



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE : PREPARER DE LA CHAPELURE

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 :

- compréhension orale
- compréhension écrite

Activité 1 :



Source : [WebTV Hôtellerie-restauration et Métiers de l'alimentation](#)
[Hôtellerie-restauration et Métiers de l'alimentation](#)

1) Avec quoi est faite la chapelure ?

Du pin	Du lapin	Du pain	Du paon	Du tamis	Je ne sais pas	Ce n'est pas dit
--------	----------	---------	---------	----------	----------------	------------------

2) Combien de temps on le met au four ?

10 minutes	15 minutes	20 minutes	Je ne sais pas	Ce n'est pas dit
------------	------------	------------	----------------	------------------

3) Comment s'appelle l'ustensile utilisé pour gratter ?

Le four	Le pain	Le tamis	La plaque	Je ne sais pas	Ce n'est pas dit
---------	---------	----------	-----------	----------------	------------------

4) Qu'est-ce qu'il faut attendre pour pouvoir gratter ?

Qu'il soit grillé	Qu'il soit cuit	Qu'il soit froid	Je ne sais pas	Ce n'est pas dit
-------------------	-----------------	------------------	----------------	------------------