



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE : GRATIN DE COURGETTES

OBJECTIFS LANGAGIERS :

- connaître le lexique des ingrédients et des modes de préparation
- connaître le lexique des ustensiles, du matériel et de l'équipement

APTITUDES TRAVAILLEES : expression écrite – expression orale



Source : marmiton.fr

Activité 1 :

Question 1 :

Quels sont les ingrédients présentés ? _____



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE : GRATIN DE COURGETTES

Question 2 :

Qu'est-ce qu'il fait ?



Question 3 :

Qu'est-ce qu'il y a dans la poêle ?



Question 4 :

Quel ustensile il utilise ?



Question 5 :

Qu'est-ce qu'il fait ? Quels sont les ustensiles ?





FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE : GRATIN DE COURGETTES

Question 6 :

Qu'est-ce qu'il fait ?



Question 7 :

Qu'est-ce qu'il fait ? Dans quoi ?



Question 8 :

Qu'est-ce qu'il ajoute ?



Question 9 :

Qu'est-ce qu'il fait ? Avec quoi ?





FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE : GRATIN DE COURGETTES

Activité 2 :

Vous venez de voir la recette du gratin de courgettes. Parmi les photos suivantes, lesquelles représentent des gratins ? Lesquelles ne représentent pas des gratins ? Pourquoi ?

