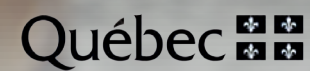
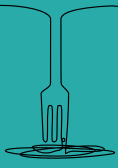




Avec la collaboration de :





TÂCHE 12 | Préparer un plateau de fromages

Situation

- En perfectionnement

Intentions de communication

- **Compréhension orale (niveau 5)**
 - ✓ Comprendre comment préparer un plateau de fromages
- **Production orale (niveaux 3 à 5)**
 - ✓ Suggérer un plat de présentation pour les fromages
 - ✓ Expliquer comment préparer un plateau de fromages

Niveaux visés

- Niveaux 3 à 5

Durée proposée

- 3 heures

Support

-  Vidéo : [Fromages : le plateau de présentation selon Yannick Achim](https://zeste.ca/videos/fromages-plateaux-de-presentation-selon-yannick-achim)
Zeste (2018). Fromages : le plateau de présentation selon Yannick Achim [Vidéo en ligne].
Repéré à <https://zeste.ca/videos/fromages-plateaux-de-presentation-selon-yannick-achim>

Éléments langagiers

- Le vocabulaire relié à la tâche
- Les déterminants définis (le, la, les, l') et indéfinis (un, une, des)
- La prononciation du « x »



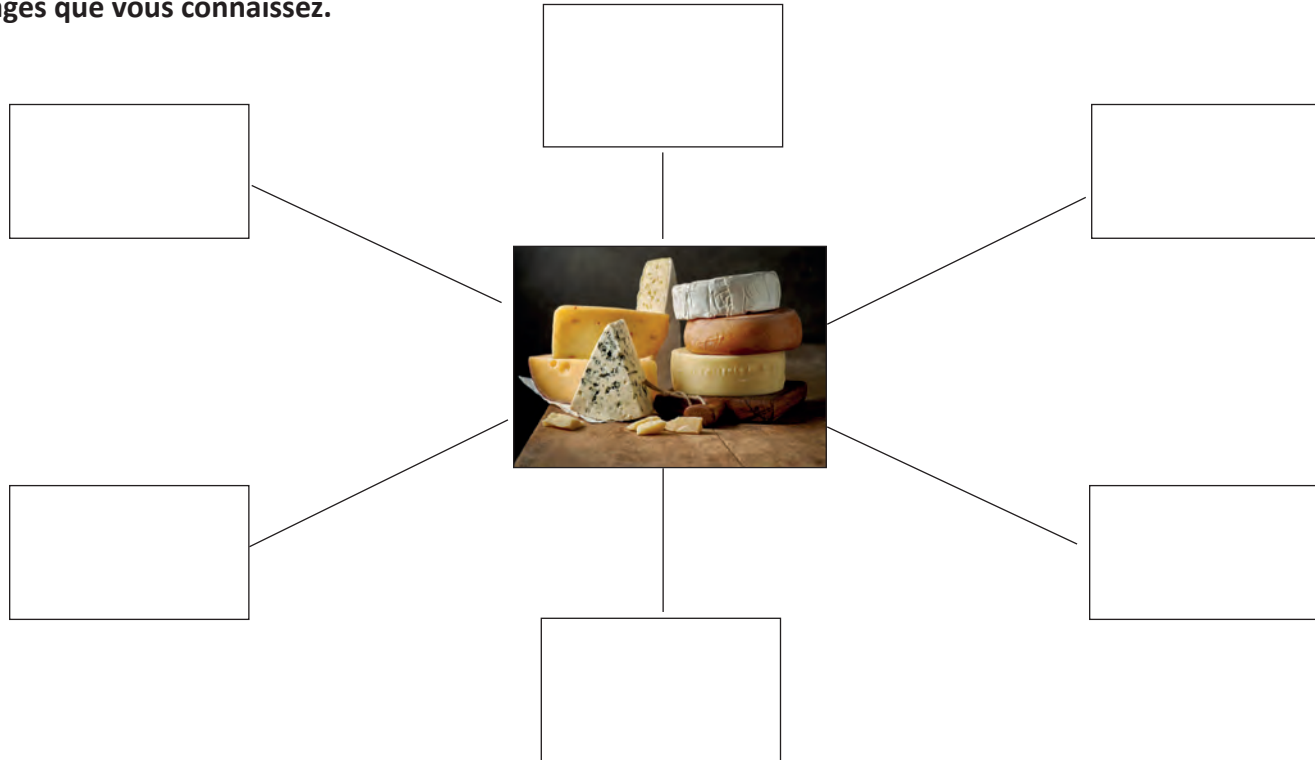
L'AMUSE-BOUCHE



ANTICIPATION

Activité 1

1. Nommez les fromages que vous connaissez.



2. Dans quelles recettes utilisez-vous ces fromages?

Activité 2

1. Que signifie l'expression « recevoir en grand » dans « Pour recevoir en grand et impressionner vos invités, un plateau de fromages en fin de repas est un grand classique qui plait à tous ».
2. Que faites-vous pour recevoir en grand et impressionner vos invités?
3. Servir des fromages fait-il partie des habitudes dans votre pays d'origine?
4. Selon vous, pourquoi sert-on des fromages en fin de repas?



L'ENTRÉE



COMPRÉHENSION GLOBALE

 Regardez la vidéo et répondez aux questions.

1. Quel est le titre de la vidéo?

2. Qui est Yannick Achim?

3. Le but de la vidéo est d'...

- expliquer comment bien choisir les plateaux et les fromages.
- expliquer comment bien présenter un plateau de fromages.
- expliquer comment bien choisir les accompagnements des fromages.
- expliquer comment mieux connaître les caractéristiques des fromages.

4. Yannick présente différents types de fromages.

- Vrai
- Faux

5. Yannick veut mettre les fromages en valeur.

- Vrai
- Faux

6. Yannick Achim présente les fromages québécois.

- Vrai
- Faux





LE PLAT PRINCIPAL



ÉLÉMENTS LANGAGIERS

VOCABULAIRE

1. Identifiez ces matériaux.

■ De l'ardoise

■ Du bois

■ De la pierre ou du marbre

■ De la porcelaine

2. À quoi servent ces matériaux en restauration?

3. Nommez d'autres matériaux qui pourraient être utilisés dans la présentation des fromages.

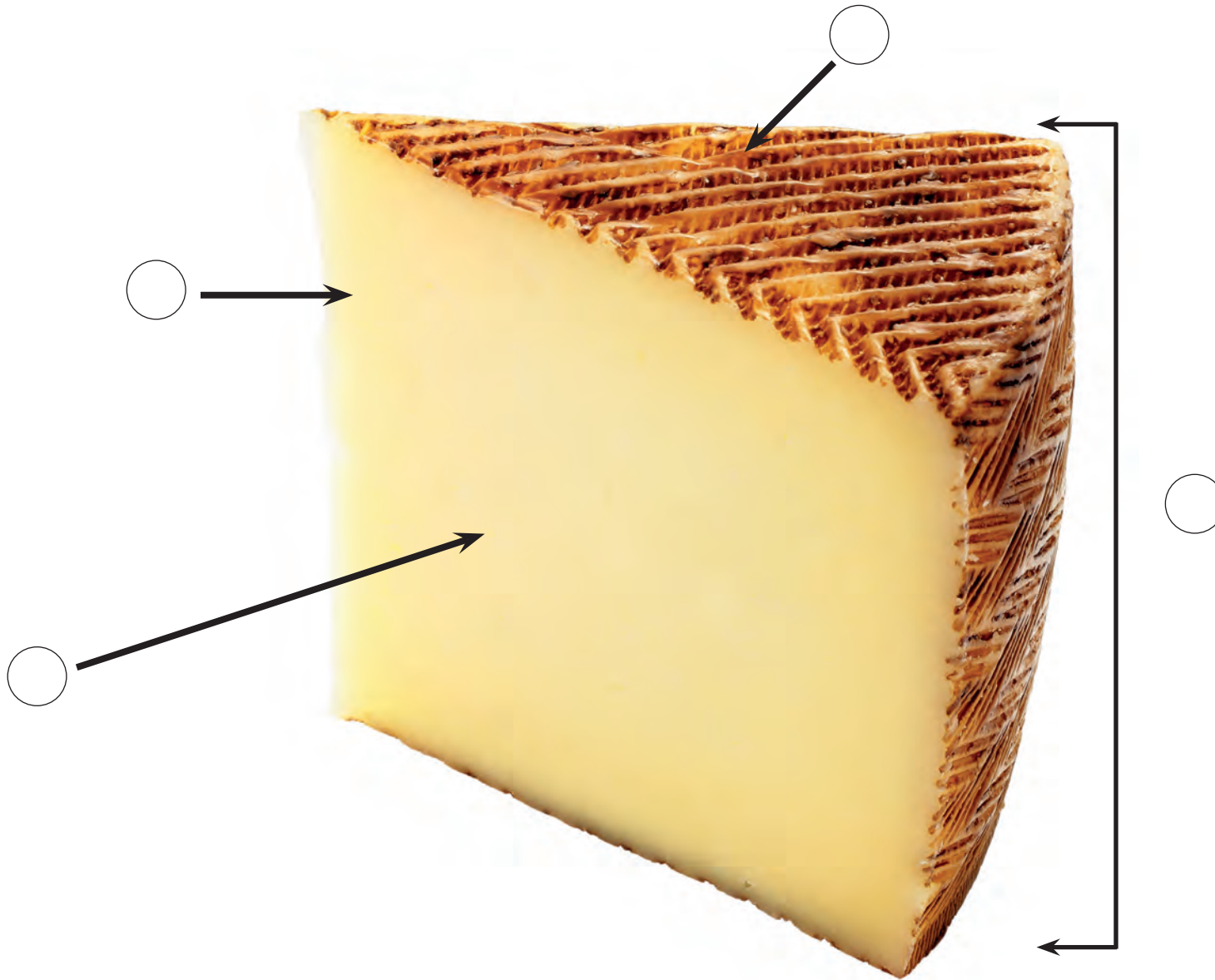
4. Identifiez les différentes parties du fromage

■ 1. La croute

■ 2. La pâte

■ 3. La pointe

■ 4. Le talon



5. Identifiez les éléments suivants, puis cochez ceux qui constituent des accompagnements du fromage.

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Une assiette en porcelaine | <input type="checkbox"/> Des canneberges séchées | <input type="checkbox"/> Des craquelins |
| <input type="checkbox"/> Une planche en bois | <input type="checkbox"/> Des pistaches | <input type="checkbox"/> Des couteaux à fromages |



6. Quel est le synonyme du mot « gradation » dans

« Ces deux matériaux-là ont l'avantage de permettre d'avoir une gradation de température qui est beaucoup plus lente ».

Augmentation qui se fait de façon très rapide.

Augmentation ou diminution qui se fait progressivement.

Diminution qui se fait de façon très rapide.

Variation importante de la température à cause des matériaux.

7. La « veille » d'une journée, c'est...

le lendemain.

la journée d'après.

la journée d'avant.

deux jours avant.

8. Associez les verbes à leur signification.

	Verbes
a.	Disposer
b.	Exposer, montrer
c.	Mettre en valeur

Significations	Réponses
Faire ressortir les qualités des produits.	
Placer les produits dans un certain ordre.	
Présenter les produits.	

GRAMMAIRE

Les déterminants définis et indéfinis	Masculin singulier	Féminin singulier	Masculin et féminin pluriel
Déterminants définis			
<ul style="list-style-type: none"> Devant une personne ou une chose déterminée, connue. 	le client l' homme	la cliente l' heure	les clients les clientes
<ul style="list-style-type: none"> Définissent une chose unique. 	Je suis dans le restaurant. (Il y a un seul restaurant.)	Je suis dans la cuisine. (Il y a une seule cuisine.)	
<ul style="list-style-type: none"> Avec les verbes de gout : aimer, adorer, détester, etc. 	J'aime le fromage.	J'adore la fondue au fromage.	Je déteste les noix.
Déterminants indéfinis			
<ul style="list-style-type: none"> Devant une personne ou une chose qui n'est pas identifiée, qu'on ne connaît pas. 	un client Un client a oublié son parapluie.	une cliente Une cliente est arrivée sans réservation.	des clients des clientes Il y avait des clients ce midi.
<ul style="list-style-type: none"> Attention à la négation! « Un », « une » et « des » deviennent « pas de » ou « plus de ». 	Je ne veux pas de fromage.	Il n'a pas de fourchette.	Il n'y avait pas de clients.

1. Complétez les phrases en utilisant le déterminant approprié.

- a. _____ fromage de Charlevoix est délicieux.
- b. J'aimerais _____ verre de vin blanc.
- c. Le restaurant a recruté _____ cuisiniers très talentueux.
- d. Il n'a pas _____ carte de crédit.
- e. _____ porte du restaurant est ouverte.
- f. _____ cliente de la table 10 aimerait _____ carte des fromages.
- g. C'est _____ livre de recettes. C'est _____ livre de Yannick Achim sur _____ fromages.
- h. Comment ferons-nous _____ gâteau si nous n'avons pas _____ fromage?
- i. Dépose _____ fromages sur _____ planche de bois.
- j. Pour faire une raclette, il faut _____ fromages à raclette d'ici.
- k. Nous écoutons attentivement _____ conseillère pendant qu'elle explique _____ plateau du jour.
- l. _____ nouveaux arrivages sont affichés sur _____ tableau noir.
- m. _____ cliente a appelé pour passer _____ commande, mais elle a oublié de donner son nom.
- n. J'adore _____ fromage crémeux, mais je n'aime pas du tout _____ fromages bleus.
- o. C'est _____ soirée magnifique. Tous _____ employés nous ont fait découvrir _____ nouveau fromage du Québec.
- p. Désolé, nous n'avons plus _____ fromage en grains.

2. Faites des phrases en associant les débuts indiqués dans la grille aux noms. Utilisez le déterminant approprié.

- J'ai...
- J'aime...
- J'adore...
- Pour la fin du repas, j'aimerais...
- Je déteste...
- Je n'ai pas...
- Je n'aime pas...

brie	fruits	restaurant	assiette	plaque d'ardoise
vin blanc	chocolat	lait de chèvre	roquefort	fromage
noix de Grenoble	fondue au fromage	confiture de fruits	pain au levain	verre de cidre
ognons	poutine	planche de bois	raisins secs	parmesan
pain sec	cheddar	pommes	lait de vache	amandes




PHONÉTIQUE

1. Lisez les mots du tableau en colonnes, puis par ligne.

Prononciation du « x »

[ks]	[gz]	[]	[s]	[z]
extérieur	exemple	deux	six	deuxième
excessivement	exercice	matériaux	dix	sixième
excellent	exact	plateaux	soixante	dixième
texte	exagérer	peux	soixante-trois	
<ul style="list-style-type: none">■ À l'intérieur d'un mot■ « ex » + consonne	<ul style="list-style-type: none">■ « ex » + voyelle	<ul style="list-style-type: none">■ Muet à la fin d'un mot pour indiquer le pluriel■ Mots finissant par « eux »	<ul style="list-style-type: none">■ Dans un nombre	<ul style="list-style-type: none">■ Dans les mots dérivés de nombres

2. Écoutez les phrases, répétez-les, puis enregistrez-vous.

-  a. Ces deux matériaux-là ont l'avantage de permettre d'avoir une gradation de température.
-  b. Si, par exemple, on est en terrasse une journée excessivement chaude, on veut présenter des plateaux de fromages.
-  c. Toujours mettre la pointe vers l'extérieur pour que les gens puissent avoir un visuel sur la pâte.



LES FROMAGES



COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE

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

1. Quel est le principal défaut de la planche de bois selon Yannick Achim?

Elle est composée d'un matériau naturel.

Elle absorbe l'humidité des aliments.

Elle ne peut pas se mettre au froid.

Elle absorbe les odeurs des aliments.

2. Que se passe-t-il lorsque des fromages sont déposés sur une planche de bois?

Le bois transmet une odeur particulière au fromage.

Le fromage peut laisser des traces sur la planche.

La qualité du fromage diminue et il se conserve moins longtemps.

Le fromage sèche et devient friable.

3. Quelle est la principale qualité de l'ardoise et de la porcelaine?

Leur changement de température est lent.

Elles sont jolies et populaires auprès du public.

Elles mettent plus en valeur les fromages.

On en trouve de toutes les formes et couleurs.

4. Pourquoi une gradation lente du matériau est-elle un critère important pour servir des fromages?

Elle améliore la saveur des fromages.

Elle permet de servir des fromages à l'extérieur.

Elle permet de mieux conserver les fromages.

Elle améliore la présentation.

5. Complétez le tableau en choisissant le matériau approprié à la situation.

Situations	De l'ardoise	Du bois	De la porcelaine
Vous souhaitez faire une présentation classique.			
Vous souhaitez faire une présentation chic qui met en valeur les fromages.			
Il fait 30 °C et vous mangerez vos fromages à l'extérieur.			
Vous voulez réfrigérer vos plateaux de présentation pour ralentir la gradation de température.			

6. Observez chaque plateau de présentation des fromages et indiquez les erreurs en tenant compte des recommandations de Yannick Achim.

a. Que manque-t-il à ce plateau de fromages?



b. Quelles sont les erreurs de ce plateau de fromages?



c. Pour un repas à l'extérieur alors que le mercure indique 30 °C, lequel de ces plateaux est le plus approprié? Pourquoi?





Parler pour parler...



Parler pour parler

- Quels fromages mangez-vous à la maison?
- Avec quels fromages cuisinez-vous?
- Que représente le fromage pour vous?
- Quels sont les fromages populaires dans votre pays d'origine?
- Quels sont vos accompagnements préférés avec les fromages?
- Mentionnez et décrivez les fromages québécois que vous connaissez.
- Citez des solutions de remplacement aux fromages pour les végétaliens.





Le clin d'œil gourmand

Le fromage qui fait « skouik skouik »

Le fromage en grains ou fromage qui fait « skouik skouik » – bruit que fait ce fromage sous la dent – est un cheddar frais typique du Québec. On l'appelle aussi « crottes de fromage ».

Et attention! Le bruit que fait le fromage au moment de le manger est très important : c'est la garantie d'un fromage frais du jour, dont la texture est à la fois souple et élastique.

Même s'il est excellent frais, le fromage en grains se savoure aussi dans une recette bien de chez nous : la poutine!



Source: Fromagerie des Basques (<https://fromageriedesbasques.ca/>).





LE DESSERT



PRODUCTION ORALE

Création d'un plateau de fromage pour les invités.

<https://www.fromagesdici.com/fr>





Outils pédagogiques



Visite d'une fromagerie ou de la section des fromages d'un supermarché


Personnes dans votre groupe :

Questions	Réponses
Lieu de visite :	
Nom de la fromagerie ou nom du supermarché :	
Comment les fromages sont-ils présentés dans le comptoir?	
Comment les fromages sont-ils identifiés?	
Combien de variétés de fromages pouvez-vous observer?	
Quels fromages sont les plus populaires?	
Avez-vous dégusté des fromages? Comment s'est déroulée la dégustation?	
Choisissez un fromage et décrivez-le.	Caractéristiques <ul style="list-style-type: none">■ gout■ texture■ type de pâte■ croute



Visite d'un site Internet sur les fromages

Personnes dans votre groupe :

Questions	Réponses
Dans votre moteur de recherche, tapez « fromages d'ici »	
Quel est le nombre de fromages produits au Québec?	
Mentionnez les types de pâtes des fromages d'ici.	
Identifiez un fromage dont la pâte est ferme et donnez-en quelques caractéristiques.	
Identifiez un fromage dont la pâte est molle et donnez-en quelques caractéristiques.	
Identifiez un fromage dont la pâte est persillée et donnez-en quelques caractéristiques.	









Les fromages



Du brie



Du gorgonzola



Du parmesan



Du fromage de chèvre



De l'emmental



Du munster



Du morbier



Du gruyère



Les accompagnements



Une variété de raisins secs



Des poires



Un confit d'ognons caramélisés



Du miel



Des figues fraîches et séchées



Des abricots séchés



Une sélection de divers types de pains



Une pâte de fruits



Un assortiment de noix et d'amandes non salées



Activités d'autoapprentissage



12 - Préparer un plateau de fromages

Les déterminants définis et indéfinis

Complétez les phrases en ajoutant un déterminant défini « le », « la », « l' », « les » ou un déterminant indéfini « un », « une », « des ».

1. Dans mon restaurant, nous offrons _____ fromages du Québec, _____ fromages de France et _____ seule variété de fromage des États-Unis.
2. _____ titre de la vidéo est : « Fromages : _____ plateau de présentation selon Yannick Achim ». Il explique comment présenter _____ plateau de fromages.
3. Est-ce que tu connais _____ bon restaurant dans _____ quartier? J'aimerais déguster _____ sélection de fromages typiquement québécois accompagné d' _____ bière locale.
4. J'aimerais commander _____ assiette de fromages avec _____ canneberges séchées et _____ craquelins aux olives.
5. Demain, je rencontre _____ fromager dont tu m'as parlé. C'est _____ artisan très réputé dans _____ région de Montréal; j'espère en apprendre beaucoup sur _____ fromages de _____ région.
6. Tu peux utiliser _____ plateaux en bois pour garder _____ humidité du fromage. En été, on utilise _____ plateaux en ardoise ou en marbre pour garder _____ fraîcheur du fromage.
7. _____ clients ont écrit _____ commentaire très positif dans _____ journal de ce matin; ils disent que _____ nourriture et _____ service étaient excellents!
8. Quand tu arrives _____ matin, tu dois préparer _____ tables de _____ salle à manger; n'oublie pas de déposer _____ verre et _____ serviette à chaque place.
9. As-tu acheté _____ gruyère pour préparer _____ fondue au fromage suisse ainsi que _____ ingrédients pour _____ poutine royale? Je t'avais préparé _____ liste complète hier soir!
10. _____ fois par semaine, il faut inspecter _____ aliments au réfrigérateur, vérifier _____ date de péremption de chacun et transmettre information à _____ cheffe.

Vérifiez vos réponses dans le corrigé





Au plaisir de vous revoir!



Avec la collaboration de :



Québec 