



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION

FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE – LES USTENSILES UTILISÉS EN CUISINE

COMPETENCES LANGAGIERES :

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

APTITUDES TRAVAILLEES :

-compréhension orale

-compréhension écrite

Vidéo : « Outils Cuisine »



Activité 1



Regardez une ou deux fois la vidéo. Observez les images projetées ou distribuées par votre formateur et indiquez à quelle image correspondent les noms ci-dessous

Les ciseaux	Le couteau zesteur	La fourchette diapason	Le fusil	Le fouet	La pince à tarte

L'éminceur	La balance de précision	La poche à douilles	L'économe	Le pinceau	Le pochon

Les couteaux d'office	Cuillère et spatule lèche-plat	La spatule inox	L'évideur	Le couteau à filer	La corne



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION

FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE – LES USTENSILES UTILISÉS EN CUISINE





FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION

FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE – LES USTENSILES UTILISÉS EN CUISINE





Activité 2

Observez la photo ci-dessous et indiquez le nom de chaque ustensile numéroté



- | | |
|---------|----------|
| 1. | 10. |
| 2. | 11. |
| 3. | 12. |
| 4. | 13. |
| 5. | 14. |
| 6. | 15. |
| 7. | 16. |
| 8. | 17. |
| 9. | 18. |

	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION
	FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE – LES USTENSILES UTILISÉS EN CUISINE

Activité 3
 Ecoutez les enregistrements audio 1 à 18 et notez le nom de l'ustensile dont il est question

- | | |
|---------|----------|
| 1. | 10. |
| 2. | 11. |
| 3. | 12. |
| 4. | 13. |
| 5. | 14. |
| 6. | 15. |
| 7. | 16. |
| 8. | 17. |
| 9. | 18. |


Activité 4
 Regardez à nouveau la vidéo et répondez aux questions ci-dessous en cochant la bonne réponse

1. À quoi peut servir le fouet en cuisine ?

Regardez les 3 documents vidéo suivants pour faire votre choix






- À mélanger des sauces
- À griller de la viande
- À tourner la salade

	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION
	FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE – LES USTENSILES UTILISÉS EN CUISINE

2. À quoi peut servir la paire de ciseaux en cuisine ? (Plusieurs réponses possibles)


<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
À découper des cartons	À découper de la viande	À découper du poisson
 <p>Source : wikimedia commons</p>	 <p>Source : www.selection.ca</p>	 <p>Source : www.qooq.com</p>


3. À quoi sert le couteau zesteur en cuisine ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
À peler des agrumes	À évider des agrumes	À couper des zestes d'agrumes
 <p>Source : www.atelierdeschefs.fr</p>	 <p>Source : www.marmiton.org</p>	 <p>Source : https://chefsimon.com</p>

4. À quoi sert l'évideur en cuisine ?


Regardez les 3 documents vidéo suivants pour faire votre choix


 À peler des fruits ou des légumes
 À évider des fruits ou des légumes
 À couper des fruits ou des légumes

	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION
	FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE – LES USTENSILES UTILISÉS EN CUISINE

5. À quoi sert la poche à douilles en cuisine ?




Regardez les 3 documents vidéo suivants pour faire votre choix

 À faire des décors sur l'assiette

À assaisonner les plats


À pocher les œufs

6. À quoi sert le couteau à filer en cuisine ? (Plusieurs réponses possibles)

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
À éplucher des fruits	À couper du jambon	À lever des filets de poisson
		
Source : www.atelierdeschefs.fr	Source : www.animationevenement.com	Source : www.poissonnerie-cluses.com


7. À quoi sert le fusil en cuisine ?

Regardez les 3 documents vidéo suivants pour faire votre choix

 À griller de la viande

À aiguiser les couteaux

À faire des brochettes

	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION
	FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE – LES USTENSILES UTILISÉS EN CUISINE



Activité 5

Reliez le nom de l'ustensile à l'action qui lui correspond

- | | | | |
|------------------------|---|---|----------|
| Des couteaux d'office | • | • | Émincer |
| Un fouet | • | • | Évider |
| Un éplucheur de pommes | • | • | Éplucher |
| Un évideur | • | • | Couper |
| Un éminceur | • | • | Fouetter |