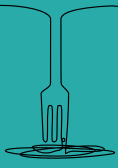




Avec la collaboration de :





TÂCHE 13 | Décortiquer le homard en cuisine

Situation

- En emploi

Intentions de communication

- **Compréhension orale (niveau 5)**
 - ✓ Différencier les parties du homard
 - ✓ Comprendre les étapes pour décortiquer un homard
- **Production orale (niveau 5)**
 - ✓ Nommer les différentes parties du homard (niveaux 3 à 5)
 - ✓ Expliquer les étapes pour décortiquer un homard (niveaux 4 et 5)
- **Production écrite (niveaux 3 et 4)**
 - ✓ Rédiger une recette pour du homard

Niveaux visés

- Niveaux 3 à 5

Durée proposée

- 3 heures

Support

-  Vidéo : Comment décortiquer le homard
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (8 mai 2014). Comment décortiquer le homard [Vidéo en ligne]. Repéré à <https://www.youtube.com/watch?v=rSKcFniikWw&t=59s>

Éléments langagiers

- Le vocabulaire relié à la tâche
- Les mots interrogatifs
- Les mots pour ordonner les étapes



L'AMUSE-BOUCHE



ANTICIPATION



Regardez la photo et répondez aux questions.

1. Quel est ce crustacé?

2. Avez-vous déjà goûté à ce crustacé?

3. Quelle est la couleur d'un homard?

4. Comment le cuisine-t-on?

5. Quelles sont les différentes manières de manger du homard?

6. Quels autres crustacés connaissez-vous?

7. Si vous aviez à proposer du homard à une cliente ou à un client au restaurant, que diriez-vous?



L'ENTRÉE



COMPRÉHENSION GLOBALE

 Regardez la vidéo, puis répondez aux questions.

1. Quel est le sujet de la vidéo?

- Apprendre à cuisiner le homard.
- Apprendre à décortiquer le homard.
- Découvrir les modes de cuisson du homard.
- Découvrir des recettes pour apprêter le homard.

2. À qui s'adresse la vidéo?

- Aux cuisiniers
- Au public en général
- Aux serveurs et serveuses
- Toutes ces réponses

3. Quel est le but de cette vidéo?

- Inciter les gens à manger plus de homard.
- Montrer une technique pour découper le homard.
- Encourager les restaurateurs à servir plus de homard.
- Expliquer le cycle de vie du homard.

4. Vrai ou faux? Le homard de la vidéo provient de la côte est des États-Unis.

- Vrai
- Faux
- Non mentionné dans la vidéo



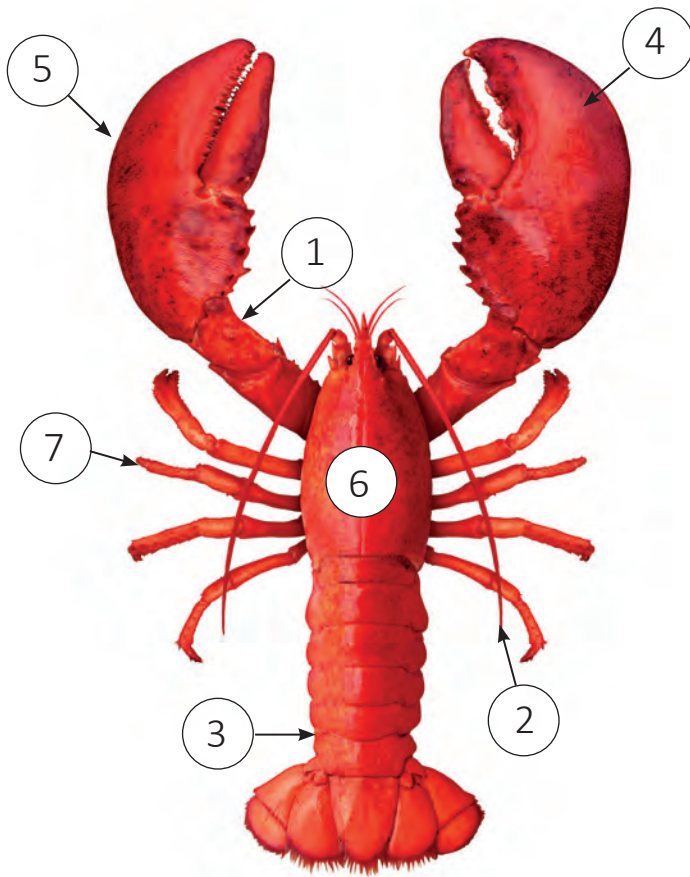
LE PLAT PRINCIPAL



ÉLÉMENTS LANGAGIERS

VOCABULAIRE

1. Identifiez les différentes parties du homard : l'antenne, l'articulation, la carapace, la pince ciseau, les petites pattes, la pince marteau, la queue.



1 :

2 :

3 :

4 :

5 :

6 :

7 :

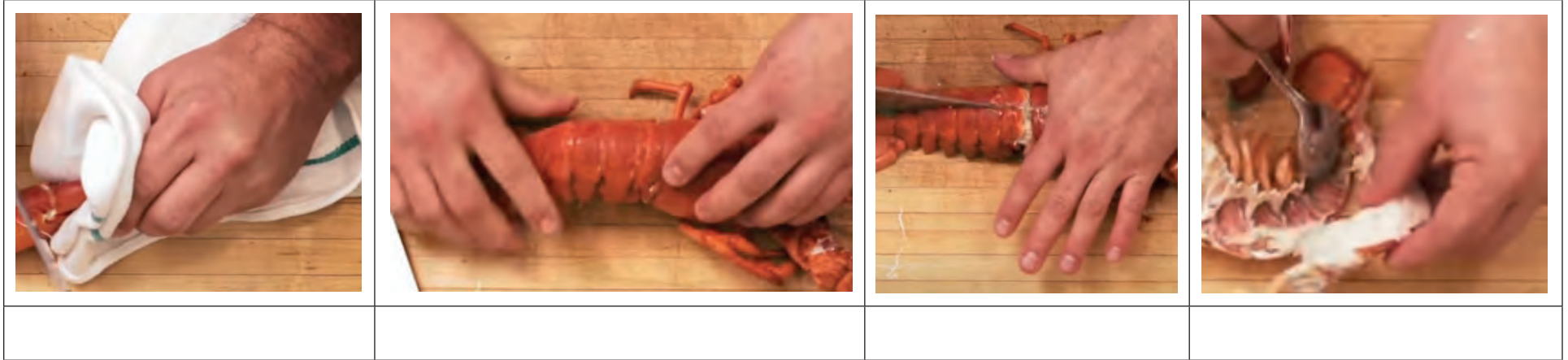
2. Associez certaines étapes à leur illustration.

a. Allonger la queue.

b. Dégager la chair.

c. Maintenir à plat.

d. Maintenir la pince.



3. Associez chaque action pour décortiquer le homard à son synonyme.

- | | | | |
|-------------|---------------|-----------|------------|
| ■ allonger | ■ décortiquer | ■ dégager | ■ éviter |
| ■ faciliter | ■ maintenir | ■ pivoter | ■ savourer |

a. Prévenir les blessures :

b. Simplifier le travail :

c. Déguster le homard :

d. Retirer la chair de la carapace du homard :

e. Étendre la queue du homard :

f. Faire tourner la pince :

g. Libérer la chair du homard :

h. Tenir le homard :

4. Quel autre mot peut désigner « la chair » du homard?

Les œufs

La viande

Les intestins

La carapace

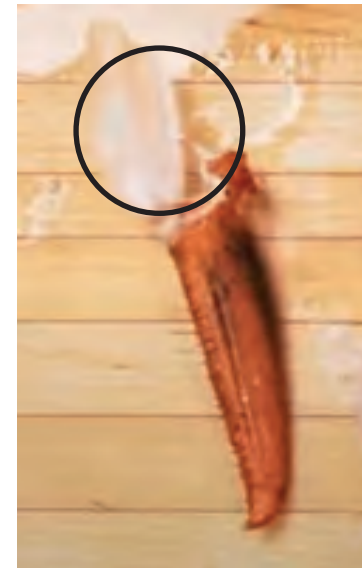


5. Le chef mentionne le mot « cartilage ». Qu'est-ce que le cartilage?

C'est un os très dur qui se trouve dans les pinces du homard.

C'est une matière résistante et transparente dans le squelette de certains animaux.

C'est la matière qui forme la carapace rigide et dure du homard.



6. Qu'est-ce que le « corail » du homard?

Il s'agit de son intestin.

Il s'agit de ses œufs.

Il s'agit du contenu de son intestin.

Il s'agit du contenu des petites pattes.



7. Où se trouve le « talon » sur le couteau du chef?

8. À quoi correspondent les numéros suivants : 1, 2, 3, 4 et 5 ?



1 :

2 :

3 :

4 :

5 :

9. Le chef utilise ce couteau pour faire une entaille dans la carapace du homard. Quel mot n'est pas un synonyme de « entaille »?

Une coupure

Une incision

Une blessure

Une ouverture

10. Identifiez la signification des deux adverbes suivants : « au fur et à mesure » et « éventuellement ».

a. Possiblement, peut-être :

b. Graduellement, peu à peu :

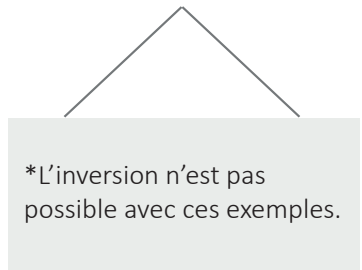


GRAMMAIRE

Les mots interrogatifs

On utilise les mots interrogatifs pour poser des questions sur des personnes, sur des choses, sur des faits.

| Une question sur : | Les mots interrogatifs | + « est-ce que » | + inversion sujet-verbe | |
|-----------------------------|------------------------|---|--|-------------------------------------|
| Le lieu | Où | Où est-ce que tu vas chercher le homard? | Où vas-tu chercher le homard? | |
| Le moment | Quand | Quand est-ce que tu pars chercher la commande? | Quand pars-tu chercher la commande? | |
| La manière | Comment | Comment est-ce que le nouveau serveur s'appelle? | Comment s'appelle le nouveau serveur? | |
| La cause, la raison, le but | Pourquoi | Pourquoi est-ce que tu viens nous aider en cuisine? | Pourquoi viens-tu nous aider en cuisine? | |
| La quantité | Combien (de) | Combien est-ce que ça coute? Combien de homards est-ce que nous commandons? | Combien ça coute?* | Combien de homards commandons-nous? |
| La personne | Qui | Qui est-ce que tu invites au restaurant? Qui est-ce que qui travaille ce soir? | Qui invites-tu au restaurant? Qui travaille ce soir?* | |



*L'inversion n'est pas possible avec ces exemples.

1. Associez les questions et les réponses.

| | Questions | Réponses | |
|----|--|---|--|
| a. | Pourquoi es-tu en retard? | Lorsque j'aurai retiré les assiettes des entrées de ma table. | |
| b. | Qui a commandé la bisque de homard? | C'est Sara, la nouvelle cuisinière. | |
| c. | Quand prends-tu tes plats principaux? | Elles sont dans le corridor à votre droite au fond du restaurant. | |
| d. | Où est le chef? | Parce que j'ai manqué l'autobus. | |
| e. | Combien de fois par année manges-tu du homard? | Douze pour le moment. | |
| f. | Quand vas-tu commander les légumes? | Monsieur Jimmy Gagnon. | |
| g. | Qui est cette nouvelle employée? | Il était tout à fait délicieux! | |
| h. | Où sont les toilettes, s'il vous plaît? | C'est le client de la table 10. | |
| i. | Comment s'appelle le nouveau chef? | Il est dans la salle à manger avec les serveurs. | |
| j. | Pourquoi es-tu aussi content? | J'en mange au maximum deux fois, car c'est un peu dispendieux. | |
| k. | Combien de réservations avons-nous ce soir? | Lundi matin parce qu'il y a plus de choix. | |
| l. | Comment était votre repas? | Parce que j'ai réussi la cuisson des homards. | |

2. Pour chaque phrase, écrivez le mot interrogatif qui convient : « qui », « pourquoi », « où », « comment », « combien » et « quand ».

| Exemple | Où | ... es-tu? Je suis dans la chambre froide! |
|---------|----|---|
| a. | | ... est cette personne? C'est ma pâtissière. |
| b. | | ... vas-tu? Je vais très bien! |
| c. | | ... transpires-tu autant? Parce qu'il fait chaud dans la cuisine. |
| d. | | ... vas-tu ce soir? Je vais au restaurant. |
| e. | | ... vas-tu au restaurant? J'y vais en taxi. |
| f. | | ... coute le menu du soir? Environ 25 \$ par personne, taxes et pourboire en sus. |
| g. | | ... a rangé la vaisselle? C'est Eduardo. |
| h. | | ... de tables as-tu dans ta section ce soir? J'en ai six. |
| i. | | ... as-tu commencé comme cuisinier? Il y a dix mois. |

PHONÉTIQUE

Les mots pour ordonner les étapes



Écoutez la partie de vidéo qui vous a été assignée et notez les verbes, adverbess ou autres expressions qui ordonnent les étapes ou qui permettent de faire progresser l'action.

Partie 1 (du début à 01 : 07)

| Verbes | Adverbess | Autres expressions |
|--------|-----------|--------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

Partie 2 (de 01 : 08 à 02 : 08)

| Verbes | Adverbess | Autres expressions |
|--------|-----------|--------------------|
| | | |
| | | |

Partie 3 (de 02 : 09 à la fin)

| Verbes | Adverbess | Autres expressions |
|--------|-----------|--------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |



LES FROMAGES



COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE

 Regardez la vidéo, puis répondez aux questions.

1. Nommez les quatre accessoires dont on a besoin pour décortiquer le homard et associez-les à leur fonction.

| | Accessoires | Fonctions |
|----|-------------|--|
| a. | | permet de récupérer les petits morceaux. |
| b. | | est utilisé pour percer la carapace. |
| c. | | sert à éviter les blessures. |
| d. | | permet de dégager la chair. |

2. Où se trouve l'intestin du homard?

Dans le corps.

Dans la queue.

Le homard n'a pas d'intestin.

Dans les pinces.

3. Comment se nomment les œufs du homard?

Le caviar

Le corail

La chair

Les antennes



4. Quelles sont les deux raisons pour lesquelles il est avantageux de faire refroidir le homard avant de le décortiquer?

La chair se dégage mieux.

Le homard se manipule mieux.

Le homard dégage moins d'odeur.

Le homard va moins bouger.

5. Vrai ou faux? Dans le homard, seule la chair des pinces est bonne à manger.

Vrai, les autres pièces ne sont pas comestibles.

Faux, la chair de la queue est aussi bonne à manger que celle des pinces.

Cela dépend des goûts de chacun.

6. Le homard se sert-il chaud ou froid?

7. Placez en ordre les étapes pour décortiquer le homard

| | | | |
|--|--------------------------------------|--|--|
| | Découper le devant du homard. | | Faire une entaille dans les articulations. |
| | Faire une entaille dans les pinces. | | Dégager la chair de la queue. |
| | Présenter le homard dans l'assiette. | | Découper le dos et la queue du homard. |
| | Dégager la chair des pinces. | | Enlever le petit intestin. |



Parler pour parler...



Parler pour parler

- De quels pays vient le homard?
- Dans quel type d'eau celui-ci évolue-t-il?
- Quelle est la saison du homard au Québec?
- Dans quelles régions le homard est-il pêché au Canada?
- Quels crustacés avez-vous dans votre pays?





Le clin d'œil gourmand

Le homard, façon québécoise

La guédille de homard est un plat très populaire au Québec.

Pour la préparer, la chair de homard est hachée en gros morceaux et mélangée avec du céleri haché, de la mayonnaise et du jus de citron avant d'être déposée sur une feuille de laitue dans des pains à hot dog grillés ou dans des petits pains.

On l'accompagne généralement de croustilles ou de frites.





LE DESSERT



PRODUCTION ORALE

Expliquez à un collègue comment décortiquer un homard en respectant les étapes. Puis, trouvez une façon originale de présenter les différentes parties du homard dans une assiette.





PRODUCTIONS ÉCRITE ET ORALE

Une recette avec le homard

Trouvez ou inventez une recette avec du homard. Il peut s'agir d'une bisque, d'une sauce, d'un beurre d'accompagnement, etc. Rédigez la recette en mentionnant les ingrédients, leur quantité et les étapes à suivre dans la fiche à la page suivante. Vous devrez, par la suite, présenter votre recette à vos collègues.





FICHE RECETTE

INGRÉDIENTS

ÉTAPES

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

ASSEMBLAGE

CUISSON

PRÉSENTATION



Activités d'autoapprentissage



13 - Décortiquer le homard en cuisine

Les mots interrogatifs

Lisez les réponses et complétez les questions en indiquant le mot interrogatif approprié.

■ Combien ■ Comment ■ Pourquoi ■ Où ■ Quand ■ Qui ■ Quel

1. avez-vous commandé vos homards? À la poissonnerie Saveurs des Iles.
2. sert-on le homard? Le homard se sert chaud ou froid.
3. coute cette bouteille de vin? Elle coute 20 dollars.
4. est ton meilleur cuisinier pour préparer cette assiette? C'est Pierre.
5. couteau vas-tu utiliser pour couper le homard ? Le couteau du chef.
6. trouvez-vous la soupe? Elle est délicieuse.
7. souhaitez-vous réserver? Nous aimerions une place dimanche soir.
8. ces homards ont-ils été pêchés? Ils proviennent des Iles de la Madeleine.
9. êtes-vous disponible pour travailler? Le lundi et le jeudi.
10. sont tes disponibilités la semaine prochaine? C'est comme tu veux, excepté vendredi soir.
11. C'est une réservation pour de personnes? Pour six personnes.

On continue.



12. a commandé le plat du jour? C'est moi!
13. avez-vous travaillé avant? J'ai travaillé au restaurant St-André.
14. es-tu contrarié? Parce que j'ai raté la cuisson de ma viande.
15. faut-il assoir les clients qui attendent? Accompagnez-les au bar.
16. doit assister le chef pour décortiquer le homard ce soir ? C'est au tour de Francesca.
17. de tasses de sucre veux-tu pour ta recette? Au moins deux.
18. est-ce que tu n'as pas terminé la préparation des homards? Je me suis coupé la main en les décortiquant!
19. choisit-on le homard? Il est préférable de choisir un homard vivant, car il est plus frais.
20. de plats de poissons avons-nous vendus ce soir? Nous en avons vendu dix.
21. a laissé son couteau dans le lavabo? C'est le nouveau cuisinier.
22. avez-vous entendu parler de notre restaurant ? Nous avons lu une critique sur Internet.





Au plaisir de vous revoir!



Avec la collaboration de :



Québec 