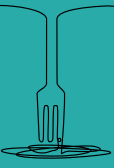




Avec la collaboration de :





TÂCHE 3 | Improviser une recette de dernière minute

Situation

- En perfectionnement

Intentions de communication

- **Compréhension orale (niveau 4)**
 - ✓ Comprendre les étapes d'une recette improvisée
 - ✓ Comprendre les étapes de préparation des ingrédients
- **Production orale (niveaux 3 et 4)**
 - ✓ Expliquer les étapes d'une recette improvisée
 - ✓ Expliquer le choix des ingrédients d'une recette improvisée


Niveaux visés

- Niveaux 3 et 4

Durée proposée

- 3 heures

Support

-  Vidéo : Farfalle au poulet, pesto maison et tomates cerises
Zeste (s.d.). Farfalle au poulet, pesto maison et tomates cerises [Vidéo en ligne].
Repéré à <https://zeste.ca/recettes/farfalles-au-poulet-pesto-maison-et-tomates-cerises>

Éléments langagiers

- Vocabulaire relié à la tâche
- Futur proche
- Voyelles nasales [ã], [ɛ̃], [œ̃] et [ɔ̃]



L'AMUSE-BOUCHE



ANTICIPATION



Regardez la photo et répondez aux questions.

1. Décrivez ce que vous voyez.

2. Que signifie le geste de l'homme (la main posée sur la tête)?

3. Que peut-on imaginer de la scène à partir de la photo?

4. Que feriez-vous à sa place?



L'ENTRÉE



COMPRÉHENSION GLOBALE

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

1. Quel est le sujet de la vidéo?

- Une recette de pesto
- Une recette rapide à préparer
- Une recette de pâtes
- Une recette ancestrale

2. L'objectif de la vidéo est...

- de montrer qu'il est possible de cuisiner rapidement avec peu d'ingrédients.
- de montrer quel type de pâte est idéal avec les sauces crémeuses.
- de donner des idées de recettes de pâtes et de sauces.
- d'offrir des solutions rapides et économiques pour cuisiner.

3. Que présente le chef au début de la vidéo?

- Le nom de sa recette et les ingrédients principaux
- Les ingrédients de son plat
- Les ingrédients du pesto
- Les endroits où acheter les ingrédients

4. Quels sont les ingrédients utilisés dans la recette?

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

5. S'agit-il d'une recette difficile à préparer? Justifiez votre réponse.



Source : Recettes Zeste



LE PLAT PRINCIPAL



ÉLÉMENTS LANGAGIERS

VOCABULAIRE

1. Associez les ingrédients à leur image.

- Des amandes
- Des gousses d'ail
- Du basilic
- Des noix de pin
- Des farfalles cuites al dente
- Du pesto



2. Une protéine, c'est un macronutriment que l'on retrouve...

dans les fruits et les légumes.

dans les produits à base de farine, comme les pâtes.

dans les produits d'origine animale et végétale.

dans les superaliments, comme les baies de goji.

3. Retrouvez le terme correspondant à différents aliments contenant des protéines.

- Des crevettes décortiquées et cuites
- Une darne de saumon cru

- Des légumineuses
- Des moules cuites

- Du poulet grillé
- Du tofu



4. Quelle est la signification du mot « verdure » lorsque le chef affirme qu'il y a « beaucoup de verdure » dans la recette?

Des arbres, des plantes, des herbes, du feuillage

Des légumes verts en feuilles souvent servis en salade

La couleur verte dans des tons différents

Des pâtes vertes aux épinards ou au brocoli

5. Retrouvez le terme correspondant à l'image.

■ Assaisonner

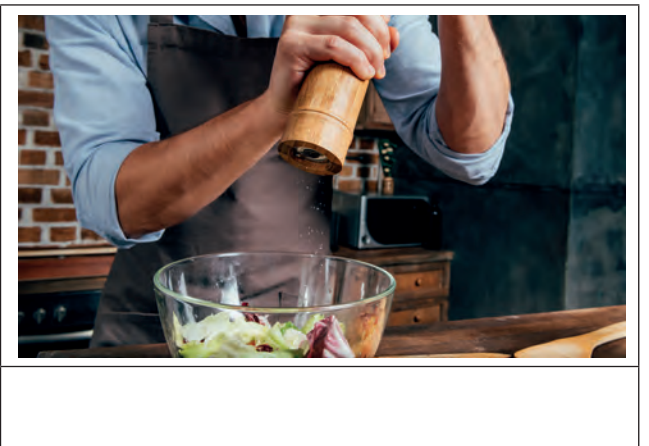
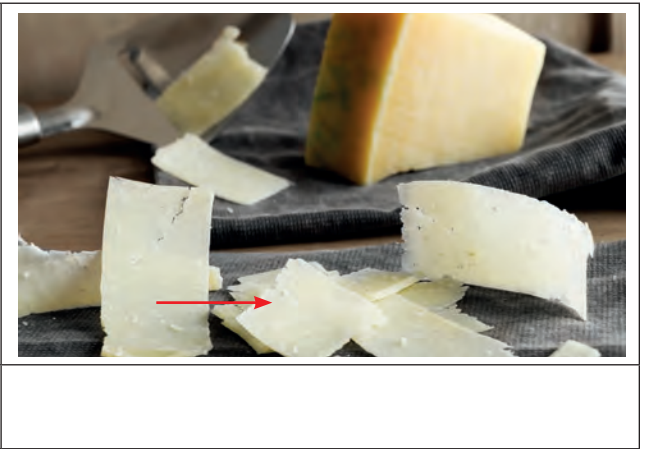
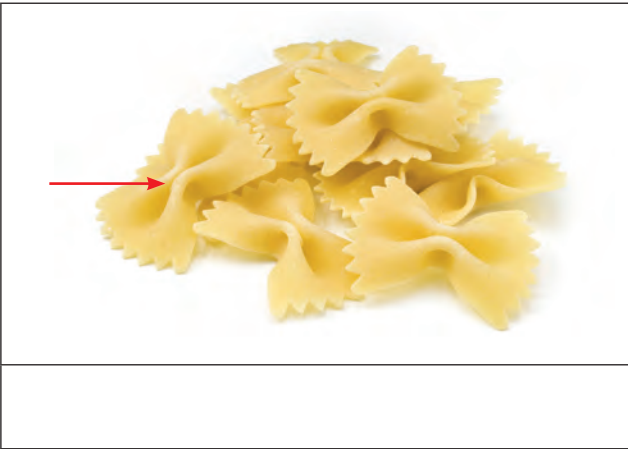
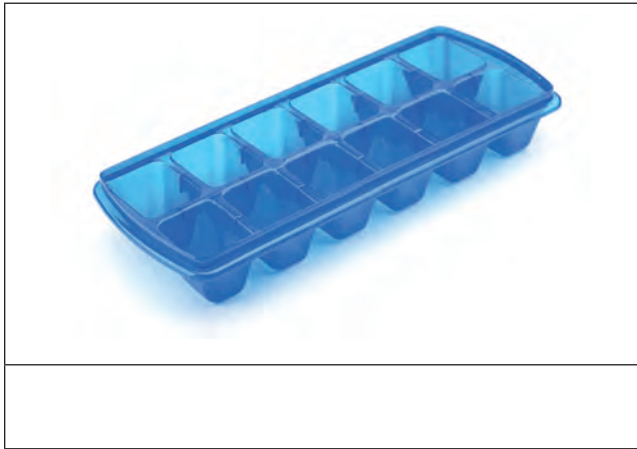
■ Des copeaux de parmesan

■ La cuve du robot culinaire

■ Un moule à glaçons

■ Un filet d'huile

■ Un pli



6. Associez les verbes à leur définition.

Verbes		Significations	Réponses
a.	Absorber	Broyer, réduire en petits morceaux	
b.	Adoucir	Diviser, séparer en parties plus petites	
c.	Enchaîner	Colorer à feu vif	
d.	Portionner	Poursuivre, continuer	
e.	Pulvériser	Imprégner, faire entrer dans quelque chose	
f.	Saisir	Atténuer, diminuer un gout prononcé	

7. Complétez les phrases avec l'adjectif correspondant.

■ al dente	■ alléchant	■ précuites	■ vif
------------	-------------	-------------	-------

a. On fait cuire à feu élevé ou

b. Les pâtes ont déjà été cuites; elles sont

c. Les pâtes sont encore fermes ou

d. Voilà un plat appétissant ou

GRAMMAIRE

1. Lisez le texte dans l'encadré et surlignez les trois verbes qui expriment le futur.

On va débiter par la préparation de notre pesto. Un pesto à base de basilic, bien sûr, mais on va surtout l'adoucir avec beaucoup d'épinards. Ça va être super original. Et voici nos ingrédients pour le pesto.

Exprimer le futur

Pour exprimer le futur, on utilise le futur proche.

Futur proche

« Aller » (présent) + verbe à l'infinitif

Je vais cuisiner des farfalles.
Tu vas réchauffer les pâtes.
Il/elle/on va pulvériser les ingrédients.

Nous allons mettre des feuilles de basilic.
Vous allez ajouter les oignons.
Ils/elles vont décorer de parmesan.

Le futur proche indique...

- une action immédiate : les clients arrivent, je vais ouvrir la porte.
- un projet : qu'est-ce que vous allez faire pendant le week-end ?
- une mise en garde avant un incident : attention! Tu vas te couper!

2. Complétez les phrases pour exprimer le futur et indiquez s'il s'agit d'une action immédiate, d'un projet ou d'une mise en garde.

	Phrases au futur	Action immédiate	Projet	Mise en garde
a.	Attention, l'assiette tomber.			
b.	À la fin de la formation, je être chef cuisinier.			
c.	Attends un peu! Elle t'aider à dresser les assiettes.			
d.	Il est tard. Nous fermer le restaurant.			
e.	Après le dernier service, ils prendre un verre.			
f.	Les pâtes sont prêtes dans deux minutes, tu réchauffer la sauce.			
g.	Fais attention, les verres se renverser.			

PHONÉTIQUE

Les voyelles nasales [ɑ̃], [ɛ̃], [œ̃] et [ɔ̃]

1. Observez le tableau avec des mots qui contiennent les différentes nasales. Exercez-vous à prononcer ces mots par colonne et par ligne.

[ɑ̃]	[ɛ̃]	[œ̃]	[ɔ̃]
vraiment	principal	un	on
changement	simple	parfum	bon
prend	moins		glaçon
parmesan	pin		congèle
amande	bien		
dispendieux			
mélanger			
sent			
temps			

2. Lisez les phrases et surlignez les voyelles nasales. Une fois les nasales identifiées, écoutez les phrases, répétez-les et enregistrez-vous. Recommencez votre enregistrement au besoin.



a. On prend tous nos ingrédients, on les met dans la cuve de notre robot culinaire.



b. Ce qui est intéressant aussi, c'est d'en faire un peu plus.



c. Très simple : deux assiettes du même format et on va mettre les tomates entre nos deux assiettes.



d. On vient trancher les tomates sur le long.



e. On ajoute maintenant les oignons et nos amandes.



f. Donc, ils vont vraiment prendre une bonne saveur.



g. Ça fait vraiment un plat de pâtes alléchant.





LES FROMAGES



COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE

 Regardez à nouveau la vidéo, puis répondez aux questions.

1. La tâche s'intitule « Improviser une recette de dernière minute ». Que signifie improviser ?

- Inventer en réfléchissant longuement.
- Réaliser quelque chose sans préparation.
- Préparer quelque chose à l'aide d'étapes préétablies.
- S'assurer d'avoir toutes les provisions avant de commencer.

2. Qu'est-ce qu'une protéine maigre?

- Une viande qui ne contient pas beaucoup de gras.
- Une viande tranchée très mince.
- Une pièce de viande qui ne contient pas beaucoup de chair.
- Une légumineuse qui ne contient pas de glucides.

3. Pourquoi les amandes sont-elles avantageuses par rapport aux noix de pin?

- Elles sont faciles à trouver et faciles à apprêter.
- Elles sont plus croquantes que les noix de pin.
- Elles coutent moins cher que les noix de pin.
- Elles sont aussi savoureuses que les noix de pin.



4. Quel est l'avantage de préparer plus de pesto?

On peut en ajouter sur les pâtes pour ceux qui en veulent plus.

On obtient un surplus pour le congeler et l'utiliser dans d'autres recettes.

On n'a pas à utiliser le robot culinaire plusieurs fois.

C'est une sauce délicieuse qu'on peut mettre partout.

5. Nommez deux éléments mentionnés par le chef qui permettent de gagner du temps.

a.

b.

6. Pourquoi est-il avantageux de cuire les oignons et les amandes dans l'huile du poulet?

C'est plus rapide de tout cuire ensemble.

On évite de salir une autre casserole.

Ces ingrédients vont absorber les saveurs du poulet.

C'est plus écoénergétique de tout cuire ensemble.





Parler pour parler...



Parler pour parler

- Proposez des techniques pour faciliter la préparation d'un repas.
- Quelle recette préparez-vous le plus souvent à la dernière minute?
- Quelle est votre technique secrète pour travailler plus rapidement en cuisine?
- Quelle est la meilleure recette que vous avez improvisée?
- Qu'est-ce que ça apporte de devoir improviser? Ça vous stimule ou ça vous stresse? Expliquez pourquoi.





Le clin d'œil gourmand

Le *hot chicken* : un plat au nom anglais, grandement apprécié au Québec.

Rapide à préparer et à assembler (à peine deux ou trois minutes), le *hot chicken* comporte quatre ingrédients qui n'ont, à première vue, rien en commun : du poulet effiloché, deux tranches de pain non grillées, des pois verts et de la sauce brune.

Le *hot chicken*, ou sandwich chaud au poulet, est un favori des familles québécoises depuis des décennies. Certains restaurants le servent encore au menu.





LE DESSERT



PRODUCTIONS ÉCRITE ET ORALE

Improviser une recette avec un nombre limité d'ingrédients.

En équipe, vous allez recevoir une carte dans chacune des trois catégories suivantes :

- Protéines
- Glucides
- Légumes

Vous devez inventer une recette express et remplir la fiche ci-dessous avec tous les éléments nécessaires à sa réalisation. Vous pouvez ajouter des ingrédients comme des fines herbes, des épices, des condiments (huile, vinaigre, mayonnaise, etc.), de la crème, du bouillon, etc.

Par la suite, vous allez présenter la recette à vos collègues comme vous le feriez à vos serveuses et à vos serveurs.










Nom de la recette :	
Ingrédients pigés:	
Ingrédients ajoutés :	
Techniques de cuisson utilisées :	
Astuces utilisées pour préparer la recette plus rapidement :	
Matériel et accessoires nécessaires :	



Les protéines

				
Des poitrines de poulet	Un filet de porc	Des cubes de bœuf	Des œufs	Du thon en conserve
				
Des crevettes	Du tofu	Un filet de saumon	Des sardines	Des saucisses












Les glucides

				
Du couscous	Du riz brun	Des patates douces	Des pommes de terre	Du quinoa
				
Des pâtes	Du riz au jasmin	Du pain	Du boulgour	Des tortillas



Les légumes

				
Des tomates	Des asperges	Des carottes	Des aubergines	Des avocats
				
Des poivrons	Du chou	Des courges musquées	Du brocoli	Un chou-fleur

A young man with short dark hair, wearing a grey hoodie, is sitting at a desk in a dimly lit room. He is looking intently at a laptop screen to his left. His right hand is holding a pen, and his left hand is resting on a notebook on the desk. The background is blurred, showing a wooden shelf with various items and a green plant on the left. The overall atmosphere is one of quiet concentration and learning.

Activités d'autoapprentissage



3 - Improviser une recette de dernière minute

Exprimer le futur

1. Mettez les mots dans l'ordre pour obtenir des phrases au futur proche.

a. prendre / table / Les / du / 10 / vont / clients / café. / de la

b. tous / Sara / en / les / et / cuisine / vendredis / Angelina / travailler / soirs. / vont

c. Vous / et / vous / allez / les diriger / accueillir / à / les / table. / leur / clients / allez

d. saveur / y / de la / la / une / cuillère de / allons / ajoutant / en / yogourt. / adoucir / Nous / sauce

e. Est-ce / café? / prendre / un / vous / que / allez / dernier

On continue.



2. Transformez les phrases au futur proche.

- a. Tu sales et poivres la viande.
- b. Tu vas au marché demain?
- c. Les clients apprécient le spécial du chef!
- d. La saveur surprend.
- e. Vous finissez la vaisselle après le départ des clients.
- f. Je fais cuire les pâtes pendant que tu prépares le pesto.
- g. Les clients sont en retard, ils arrivent à 19 h.
- h. Nous payons l'addition.
- i. Ce soir, le chef crée un plat typique de sa région.
- j. Après avoir fait la recette, tu ranges la nourriture et je nettoie les surfaces de travail.





Au plaisir de vous revoir!



Avec la collaboration de :



Québec 