



Thématique : **HÔTELLERIE - RESTAURATION**

Auteur : **Joëlle VIVIER-MERLE** (France)

## EXPLIQUER UNE RECETTE DE CUISINE

---

**Public :** Étudiants et professionnels de l'hôtellerie et de la restauration

**Niveau CECR :** A2

**Durée :** 3 heures

**Tâche à réaliser :** Expliquer une recette à son équipe

## EXPLIQUER UNE RECETTE

### Étape 1

Mise en route  
Découvrez !

### Activité – Cuisiner : verbes et noms

a) **Cochez le verbe qui correspond à l'action décrite dans chaque définition ci-dessous :**

Unir différents ingrédients pour qu'ils forment un tout :

- détailler
- mélanger
- chauffer

Transformer des aliments souvent par l'action de la chaleur :

- servir
- cuire
- mélanger

Mettre un ingrédient supplémentaire dans une préparation :

- ajouter
- battre
- servir

Couper en dés des aliments :

- cuire
- mélanger
- détailler

b) **Cochez la bonne réponse :**

Un beurre pommade est un beurre qui

- a fondu et est devenu liquide.
- a la consistance d'une crème épaisse.
- a pris une odeur de noisette.

On utilise le mot « zeste » pour :

- les agrumes.
- les fruits.
- les légumes.

Cuire dans un bain de friture consiste à

- plonger un aliment dans une eau bouillante et parfumée.
- cuire un aliment avec de la vapeur d'eau chaude.
- plonger un aliment dans un corps gras (huile, etc.) très chaud.

## Activité 2 – « Les chinchins »

## Compréhension globale

Écoutez la cheffe Anto parler des chinchins et cochez toutes les bonnes réponses ci-dessous :

1. Les « chinchins » sont
  - des croquettes.
  - des biscuits.
  - des bonbons.
  
2. On les mange
  - en entrée.
  - en snack.
  - au goûter.
  - en dessert.
  
3. Ils sont originaires
  - de France.
  - d'Asie du sud.
  - d'Afrique de l'Ouest.
  
4. Ils sont à base
  - de farine.
  - de sucre.
  - de levure.
  - d'œufs.
  - de lait.
  - de crème.
  - de beurre

5. Ils ont une forme de
- bâtonnet.
  - losange.
  - dé.
  - graine d'arachide.
  - croissant.

## Activité 3 – La recette

## Compréhension détaillée

- a) Écoutez l'extrait une deuxième fois et déterminez si les affirmations ci-dessous sont vraies ou fausses. Si vous cochez faux, donnez la bonne réponse dans la colonne "Explications" :

AFFIRMATIONS	VRAI /FAUX	Explications
Il faut mettre cent cinquante grammes de farine.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	
Il faut mélanger la pâte longtemps pour qu'elle soit bonne.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	
On ne doit pas mélanger la pâte avec un robot.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	
On fait frire les chinchins dans de l'huile.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	
On peut ajouter différents ingrédients à l'intérieur.	<input type="checkbox"/> VRAI <input type="checkbox"/> FAUX	

- b) À la fin de l'extrait, la journaliste emploie une expression imagée « avoir l'eau à la bouche ». À votre avis qu'est-ce qu'elle signifie ?

- avoir soif.
- avoir envie de manger.
- avoir la nausée.

- c) Avez-vous une expression équivalente dans votre langue ? Comment dit-on ?

...

### Activité - Les quantités et unités de mesure

### Repérage

- a) Complétez l'intervention de la cheffe Anto quand elle détaille les ingrédients de sa recette. Complétez ensuite le tableau qui suit avec vos réponses et les informations manquantes :

**Cheffe Anto** : Oui. Donc c'est \_\_\_\_\_ farine, avec \_\_\_\_\_ lait, \_\_\_\_\_ sucre, \_\_\_\_\_ beurre pommade. Donc on mélange bien le tout. Il faut pas trop travailler la pâte parce que, sinon, on la chauffe.

	LA QUANTITÉ	
	PRÉCISE	IMPRÉCISE
IL FAUT...	→ _____ farine	→ <u>de la</u> farine
	→ _____ sucre	→ <u>du</u> sucre
	→ _____ lait	→ _____ lait
	→ 10 centilitres <u>d'</u> huile	→ _____ huile
	→ un demi litre <u>d'</u> eau	→ _____ eau
	→ un quart de litre <u>de</u> crème	→ _____ crème
	→ <u>deux</u> oeufs	→ <u>des</u> oeufs

- a) Observez le tableau suivant et complétez-le par des exemples :

	ALIMENTS ET PRÉPARATIONS Les prépositions «à » et « de »
---	---

DE	À
<p><b><u>Exemple</u> : une poudre d'amande</b> (des amandes réduites en poudre)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➔ une pâte <b>de</b> cacao</li><li>➔ un coulis <b>d'</b>abricot</li><li>➔ un bain <b>de</b> friture</li><li>➔ une farine <b>de</b> blé</li><li>➔ ...</li><li>➔ ...</li></ul>	<p><b><u>Exemple</u> : une crème à l'amande</b> (une crème parfumée à l'amande)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➔ une sauce <b>au</b> chocolat</li><li>➔ une tarte <b>à</b> l'abricot</li><li>➔ un appareil <b>à</b> friture</li><li>➔ une pâte <b>à</b> biscuit</li><li>➔ un moule <b>à</b> charlotte</li><li>➔ ....</li></ul>

Voici les ingrédients nécessaires à la réalisation en pâtisserie de la religieuse au chocolat. À vous de dire ce qu'il faut pour cette recette, tout d'abord sans préciser les quantités, puis avec les quantités précises pour chaque ingrédient :

La Religieuse au chocolat – Fiche technique :



Ingrédients	Unité de mesure	Quantité
<b>Pâte à choux :</b>		
eau	litre	0.250
lait entier	litre	0.100
sel	gramme	5
Sucre semoule	gramme	14
beurre	gramme	112
farine T55	gramme	187
œuf	pièce	4
<b>Crème pâtissière :</b>		
Lait entier	litre	0.500
œuf	pièce	2
sucre semoule	gramme	125
farine T55	gramme	25
poudre à crème	gramme	30
pâte de cacao	gramme	60
<b>Glaçage :</b>		
...		

Pour réaliser une religieuse au chocolat :

a) Pour la pâte à choux, il faut de l'eau, ...

b) Pour la pâte à choux, il faut deux cent cinquante millilitres d'eau/un quart de litre d'eau, ...



#### Donner des instructions pour une recette

➔ **L'infinifitif :**

**Exemples :** *ajouter la farine/mélanger le tout/etc.*

➔ **Le présent :**

- tu/vous/on + verbe d'action

**Exemples :** *on met/tu mélanges/vous ajoutez.../etc.*

- verbes **falloir** et **devoir** + verbes à l'infinifitif

**Exemples :** *Il faut mettre/vous devez mélanger/on doit fouetter.../etc.*

➔ **L'impératif :**

- Avec tu : même forme qu'avec "tu" au présent. Exception : à l'écrit pour les verbes en -er, il n'y a pas de "s" final.

**Exemples :** *mets la farine/mélange bien le tout/etc.*

- Avec vous : même forme qu'avec "vous" au présent.

**Exemples :** *mettez la farine mélangez bien le tout/etc.*

#### Attention avec la négation!

➔ À l'infinifitif :

**Ex :** **Ne pas** mélanger la pâte trop longtemps.

➔ Aux autres temps :

**Ex :** Tu **ne** dois **pas** mélanger la pâte trop longtemps.

**Ne** mélangez **pas** la pâte trop longtemps.

Vous travaillez comme pâtissier/ère dans un restaurant et vous êtes chargé(e) d'expliquer la recette de la religieuse à votre commis de cuisine. Voici ci-dessous le début de la recette sous forme de fiche technique.

**NB :** Les instructions écrites sont à l'infinitif, il faut les transformer à l'oral, tout d'abord au présent avec « tu » et avec « on », puis à l'impératif, avec « vous » (dans le cas où vous avez plusieurs commis). Variez les structures utilisées.

### Fiche technique - La Religieuse au chocolat

Ingrédients	Unité mesure	Quantité	Progressions
<b>Pâte à choux :</b>			<b>Pâte à choux :</b>
eau	litre	0.250	Peser les ingrédients et préparer tout le matériel.
lait entier	litre	0.100	Faire chauffer l'eau et le lait.
sel	gramme	5	Introduire le sel, le sucre et le beurre.
sucre semoule	gramme	14	Ajouter la farine tamisée d'un seul coup.
beurre	gramme	112	Dessécher la pâte.
farine T55	gramme	187	Incorporer les œufs progressivement.
œuf	pièce	4	Dresser les choux de deux tailles différentes. Passer la dorure et cuire au four à 180° pendant 30 minutes.

#### Pour faire la pâte à choux :

a) D'abord **tu pèses/on pèse** les ingrédients et **tu** \_\_\_\_\_ / **on** \_\_\_\_\_.  
Ensuite, ....

b) D'abord **pesez** les ingrédients et **préparez** tout le matériel.  
Ensuite, ....

## TÂCHE FINALE

### Étape 1 - Préparation

#### Situation :

Vous travaillez dans un restaurant en cuisine en tant de second et vous êtes chargé(e) par le/la chef(fe) de cuisine d'expliquer à la brigade une nouvelle recette qu'il/elle souhaite mettre à la carte.

**Tâche :** Préparez votre recette : Rédigez la fiche technique avec une recette de votre choix, sous forme de tableau, comme ci-dessous :

Ingrédients	Unité mesure	Quantité	Progressions

### Étape 2 - Réalisation

#### Consigne :

Expliquez votre recette à vos collègues pour qu'ils réalisent ensuite la recette.

### Étape 3 - Évaluation

#### Le groupe validera les points suivants :

- utilisation d'un lexique varié et adéquat : verbes d'action en cuisine et ingrédients
- utilisation correcte des unités de mesure et des quantités
- conjugaison correcte des verbes employés, au présent et à l'impératif
- clarté des instructions