

EN CUISINE !



Classe DASPA - Groupe A

Les objectifs du module



<i>À la fin de ce module tu sauras...</i>				
	comprendre une recette à l'écrit			
	écrire une recette de cuisine			
	présenter une recette à l'oral			
	exprimer les goûts			
<i>Tu connaîtras le vocabulaire...</i>				
	de l'alimentation			
	des ustensiles de cuisine			
<i>Tu seras capable d'utiliser...</i>				
	les quantités			
	les verbes à l'impératif			



Avant de commencer...

Associe chaque spécialité à sa fête.

La des rois



Nöel

Les



Epiphanie

Les beignets



Carnaval

La b.....



Chandeleur



- Est-ce que tu connais ces 4 spécialités?
- Quelles sont les spécialités typiques de ton pays?
- Connais-tu des plats typiques belges?

1) Les ingrédients et les quantités





Pâte à crêpes facile

Pour la chandeleur ou juste pour un goûter, voici la recette facile pour faire de belle crêpes. Qui peut sincèrement résister à de bonne crêpes moelleuses et délicatement parfumée ?!! Une recette de crêpes légères qui nous rappelle notre enfance

 Dessert  4/5  10 min  1 heure  30 min  facile  109 Kcal



 (4.2/5 - 144 votes)  46  4544

-  Ajouter à mon livre de recettes
-  Envoyer cette recette à un ami
-  Poser une question à l'auteur
-  Imprimer cette page



Ingrédients

Pour une quinzaine de crêpes:

- 250 gr de farine
- 4 oeufs
- 50 cl de lait demi écrémé
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café d'extrait de vanille (facultatif)

Coût estimé: **1.46€** (0.1€/part)

Matériel

Un saladier

Un fouet

Une crêpière ou une poêle anti-adhésive

Une louche

Préparation

1



Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Formez un puit et ajoutez les oeufs.

2



Mélangez, puis ajoutez l'extrait de vanille et l'huile. Si le mélange est trop dur, n'hésitez pas à ajouter un peu de lait.

3



Ensuite, ajoutez le lait petit à petit en mélangeant. Une fois tout le lait utilisé, couvrez le bol et laissez reposer une heure.

4



Faites chauffer la crêpière et appliquez un peu d'huile à l'aide d'un essuie-tout. Versez une louche de pâte et laissez cuire 1 minute puis retournez la crêpe. Laissez cuire encore 1 minute et sortez du feu.

5



Continuez comme dans l'étape 4 jusqu'à ce qu'il n'y a plus de pâte et voilà.. vos crêpes sont prêtes ! Vous pouvez ajouter du sucre, de la confiture, du miel....

Bon Appétit!



Lis l'introduction et les ingrédients de la recette puis réponds.

- Combien de crêpes tu peux préparer avec cette recette?

.....

- Est-ce qu'il faut du sucre pour faire la pâte à crêpe?

.....

- Est-ce que tu peux réaliser la recette sans l'extrait de vanille?

.....

- Combien de temps il faut au total pour préparer les crêpes?

.....



Interroge ton camarade.

- Tu as déjà réalisé des crêpes ?

- Tu préfères les crêpes salées ou sucrées ?

- Quelle est ta crêpe préférée ?



Les quantités



Une cuillère à café de...



Une boîte de...



Un litre de...



Une cuillère à soupe de...

Un paquet de...



Une part de...



Une bouteille de...



Une pincée de...

Une tablette de...



COMBIEN ?



Un kilo de...

Une canette de...



Un morceau de...

Une tranche de...

Un pot de...



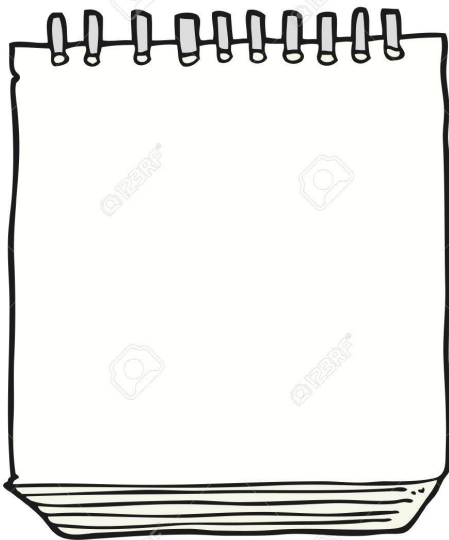


Complète les phrases.

1. Pour préparer les crêpes il faut utiliser 200 de lait.
2. Tu as déjà pris une de pizza? Elle est délicieuse!
3. Louise adore la confiture de myrtilles, elle a déjà fini un
4. Paul déteste le café amer, il rajoute toujours deux de sucre.
5. Pour la salade tu achètes 3 de thon et un de tomates.
6. Tu sais qu'une de Coca-Cola contient 34 grammes de sucre?
7. Le matin je mange toujours deux de pain de mie avec du beurre.
8. N'oublie pas de prendre un de chips pour la soirée!



Écoute le message et note la liste des courses.



Associe les quantités aux produits.

1. un litre de
2. deux tranches de
3. un pot de
4. un demi-kilo de
5. trois parts de
6. un morceau de

- a. tomates
- b. sel
- c. eau
- d. jambon
- e. oignons
- f. yaourt
- g. gâteau au chocolat
- h. pizza
- i. sucre
- j. saucisson

1	2	3	4	5	6

2) La préparation d'une recette

Retrouve les ingrédients nécessaires pour chaque étape.

INGREDIENTS:

Préparation

1



Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Formez un puit et ajoutez les oeufs.

.....

.....

.....

2



Mélangez, puis ajoutez l'extrait de vanille et l'huile. Si le mélange est trop dur, n'hésitez pas à ajouter un peu de lait.

.....

.....

.....

3



Ensuite, ajoutez le lait petit à petit en mélangeant. Une fois tout le lait utilisé, couvrez le bol et laissez reposer une heure.

.....

4



Faites chauffer la crêpière et appliquez un peu d'huile à l'aide d'un essuie-tout. Versez une louche de pâte et laissez cuire 1 minute puis retournez la crêpe. Laissez cuire encore 1 minute et sortez du feu.

.....

5



Continuez comme dans l'étape 4 jusqu'à ce qu'il n'y a plus de pâte et voilà.. vos crêpes sont prêtes !
Vous pouvez ajouter du sucre, de la confiture, du miel....

.....

.....

.....



Lis encore l'étape n°1 et coche la réponse correcte.

1. Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Formez un puit et ajoutez les œufs.

- Quels sont les mots soulignés ?

des noms des verbes des déterminants

- À quelle personne sont-ils conjugués ?

2ème du pluriel (vous) 2ème du singulier (tu)

Ces verbes sont conjugués à l'impératif !

! L'impératif

À quoi ça sert?

→ L'impératif sert à donner un ordre ou un conseil.



→ À la forme négative il sert à interdire quelque chose.



Comment il se construit?

→ Il se conjugue seulement à trois personnes:

tu (2ème du singulier), **nous** (1ère du pluriel) et **vous** (2ème du pluriel).

→ Il se construit généralement comme l'indicatif présent.

	1 ^{er} groupe: LAISSER	2 ^{ème} groupe: FINIR	3 ^{ème} groupe: METTRE
(tu)	laisse <u>l</u> *	finis!	mets!
(nous)	laissons!	finissons!	mettons!
(vous)	laissez!	finissez!	mettez!

*Pour les verbes du 1^{er} groupe, on supprime le **s** à la fin de la 2^{ème} personne du singulier.


Exemple: le verbe ajouter...

indicatif >> tu ajoutes.

impératif >> **ajoute !**

À la forme négative?

→ on rajoute **NE** devant et **PAS** derrière le verbe, tout simplement!

	1 ^{er} groupe: LAISSER	2 ^{ème} groupe: FINIR	3 ^{ème} groupe: METTRE
(tu)	ne laisse pas!	ne finis pas!!	ne mets pas!
(nous)	ne laissons pas!	ne finissons pas!!	ne mettons pas!!
(vous)	ne formez pas!	ne finissez pas!	ne mettez pas!



Conjugué les verbes à la 2ème personne singulier de l'impératif (tu).

- 1.(couper) la viande en morceaux (2-3cm)
- 2.(éplucher) les carottes et les oignons. Attention, ne les (couper) pas en rondelles, mais en lamelles.
- 3.(faire) revenir la margarine dans une cocotte.
- 4.(mettre) la viande à feu vif et (mélanger) régulièrement.
- 5.(rajouter) les carottes et les oignons puis 2 cuillères à soupe de farine et (mélanger) bien.
- 6.(verser) la bière dans la cocotte. (mettre) du sel et du poivre.
- 7.(ajouter) le bouquet garni et 4 tranches de pain d'épice tartinées avec de la moutarde.
- 8.(laisser) mijoter pendant 3 heures et ne (mélange) pas avant 1 heure de cuisson.

Quel est le nom de ce plat?
.....



Utilise l'impératif négatif à la 2ème personne du pluriel (vous).

- ! Le verbe faire est irrégulier: fais/faisons/faites.

REGLEMENT INTÉRIEUR DE L'INSTITUT

1. (*courir*) dans le couloir !
2. (*porter*) de casquettes dans l'école !
3. (*crier*) dans les couloirs !
4. (*utiliser*) de GSM pendant les cours !
5. (*manger*) en classe !
6. (*oublier*) le matériel scolaire !
7. (*faire*) l'école buissonnière !



Avec ton camarade donnez des conseils à un ami qui a trouvé un stage d'été dans un restaurant.

3) Présenter une recette à l'oral



Regarde la vidéo sur la recette de Loïc: écris le nom du plat, complète la liste des ingrédients et remets dans l'ordre les étapes de préparation.

NOM DE LA RECETTE:

INGREDIENTS:

- une
- 1/2 bloc de
- de pâtes grecques
- persil et origan
- 4 cerises
- 1 c. à café de concentré de tomates
- et poivre
- huile
- oignons
- ail



PREPARATION:

- Remplissez l'aubergine et ajoutez la feta et le persil et voilà, c'est prêt !
- Cuisinez les pâtes dans un pot avec de l'eau et du sel pendant 10 mn au micro-ondes. Faites des petits trous à l'aubergine et mettez-les à cuire avec les pâtes.
- Coupez les tomates en 3 et ajoutez dans la poêle.
- Coupez l'oignon et l'ail et faites revenir dans l'huile. Ajoutez poivre, sel et origan.
- Ajoutez les pâtes et le concentré de tomates et cuisinez tout.
- Videz l'aubergine et cuisinez l'intérieur dans la poêle.



- Est-ce que le plat de Loïc est végétarien ?
- Tu penses que c'est une recette facile à réaliser ?
- À ton avis, quelles sont les recette les plus faciles à préparer ?

! Les ustensiles:



Retrouve le nom des ustensiles.


- Pour servir la soupe je prends.....
- Pour peser les aliments j'utilise
- Pour égoutter l'eau je prends
- Pour mélanger la préparation de mon gâteau j'utilise
- Pour couper j'utilise
- Pour cuisiner un œuf au plat je prends
- Pour étaler la pâte j'utilise
- Pour mixer la soupe je prends
- Pour découper avec un couteau j'utilise
- Pour préparer la carbonnade flamande je prends
- Pour mettre l'eau à bouillir j'utilise
- Pour retourner l'omelette je prends




Quelle est ta recette préférée ou la recette que tu sais mieux faire?




RECETTE

 Temps de préparation :

Niveau : ☆☆☆

 Temps de cuisson :

Pour.....personnes 

INGRÉDIENTS



.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

RÉALISATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4) Au restaurant

Aux délices des coteaux



❄️ MENU DE JANVIER ❄️



Entrées

- * Tarte chèvre-tomate
- * Assiette de charcuterie
- * Soupe aux champignons
- * Toast aux œufs et avocat

Plats

- * Boulets liégeois et frites maison
- * Chicons à la béchamel
- * Moules frites
- * Saumon au miel et sésame

Desserts

- * Café liégeois
- * Tiramisu au speculoos
- * Gaufre liégeoise (sucre, confiture, chocolat)
- * Gâteau au chocolat coeur fondant
- * assiette de fromage (+3€)

Formules

3 services (hors boissons) : 35€
Entrée + plat : 30€
Plat + dessert : 26€
Plat unique : 23€



- Comment il est composé le menu français ?
- Qu'est-ce que ça veut dire « 3 services » ?
- Est-ce que dans ton pays c'est la même composition ?



Avec ton groupe, discutez sur le menu du restaurant.

- Vous connaissez tous les plats ? Retrouvez si c'est du poisson ou de la viande.
- Quelles sont les plats que vous voudriez goûter ?
- Quelles sont les plats que vous ne prendriez pas ? Pourquoi?
- Est-ce que vous connaissez tous les desserts du menu ? Vous en connaissez d'autres ?

! Exprimer les goûts:



J'adore...	Je déteste...
J'aime beaucoup...	Je n'aime pas du tout...
J'aime...	Je n'aime pas...
J'aime bien...	Je n'aime pas trop...



Écris 4 phrases sur la cuisine en exprimant tes goûts.

1.



2.

3.



4.

5) Projet final:



Tu es le chef d'un restaurant gastronomique. Propose un menu spécial pour une fête ou un événement et écris la recette du plat principal.

Critères	Indicateurs	Points
<u>Lisibilité</u>	- L'élève écrit lisiblement et soigne sa production (pas de rature, de typex, copie propre).	0 - 1
<u>Consigne</u>	- L'élève respecte la consigne: nom du restaurant, élaboration d'un menu, recette.	0 - 1 - 2
<u>Vocabulaire</u>	- L'élève utilise le vocabulaire abordé en classe à bon escient: ustensiles, quantités, actions.	0 - 1 - 2 - 3 - 4
	- L'élève écrit le vocabulaire correctement (articles et orthographe).	0 - 1 - 2 - 3 - 4
<u>Grammaire</u>	- L'élève construit des phrases simples mais correctement structurées.	0 - 1 - 2
	- L'élève commence ses phrases par une majuscule et les termine par un point.	0 - 1
<u>Conjugaison</u>	- L'élève utilise et varie les verbes à bon escient.	0 - 1 - 2
	- L'élève conjugue les verbes correctement (impératif).	0 - 1 - 2 - 3 - 4
<u>Originalité</u>	- L'élève fait preuve d'originalité.	+1 +2
Total :		/

CANEVAS TÂCHE FINALE:

Le nom du restaurant →

Le nom de mon menu →

La composition du menu:

Entrée:.....

Plat:

Dessert:

La recette du plat:

ingrédients:

.....
.....
.....
.....
.....

préparation:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

EXERCICES BONUS IMPÉRATIF

1. Conjugue les verbes à l'impératif aux trois personnes.

Porter:
 Servir:
 Faire:
 Mélanger:
 Goûter:

2. Transforme ce texte au pluriel (tu → vous).

Regarde la liste des courses qui est sur la table. Prends de la salade et un kilo de tomates au marché. Puis achète de la farine, un paquet de sucre et du beurre. Passe chez le charcutier et demande 5 tranches de jambon et un saucisson. Ensuite reviens au bureau pour déposer les courses. Attends le bus et rentre à la maison.

.....

3. Écris les phrases avec l'impératif puis transforme à l'impératif négatif.

	AFFIRMATIF (+)	NEGATIF (-)
(mettre / tu) du sel!		
(ajouter/ vous) de l'huile!		
(finir / tu) demain!		
(faire / vous) les crêpes!		
(manger / tu) ensemble!		

TEST INTERMÉDIAIRE

Nom et prénom

Commentaires :
Total : /20

1) Conjugue les verbes à l'impératif aux trois personnes (tu/nous/vous).

/6

Manger	Mettre
Porter	Prendre

2) Conjugue les verbes à l'impératif (+ affirmation / - négation).

/4

- + (prendre / tu) toujours un petit déjeuner au matin!
- (boire / vous) de café le soir, vous ne dormirez pas bien!
- + (lire / nous) un bon livre avant de dormir!
- + (acheter / vous) de la viande et un morceau de fromage!

3) Choisis les quantités dans la liste et écris-les dans les phrases.

/5

*deux morceaux - une cuillère - trois tranches - un pot - un kilo -
une pincée - une boîte - six bouteilles - deux canettes - un litre et demi*

- a. Paul a oublié de prendre de pommes de terre.
- b. Je pense que de Coca par jour c'est trop!
- c. Ajoute dans la soupe à café d'huile et de sel!
- d. Dans la salade tu peux mettre de thon.
- e. Je mets toujours de sucre dans le café.
- f. Est-ce que je pourrais avoir de jambon s'il vous plaît?
- g. Il faut acheter au magasin d'eau plate et de lait.
- h. J'ai fini de confiture de fraises en une semaine!

4) Écris la quantité sous chaque image.

/5

