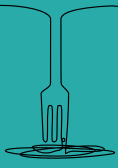




Avec la collaboration de :



Québec 



# TÂCHE 2 | Apprêter les légumes

## Situation

- En emploi

## Intentions de communication

- **Compréhension orale (niveau 4)**
  - ✓ Comprendre les différentes coupes de légumes
  - ✓ Comprendre comment manier le couteau
- **Production orale (niveaux 3 et 4)**
  - ✓ Expliquer les différentes coupes de légumes


## Niveaux visés

- Niveaux 3 et 4

## Durée proposée

- 3 heures

## Support

-  Vidéo : Techniques de coupe de légumes  
Cinq Fourchettes (4 novembre 2017). Techniques de coupe de légumes [Vidéo en ligne].  
Repéré à <https://www.youtube.com/watch?v=psXZPj2M6eI>

## Éléments langagiers

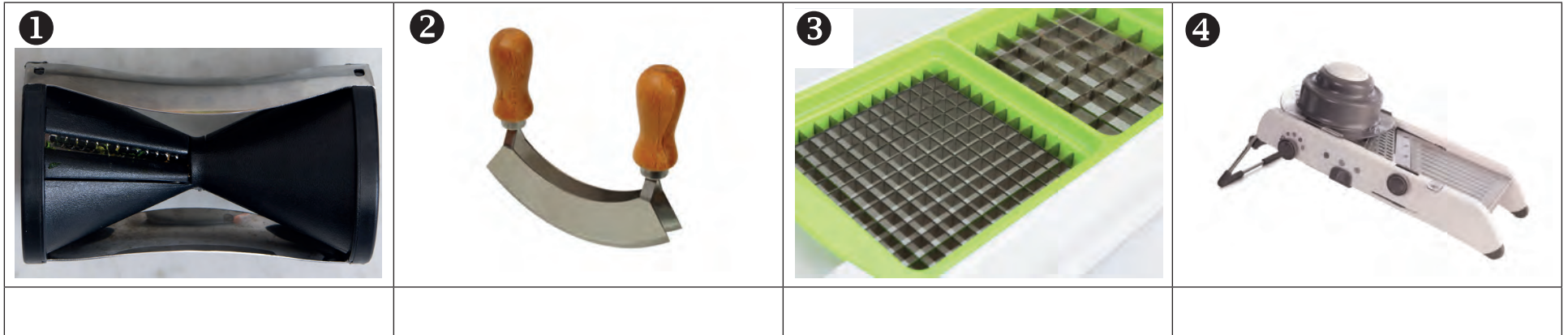
- Vocabulaire relié à la tâche
- Donner des consignes et exprimer un objectif avec l'infinifatif
- Graphies du son [e] : « é », « er » et « ez »



# L'AMUSE-BOUCHE



# ANTICIPATION



1. À quoi servent ces accessoires ou ustensiles de cuisine selon vous?

2. Utilisez-vous ces accessoires dans votre cuisine? À la maison? Au restaurant?

3. Connaissez-vous ou utilisez-vous d'autres accessoires qui ont les mêmes fonctions?

4. Si vous aviez le choix entre l'un de ces accessoires ou un couteau pour apprêter des légumes, lequel choisiriez-vous?



**L'ENTRÉE**



# COMPRÉHENSION GLOBALE

 Regardez la vidéo, puis répondez aux questions.

1. Quel est le titre de la vidéo?

2. Quel est le sujet de la vidéo?

Les techniques pour hacher des oignons

Les techniques pour couper les légumes

Les coupes de légumes les plus faciles à réaliser

Les techniques pour couper les légumes en julienne

3. À qui est destinée cette vidéo? Justifiez votre réponse.

4. Nommez les cinq types de coupe présentés dans la vidéo.

- a.
- b.
- c.
- d.
- e.

5. Quelle autre technique est expliquée par le chef?

La technique recommandée pour bien nettoyer le couteau

La méthode de cuisson des légumes coupés

La technique pour tenir et manipuler un couteau

La technique pour blanchir les légumes





**LE PLAT PRINCIPAL**



# ÉLÉMENTS LANGAGIERS

## VOCABULAIRE

1. Associez chaque accessoire ou partie d'accessoire à son image.

- |                      |                              |                          |
|----------------------|------------------------------|--------------------------|
| ■ Un couteau du chef | ■ La lame du couteau         | ■ Le manche du couteau   |
| ■ Une mandoline      | ■ Une microplane ou une râpe | ■ Une planche à découper |



2. Associez chaque coupe à son image.

■ En bâtonnets

■ En brunoise

■ En julienne

■ En tranches

1



2



3



4



**3. Comment appelle-t-on le résultat de cette coupe de légumes?**

- Une jardinière
- Une chiffonnade
- Une macédoine
- Un effilochage



**4. Deux doigts sont nécessaires pour bien tenir le couteau : l'index et le pouce. Écrivez-les au bon endroit sur l'image.**



5. Associez chaque action de préparation des légumes à l'image correspondante.

- Émincer
- Peler

- Empiler
- Râper

- Hacher
- Trancher



**6. À quelles actions de l'exercice précédent correspondent les définitions?**

- |           |           |            |
|-----------|-----------|------------|
| ■ émincer | ■ empiler | ■ hacher   |
| ■ peler   | ■ râper   | ■ trancher |

- a. Couper des légumes en tranches avec un couteau, c'est .
- b. Couper des légumes en fines tranches ou en lamelles plus ou moins fines, c'est .
- c. Mettre les choses les unes par-dessus les autres, c'est .
- d. Réduire en filaments ou en petits morceaux à l'aide d'une râpe, c'est .
- e. Enlever la peau d'un fruit ou d'un légume, c'est .
- f. Couper en très petits morceaux avec un objet tranchant, c'est .

**7. Trouvez le synonyme des mots en caractères gras.**

	Phrases
a.	Je suis <b>sure</b> et <b>certaine</b> d'avoir épluché les carottes.
b.	Il a épluché la citrouille d'une façon de <b>paresseux</b> .
c.	La soupe thaïe est vraiment <b>piquante</b> .
d.	J'ai coupé les poireaux en <b>fines</b> tranches.

Synonymes	Réponses
forte, relevée	
minces	
convaincue	
fainéant	

**8. Que signifient les mots en caractères gras dans ces phrases? Remplacez-les par leur équivalent.**

- a. J'aime **ben** faire ça.
- b. Il y a **ben** du monde qui me demande...
- c. C'est pas **ben, ben** sexy.

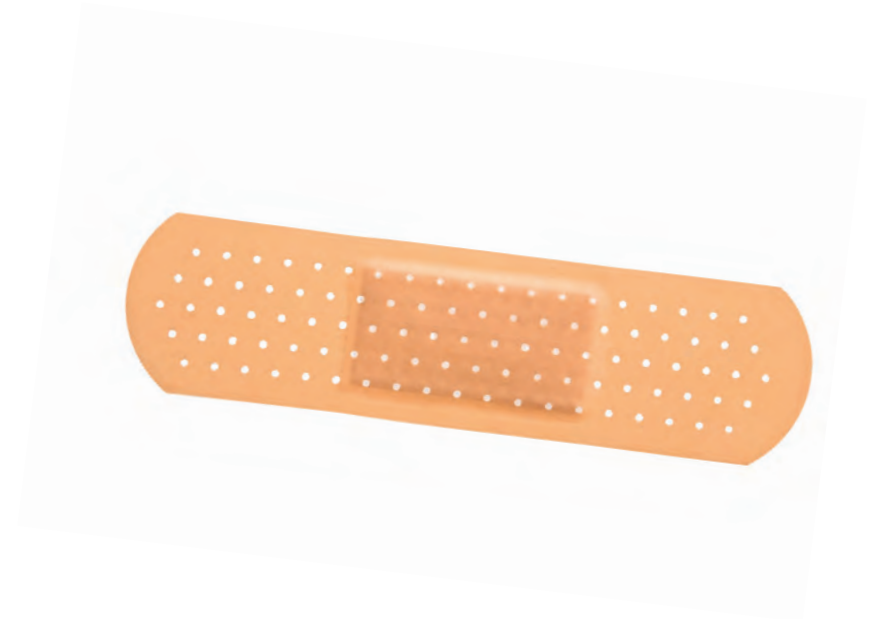
**9. Que signifie « *shape* » dans « Des légumes qui ont une *shape* bizarre »?**

- Des légumes qui ont une odeur bizarre.
- Des légumes qui ont une forme bizarre.
- Des légumes dont la peau est bizarre.
- Des légumes dont la coupe est bizarre.

**10. Que signifie « *plasters* » dans « Ça prend beaucoup de *plasters* »?**

- Il faut utiliser plusieurs sortes de couteaux.
- Ça prend beaucoup d'habileté avant d'y arriver.
- Il faudra utiliser beaucoup de pansements adhésifs.
- Il faut utiliser beaucoup d'accessoires pour les couper.

Remarque : « **Ben** » est la déformation de « bien ». Ce mot se retrouve souvent prononcé de la sorte dans la langue orale.



# GRAMMAIRE

## Donner des consignes et exprimer un objectif avec l'infinitif

L'infinitif, c'est-à-dire le verbe non conjugué, est utilisé pour donner des consignes générales.

Ex. : Hacher un oignon; couper des carottes en julienne.

« Pour » + infinitif exprime un objectif.

Ex. : Coupez-le en deux pour pouvoir le stabiliser; pour hacher l'oignon; pour l'émincer.

Notes :

- L'infinitif est aussi utilisé dans le futur proche.  
Ex. : On va trancher l'oignon en deux. On va le mettre sur la planche à découper.
- Quand il y a deux verbes consécutifs, le deuxième est à l'infinitif.  
Ex. : Ce que j'aime bien faire, c'est le couper en deux pour pouvoir le stabiliser.
- Un verbe précédé d'une préposition est à l'infinitif.  
Ex. : Il est nécessaire d'avoir une planche à découper.

**1. Placez les mots dans l'ordre pour formuler des phrases.**

a. allez / avec / cuillère. / peler / gingembre / le / Vous / une

b. microplane / le / une / Passer / sur / pour / gingembre / le / râper. / pelé

c. couper / brunoise, / les / une / bâtonnets / cubes. / Pour / en / faire

d. que / chronique. / avez / vous / J'espère / aimé / la

e. coupes. / remercier / différentes / veux / avoir / le / de / Je / chef / montré / nous

**2. Complétez le texte avec « er » ou « ez ».**

a. J'aimerais mang \_\_\_\_\_ au restaurant ce soir.

b. Vous pouv \_\_\_\_\_ command \_\_\_\_\_ le plat du jour.

c. Vous all \_\_\_\_\_ mang \_\_\_\_\_ de la viande?

d. Tu vas indiqu \_\_\_\_\_ à la gérante qu'il faut discut \_\_\_\_\_ de la situation avec ce cuisinier.

e. D'abord, assur \_\_\_\_\_ -vous d'aiguils \_\_\_\_\_ les couteaux.

f. Vous dev \_\_\_\_\_ pay \_\_\_\_\_ à la caisse.

g. Vous arriv \_\_\_\_\_ trop tard; le restaurant va ferm \_\_\_\_\_ .

**3. Transformez les consignes à l'impératif en consignes générales avec l'infinitif. Observez le changement du déterminant dans l'exemple.**

Ex. : Maniez prudemment **votre** couteau. → Manier prudemment **le** couteau.

- a. Aigusez votre couteau avant de l'utiliser.
- b. Placez correctement vos doigts.
- c. Reproduisez le mouvement de la lame avec votre couteau.
- d. Ne grattez pas la planche à découper avec le fil de la lame de votre couteau.
- e. Faites votre coupe avec prudence.
- f. Nettoyez bien votre couteau après l'utilisation.



# PHONÉTIQUE

## Le son [e]\*

Verbes du 1er groupe à un temps composé « é »	Terminaisons du verbe avec « vous » « ez »	Verbes du 1er groupe à l'infinitif « er »
Elle a commandé un extra de légumes. Nous avons mangé un souper végétarien au restaurant O-noir à Montréal. Ils ont payé l'addition avec la carte de crédit.	Vous commandez des légumes exotiques. Vous dinez à la maison. Vous payez votre épicerie comptant.	Il doit commander plus d'ognons. Je ne sais pas couper les carottes en julienne. Il peut payer avec sa carte débit.

### 1. Lisez le texte et surlignez les mots qui contiennent le son [e].

Et la première chose à faire pour hacher l'ognon correctement en fait, c'est d'aller couper dans le sens des fibres de l'ognon. Mais si vous voyez, je coupe pas jusqu'au bout, je garde toujours une partie, ici, qui est attachée.

\*Notez que « j'ai », « des », « les » et c'« est » se prononcent avec [e].

### 2. Écoutez les phrases et repérez le son [e]. Par la suite, lisez les phrases à voix haute et enregistrez-vous.



a. Vous voyez que ça commence à être difficile. Faites simplement mettre l'ognon de l'autre côté pour le stabiliser, puis on va le hacher comme ça, ici.



b. Maintenant, ce qu'on va faire, et c'est de là l'importance d'avoir un bon couteau, ça va être d'aller faire des tranches de carotte qui sont assez minces comme ça ici.



c. Vous pouvez prendre votre microplane ou le couteau et c'est assez facile, vous pouvez le hacher, le râper.



d. Quand vous avez des légumes comme ça, ici souvent les courges justement, la première chose que vous pouvez faire, c'est de les stabiliser.



e. Donc, quand vous coupez, c'est exactement ce mouvement-là que vous voulez reproduire.



f. Vous voyez, pouce et index, et doigts sur le manche, puis vraiment juste aller couper comme ça.



# LES FROMAGES



# COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE

**1. Lesquels de ces accessoires sont essentiels à la coupe des légumes?**

**2. Le chef recommande de commencer à couper l'ognon dans le sens des fibres. Sur cette image, dans quel sens vont les fibres?**

De gauche à droite

De haut en bas

De droite à gauche

Aucune de ces réponses



**3. Pourquoi le chef ne coupe-t-il pas l'ognon jusqu'au bout?**

Il a peur de se couper les doigts.

Pour garder l'ognon attaché.

Pour stabiliser l'ognon.

Pour ne pas se blesser.



**4. Pour quelles raisons le chef recommande-t-il de faire tremper l'ognon dans l'eau avant de l'ajouter à une salade?**

Pour le rafraîchir.

Pour ajouter de la texture.

Pour enlever le goût piquant.

Pour le ramollir.

**5. Quel accessoire peut-on utiliser pour peler le gingembre?**

**6. Que peut-on faire pour conserver le gingembre?**

Le blanchir.

Le congeler.

Le placer au réfrigérateur.

Le sécher au four.

**7. Selon vous, pourquoi faut-il stabiliser les légumes avant de les couper?**



**8. Où dépose-t-on le pouce et l'index au moment de tenir le couteau?**

- Sur le manche
- Sur la lame
- Sous le manche
- Sous la lame

**9. Pourquoi faut-il absolument éviter de taper la lame sur la planche à découper?**




- Pour éviter de faire beaucoup de bruit.
- Pour éviter d'endommager la lame du couteau.
- Pour éviter d'abimer la planche à découper.
- Pour éviter de se couper les doigts avec le couteau.

**10. Comment s'appelle le couteau utilisé dans la vidéo?**

- Le couteau à pain
- Le couteau d'office
- Le couteau du chef
- Le couteau économe









11. Pour chacune des images, proposez une ou des coupes appropriées. Expliquez oralement pourquoi vous avez choisi ces coupes.

		
Du chou frisé ou du kale	Des betteraves	Des poivrons

		
De la courge musquée	Du basilic	Des avocats

12. Votre nouveau commis vous demande de l'aider à choisir des coupes pour ces légumes. Proposez-lui-en.

		
Un chou-fleur	Un pied de brocoli	Des tomates
		
Des petites fèves jaunes et vertes	Des oignons verts	Des asperges



**Parler pour parler...**



## Parler pour parler

- Selon vous, à quoi servent les différentes coupes de légumes vues dans la vidéo?
- Expliquez pourquoi vous prêtez attention ou non à la coupe des légumes servis en accompagnement quand vous allez au restaurant.
- Expliquez l'importance de la présentation d'une assiette.
- Donnez des exemples de recettes où la coupe de légumes est très importante.











## Le clin d'œil gourmand

### Les légumes aux fausses identités!

Au Québec, le nom de certains légumes n'est pas le même que dans le reste de la francophonie. Voici quelques exemples.

Ici, l'ognon vert devient « une échalote ».	Ailleurs, l'échalote est en fait une variété de petit oignon.
	
Au Québec, le rutabaga devient « le navet ».	En fait, le navet est plus petit et sa chair est blanche.
	
Les poivrons prennent le nom de « piments ».	Voici les vrais piments, qui donnent du piquant aux recettes!
	



**LE DESSERT**



# PRODUCTION ORALE

a. En tant que cuisinière ou cuisinier, expliquez à une serveuse ou à un serveur comment vous coupez les légumes pour préparer ces recettes dans le menu du jour.

ou

b. En tant que serveuse ou serveur, expliquez à une cliente ou à un client en quoi consistent les différentes coupes de légumes du menu du jour.

Menu du jour 1	Menu du jour 2	Menu du jour 3	Menu du jour 4
Poitrine de poulet farcie au cheddar Julienne de carottes et panais Sauce aux fines herbes	Tartare de saumon à l'asiatique sur brunoise de concombre et graines de sésame grillées	Filet de porc à l'érable Bâtonnets de courgette au parmesan et à la sauce tomate	Côte de veau à l'italienne Risotto aux champignons garni d'une chiffonnade de roquette et basilic





# PRODUCTIONS ORALE ET ÉCRITE

En groupe de deux, créez un accompagnement de légumes pour le plat reçu. Précisez la coupe utilisée et rédigez les consignes générales pour la réaliser. Par la suite, vous allez présenter votre accompagnement aux autres groupes.



Morue grillée sur riz



Filets de saumon



Steak grillé



Poitrine de poulet grillée



Potage à la courge



Pétoncles grillés



# Activités d'autoapprentissage



## 2 - Apprêter les légumes

Le son [e]

1. Trouvez le terme correspondant à chacune des images, cochez les images où le son [e] est présent, puis surlignez la graphie correspondante.

On continue.



**2. Complétez chaque mot avec la graphie appropriée : « é » (au passé), « er » (à l'infinitif) et « ez » (conjugué avec vous).**

- a. Vous dev \_\_\_\_\_ bien épluch \_\_\_\_\_ les carottes avant de les coup \_\_\_\_\_ en bâtonnets.
- b. J'espère que les clients vont aim \_\_\_\_\_ le plateau de fruits que j'ai prépar \_\_\_\_\_ .
- c. José a été embauch \_\_\_\_\_ comme cuisinier; il va venir sign \_\_\_\_\_ son contrat ce soir.
- d. Vous dev \_\_\_\_\_ aiguis \_\_\_\_\_ les couteaux, puis vous les nettoyy \_\_\_\_\_ .
- e. La cliente a command \_\_\_\_\_ le plat du jour que la serveuse lui a propos \_\_\_\_\_ .
- f. Il est important de maitris \_\_\_\_\_ la technique pour tenir et manipul \_\_\_\_\_ un couteau.
- g. Vous hach \_\_\_\_\_ la laitue sur la planche à découp \_\_\_\_\_ .
- h. Samia aimerait tranch \_\_\_\_\_ les légumes en rondelles pour cuisin \_\_\_\_\_ un gratin.
- i. Tous les employés doivent se lav \_\_\_\_\_ les mains avant d'entr \_\_\_\_\_ dans la cuisine.
- j. Les clients ont bien mang \_\_\_\_\_ ; ils vont recommand \_\_\_\_\_ notre restaurant à tous leurs amis.





**Au plaisir de vous revoir!**



Avec la collaboration de :



Québec 