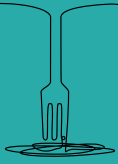




Avec la collaboration de :



Québec 



# TÂCHE 22 | S'informer sur le métier de cuisinier en vue de postuler

## Situation

## Intentions de communication

- En recherche d'emploi et en orientation professionnelle
- **Compréhension orale (niveau 5)**  
Comprendre les descriptions des tâches réalisées par les cuisiniers
- **Compréhension écrite (niveau 5)**
  - ✓ S'informer sur le métier de cuisinier dans le contexte québécois
- **Production orale (niveaux 4 à 6)**
  - ✓ Présenter les tâches d'un cuisinier lors d'une entrevue (serveur, cuisinier, plongeur)
- **Production écrite (niveaux 4 et 5)**
  - ✓ Décrire les tâches quotidiennes d'un cuisinier dans un CV et une offre d'emploi
  - ✓ Se préparer un mémo pour comprendre les tâches d'un cuisinier (préparation à une entrevue comme serveur)

## Niveaux visés

- Niveaux 4 à 6

## Durée proposée

- 6 heures

## Support



- Texte : Norme professionnelle cuisinier ou cuisinière Lapointe, M., Trépanier, D., (20 avril 2010). Norme professionnelle cuisinier ou cuisinière [Texte en ligne]. Repéré à [https://www.emploi.quebec.gouv.qc.ca/fileadmin/fichiers/pdf/Guide-qualif/cuisinier\\_norme.pdf](https://www.emploi.quebec.gouv.qc.ca/fileadmin/fichiers/pdf/Guide-qualif/cuisinier_norme.pdf)

## Éléments langagiers

- Le vocabulaire : Suffixes « -tion », « -sion »
- La nominalisation
- Le pronom complément « y »



# L'AMUSE-BOUCHE



# ANTICIPATION

1. Quand vous étiez plus jeune, quel métier rêviez-vous d'exercer?
2. Rêviez-vous alors de travailler en cuisine?
3. Qu'est-ce qui vous motivait ou vous motive maintenant à travailler en cuisine?
4. Dans quel genre d'établissement voudriez-vous travailler?
5. Quel genre de mets aimez-vous cuisiner?
6. Que faut-il savoir pour être un bon cuisinier ou une bonne cuisinière?





**L'ENTRÉE**



# COMPRÉHENSION GLOBALE



Lisez l'article et répondez aux questions.

**1. Quel est le thème général de l'article?**

**2. Quels sont les sujets abordés dans cet article? Plusieurs réponses sont possibles.**

Les tâches d'un cuisinier

Le salaire d'un cuisinier

Les possibilités d'emploi

Les responsabilités du cuisinier selon l'établissement

**3. Cet article s'adresse...**

aux enseignants des écoles de cuisine afin qu'ils puissent mieux cibler leurs cours.

aux clients des restaurants pour les informer sur le rôle d'un cuisinier.

aux personnes qui souhaitent connaître le métier de cuisinier.

au public en général pour qu'il puisse mieux connaître les compétences d'un cuisinier.





# LE PLAT PRINCIPAL



# ÉLÉMENTS LANGAGIERS

## VOCABULAIRE

### 1. Associez les mots à leur définition.

- |             |               |                |                |
|-------------|---------------|----------------|----------------|
| ▪ L'hygiène | ▪ La propreté | ▪ Le rangement | ▪ La salubrité |
|-------------|---------------|----------------|----------------|

	Mots	Définitions
a.		L'ensemble des pratiques visant à diminuer le danger de contamination, à favoriser la santé.
b.		Ce qui est favorable à la santé, à la propreté.
c.		L'action de mettre, de disposer les objets à leur place.
d.		La qualité de ce qui est net, sans saleté ni tache.



**2. Associez les mots à leur déinition. Retrouvez les noms dans le titre et dans le 1<sup>er</sup> paragraphe. Aidez-vous du contexte pour valider leur définition.**

- |              |                |             |              |                |               |
|--------------|----------------|-------------|--------------|----------------|---------------|
| ▪ Un critère | ▪ Une pratique | ▪ Une norme | ▪ Un recours | ▪ Une exigence | ▪ Un exercice |
|--------------|----------------|-------------|--------------|----------------|---------------|

	Définitions	Réponses
a.	Élément auquel on se réfère pour émettre un jugement.	
b.	Ce qui doit se faire, ce qui doit être respecté.	
c.	Action de pratiquer un métier.	
d.	Façon de procéder.	
e.	Prescription technique imposée pour garantir la sécurité d'un produit.	
f.	Utilisation d'une chose ou faire appel à quelqu'un pour atteindre un objectif.	

**3. Complétez les phrases à l'aide des noms de l'exercice précédent. Veillez à les accorder au besoin.**

Les \_\_\_\_\_ du patron sont très élevées en ce qui concerne les \_\_\_\_\_ d'hygiène et de salubrité. Dans l' \_\_\_\_\_ de son travail, le cuisinier doit respecter les normes par le \_\_\_\_\_ à des \_\_\_\_\_ de conservation adéquates. Il doit absolument respecter les \_\_\_\_\_ de qualité du restaurant.

4. Trouvez le verbe correspondant à chacun des noms se terminant par le suffixe « -tion » ou « -sion ».

Assurez-vous de bien comprendre la définition des mots.

	Noms	Verbes à l'infinitif
Ex.:	Préparation	Préparer
a.	Attestation	
b.	Conservation	
c.	Coordination	
d.	Inspection	
e.	Minimisation	
F.	Opération	
g.	Production	
h.	Profession	



**5. D'autres mots dans le texte sont construits de la même façon.**

**En équipe de deux, trouvez-les dans le texte selon la section assignée.**

**Placez-les dans la colonne appropriée du tableau et trouvez le nom ou le verbe correspondant.**

<b>Indices</b>	<b>Noms</b>	<b>Verbes à l'infinitif</b>
Il y en au moins un dans le titre.		
Il y en a au moins un sous le titre.		
Trouvez-en au moins cinq dans le 1 <sup>er</sup> paragraphe.		

Trouvez-en au moins deux dans le 2 <sup>e</sup> paragraphe.		
Trouvez-en au moins deux dans le 3 <sup>e</sup> paragraphe.		
Trouvez-en au moins cinq dans le 4 <sup>e</sup> paragraphe.		

Trouvez-en au moins deux dans le 5 <sup>e</sup> paragraphe.		
Trouvez-en au moins cinq dans le 6 <sup>e</sup> paragraphe.		

6. Associez les adjectifs à leur contraire. Au besoin, relisez l'article et surlignez les mots.

a.	autonome
b.	adéquat
c.	capable
d.	distinct
e.	répandu
f.	variable
g.	judicieux
h.	complémentaire

	pareil
	rare
	essentiel
	fixe
	dépendant
	incapable
	absurde
	inapproprié

## 7. Associez les verbes à leur synonyme de façon à compléter les définitions.

▪ accomplir    ▪ constituer    ▪ différer    ▪ élaborer    ▪ exclure    ▪ exécuter    ▪ maîtriser

- a. Avoir une opinion différente sur quelque chose signifie la même chose que \_\_\_\_\_ d'avis.
- b. Connaître en détail quelque chose, c'est \_\_\_\_\_ le sujet.
- c. Écarter ou éloigner quelqu'un, c'est aussi \_\_\_\_\_ une personne.
- d. Faire, accomplir un travail revient à \_\_\_\_\_ une tâche.
- e. Former une équipe en restauration est synonyme de \_\_\_\_\_ une brigade.
- f. Former, concevoir un plan revient à \_\_\_\_\_ une stratégie.
- g. Réaliser quelque chose, c'est \_\_\_\_\_ un travail, des tâches.

## 8. Complétez les phrases avec les mots de l'exercice précédent.

Pour \_\_\_\_\_ cette tâche, le chef doit \_\_\_\_\_ une équipe. Ensemble, ils devront \_\_\_\_\_ un menu qui leur permettra  
d'\_\_\_\_\_ des recettes et de mieux \_\_\_\_\_ les techniques. Les membres de l'équipe ont le droit de \_\_\_\_\_ d'opinion,  
mais il est interdit d'\_\_\_\_\_ un collègue en raison de ses idées!



# GRAMMAIRE

## Le pronom complément « y »

- On utilise beaucoup le pronom « y » avec les verbes aller, être et retourner.
- Il sert à éviter les répétitions.
- Le pronom « y » remplace :

✓ les compléments de lieu précédés de :  
à, en, dans, sur, chez, etc.

Va-t-il à Montréal?

- Oui, il y va. / Non, il n'y va pas.

Travailles-tu au restaurant?

- Oui, j'y travaille. / Non, je n'y travaille pas.

La glace est dans le congélateur?

- Oui, elle y est. / Non, elle n'y est pas.

✓ les noms de choses avec les expressions :  
jouer à, penser à, croire à, réfléchir à, s'intéresser à, faire  
attention à, etc.

Vous participez à cette activité culinaire?

- Oui, nous y participons. / Non, nous n'y participons pas.

Tu penses à tes prochaines vacances?

- Oui, j'y pense. / Non, je n'y pense pas.

Tu réfléchis à tes recettes?

- Oui, j'y réfléchis. / Non, je n'y réfléchis pas.

Le pronom « y » se place devant le verbe.

**1. Répondez en utilisant « y ». Conjuguez les verbes au présent.**

- |                        |                                       |                     |                      |                    |
|------------------------|---------------------------------------|---------------------|----------------------|--------------------|
| • apprendre à cuisiner | • entreposer des aliments périssables | • lire des recettes | • préparer des repas | • servir des repas |
| • cuisiner             | • jouer                               | • manger            | • regarder un film   | • travailler       |

a. Que fait-on dans un bureau?

b. Que fait-on dans un restaurant?

c. Que fait-on dans une cuisine?

d. Que fait-on dans une salle à manger?

e. Que fait-on dans un livre de recettes?

f. Que met-on dans une chambre froide?

g. Que fait-on dans une école de cuisine?

h. Que fait-on dans la cuisine d'une cafétéria?



**2. Répondez oralement à la question en remplaçant les compléments soulignés par le pronom « y ». Observez l'exemple.**

Ex : Est-ce que tu réfléchis au menu de demain? Oui, j'y réfléchis beaucoup.

- a. Vas-tu souvent chez le boulanger pour acheter du pain?
- b. Est-ce que vous avez étudié en Europe?
- c. Est-ce qu'elles s'intéressent à la cuisine?
- d. Juan et Lisa assistent-ils à la soirée dégustation?
- e. Le cuisinier travaille-t-il dans les chaînes de restauration rapide?
- f. Les mets sont-ils inscrits au menu?
- g. Est-ce que la créativité est importante dans ce restaurant?

**3. Placez-vous en équipe de quatre et répondez aux questions.**

- a. Penses-tu à ton pays d'origine? Quand y es-tu allé la dernière fois?
- b. Vas-tu dans des cuisines collectives? Combien de fois par mois y vas-tu?
- c. Quel est l'objet de cuisine auquel tu tiens le plus? Pourquoi y tiens-tu autant?
- d. Tu assistes souvent à des compétitions culinaires? Quelle est la dernière compétition à laquelle tu as assisté?
- e. Vas-tu souvent chez tes collègues de travail? Qu'est-ce que tu y fais?
- f. À quels types de cuisine t'intéresses-tu? Pourquoi t'y intéresses-tu? Depuis quand tu t'y intéresses?



## Le clin d'œil gourmand

Au Québec, à l'oral, on utilise souvent « i » en remplacement du pronom « il ». Le « i » a la même prononciation que le « y ».

Par exemple :

- pour « il fait froid », on dit « i fait froid » et même « i fa frette »,
- pour « il fait moins 20 », on dit « i fait moins 20 »,
- pour « il vient chez moi ce soir », on dit « i vient chez moi ce soir ».

Dans ce dernier cas, on ne remplacera pas « chez moi » par « y » pour ne pas répéter le son [i].





# LES FROMAGES



# COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE

 Relisez l'article, surlignez le vocabulaire vu au cours des activités précédentes, puis répondez aux questions.

**1. Placez en ordre les tâches du cuisinier énumérées dans le 1<sup>er</sup> paragraphe en les numérotant de 1 à 6.**

La préparation et la coordination de la préparation des mets

L'utilisation des outils et des instruments de travail et l'organisation du poste de travail

Le calcul des quantités

La planification du travail et la coordination avec d'autres employés et employées

Le service

Le choix et l'inspection des ingrédients

**2. Indiquez si l'énoncé est vrai ou faux. Si l'énoncé est faux, écrivez l'énoncé correct.**

	Énoncés	Vrai	Faux
a.	Pour être cuisinier, il faut être autonome.		
b.	Le travail de cuisinier est identique d'un établissement à l'autre.		
c.	On ne demande pas toujours au cuisinier d'être créatif.		
d.	Le cuisinier travaille sans faire attention à la propreté et à la salubrité des lieux.		
e.	Le cuisinier n'attache pas d'importance aux couts des produits.		
f.	On ne considère pas les postes des gens qui préparent les plats dans les chaines de restauration rapide comme des postes de cuisiniers.		

**3. Cochez les tâches que le cuisinier doit également accomplir dans le contexte de son travail.**

Respecter les normes d'hygiène et de salubrité.

Rédiger les menus.

Assurer le rangement et la propreté des outils et des espaces de travail.

Réduire les coûts de production.

Commander les produits nécessaires.

Créer de nouvelles recettes.

**4. Nommez deux façons de réduire les coûts de production.**

a.

b.

**5. Que voyez-vous sur cette illustration? Comment s'appelle cet objet?**



**6. Quel est le lien entre le mot chaine et la restauration?**

**7. Relisez les paragraphes 3 à 5. Quels sont les trois types d'établissements qui y sont nommés?**

a.

b.

c.

**8. À l'aide des informations des paragraphes 3 à 5, complétez les trois tableaux. Faites des recherches en ligne, au besoin.**

<b>Établissement faisant partie d'une chaîne</b>		
<b>Donnez des exemples de noms :</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>
Le cuisinier prépare les mets.		
Le cuisinier peut faire preuve d'initiative.		
Le cuisinier travaille avec une variété de produits.		
Le cuisinier peut proposer ses idées pour modifier une recette ou le menu.		
Le cuisinier exécute un minimum de tâches.		
Le cuisinier n'a pas à maîtriser toutes les tâches typiques d'un cuisinier. (Voir la liste des tâches à la question 1)		

<b>Établissement ne faisant pas partie d'une chaîne</b>		
<b>Donnez des exemples de noms :</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>
Le cuisinier prépare les mets.		
Le cuisinier peut faire preuve d'initiative.		
Le cuisinier travaille avec une variété de produits.		
Le cuisinier peut proposer ses idées pour modifier une recette ou le menu.		
Le cuisinier exécute un minimum de tâches.		
Le cuisinier n'a pas à maîtriser toutes les tâches typiques d'un cuisinier. (Voir la liste des tâches à la question 1)		

<b>Établissement faisant partie d'une chaîne de restauration rapide</b>		
<b>Donnez des exemples de noms :</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>
Le cuisinier prépare les mets.		
Le cuisinier peut faire preuve d'initiative.		
Le cuisinier travaille avec une variété de produits.		
Le cuisinier peut proposer ses idées pour modifier une recette ou le menu.		
Le cuisinier exécute un minimum de tâches.		
Le cuisinier n'a pas à maîtriser toutes les tâches typiques d'un cuisinier. (Voir la liste des tâches à la question 1)		



**Parler pour parler...**



## Parler pour parler

- ⌋ Dans votre pays, à quoi ressemble le métier de cuisinier?
- ⌋ Avez-vous les mêmes responsabilités qu'ici? Qu'est-ce qui est identique? Qu'est-ce qui est différent?
- ⌋ Quel est le ratio femmes / hommes en cuisine?
- ⌋ Existe-t-il une hiérarchie? Comment est-elle organisée?





**LE DESSERT**



## PRODUCTION ÉCRITE

Décrivez les tâches quotidiennes d'une cuisinière ou d'un cuisinier pour les inclure dans un CV ou une offre d'emploi.

- Utilisez soit des noms, soit des verbes pour les mentionner.



# À VOUS DE JOUER!

2. Écoutez les directives de votre professeur et utilisez la grille ci-dessous pour faire l'activité.

<b>Battre</b>	<b>Fouetter</b>	<b>Râper</b>	<b>Éplucher</b>	<b>Écraser</b>	<b>Faire fondre</b>
<b>Mélanger</b>	<b>Verser</b>	<b>Faire cuire</b>	<b>Frir</b>	<b>Manger</b>	<b>Conserver</b>
<b>Couper</b>	<b>Égoutter</b>	<b>Griller</b>	<b>Piquer</b>	<b>Essuyer</b>	<b>Assaisonner</b>
<b>Faire chauffer</b>	<b>Remuer</b>	<b>Faire bouillir</b>	<b>Mettre</b>	<b>Mixer</b>	<b>Laver</b>
<b>Nettoyer</b>	<b>Peser</b>	<b>Surveiller</b>	<b>Planifier</b>	<b>Réaliser</b>	<b>Préparer</b>
<b>Organiser</b>	<b>Dresser</b>	<b>Contrôler</b>	<b>Vérifier</b>	<b>Assurer</b>	<b>Surveiller</b>



# PRODUCTION ORALE

## 1. Répondez à ces questions qui pourraient être posées dans le cadre d'une entrevue :

- Que faisiez-vous comme travail dans la cuisine dans votre dernier emploi?
- Décrivez les tâches effectuées par la cuisinière ou le cuisinier en poste?

Enregistrez votre réponse.

## 2. Échangez avec une collègue cuisinière ou un collègue cuisinier sur les tâches que vous accomplissez en cuisine pour préparer un plat donné.





# Activités d'autoapprentissage



## 22 - S'informer sur le métier de cuisinier en vue de postuler

### Le pronom « y »

1. **Surlignez le complément de lieu ou le complément précédé de « à ». Reformulez les phrases en remplaçant le complément par « y », comme dans l'exemple :**

Ex. : Nous allons **au restaurant** deux fois par semaine.

Nous y allons deux fois par semaine.

a. Je réfléchis à suivre une formation en cuisine à l'ITHQ.

b. Tu dois penser aux exigences du métier.

c. Elles vont aux portes ouvertes de l'ITHQ en février.

d. Marie devra s'inscrire à la formation avant mars 2021.

e. Tu pourras effectuer un stage en France.

f. Vous travaillez dans ce restaurant ensemble?

g. Tu restes dans la salle quand il y a beaucoup de clients.

h. Nous passerons chez le charcutier avant de revenir.

i. Je pense tout le temps à cette formation.

j. Tu vas être à l'ITHQ ce soir?





**Au plaisir de vous revoir!**



Avec la collaboration de :



Québec 