le travail de Marta.
- h. À 10 h 30, toute l'équipe (prendre) une pause.
- i. Après la pause, Marta (changer) de poste de travail et elle (façonner) des boulettes de viande.
- j. À 11 h 45, le gérant (demander) à tout le monde de finir le travail. Marta (débarrasser) le comptoir, elle (ranger) la nourriture et elle (désinfecter) son poste de travail.
- k. À 12 h, elle (manger) avec le gérant et ses collègues dans la salle du personnel.
- l. L'après-midi, elle (répéter) la même routine.

Vérifiez vos réponses dans le corrigé.





Au plaisir de vous revoir!



Avec la collaboration de :



Québec 