



## 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 PÂTISSERIE**

### COMPETENCES LANGAGIERES :

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

### APTITUDES TRAVAILLEES :

-compréhension orale

-compréhension écrite

### Vidéo : « Outils Pâtisserie »



### 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	La maryse	La corne à pâtisserie	Le couteau scie	Le fouet

Le couteau de tour	La balance électronique	La poche à douilles	L'économe	Le pinceau

Le couteau d'office	La spatule	Les palettes inox	Les rouleaux à pâtisserie	Le silpat



**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 PÂTISSERIE**





**FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE**

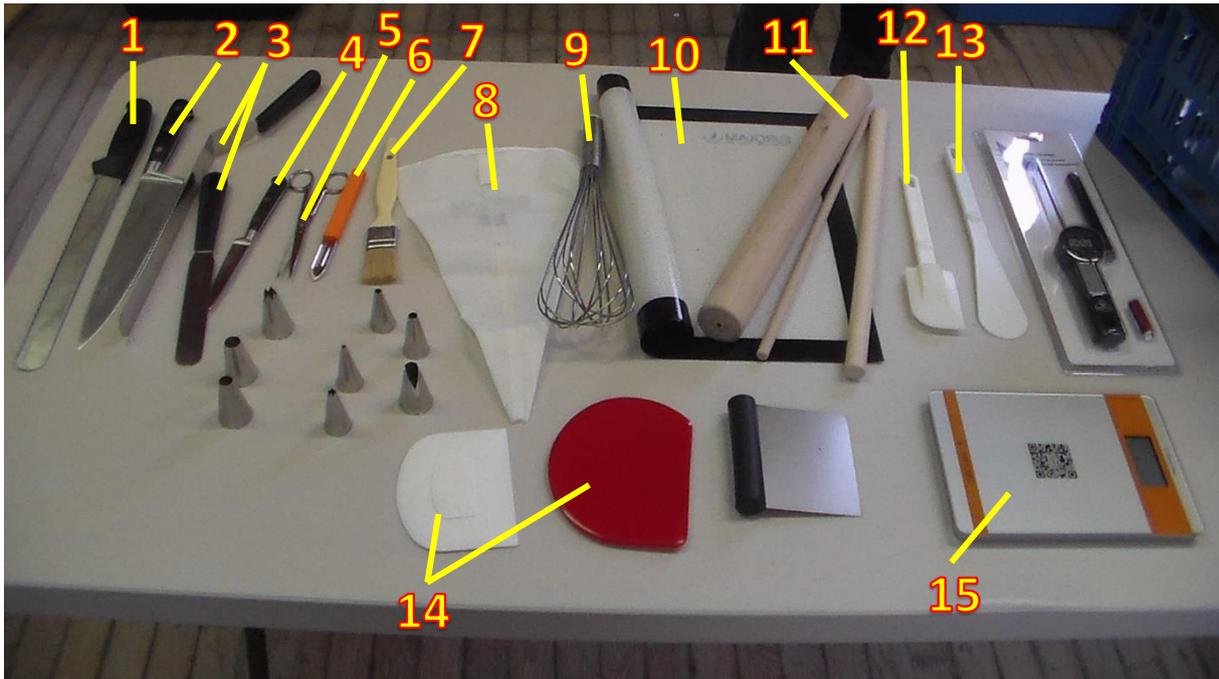
TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION

**FICHE : CONNAITRE LE LEXIQUE – LES USTENSILES UTILISÉS EN PÂTISSERIE**



**Activité 2**

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



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

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

 **Activité 3**  
 Ecoutez les enregistrements audio 1 à 14 et notez le nom de l'ustensile dont il est question

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

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

1. À quoi peut servir le rouleau à pâtisserie ? (Plusieurs réponses possibles)

Regardez les 3 documents vidéo suivants pour faire votre choix



- À étendre la pâte
- À donner une forme à la pâte
- À écraser des fruits ou des légumes

2. À quoi peuvent servir la spatule et la maryse en pâtisserie ? (Plusieurs réponses possibles)

Regardez les 3 documents vidéo suivants pour faire votre choix



- À mélanger
- À découper des parts de gâteau
- À effectuer des mélanges délicats

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

3. À quoi sert le pinceau en pâtisserie ? (Plusieurs réponses possibles)

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
À colorer et à dorer	À décorer	À étaler la crème pâtissière
 <p>Source : <a href="http://www.750g.com">www.750g.com</a></p>	 <p>Source : <a href="https://cuisine.journaldesfemmes.fr">https://cuisine.journaldesfemmes.fr</a> <a href="http://www.750g.com">www.750g.com</a></p>	 <p>Source : <a href="https://lespetitsdromois.com">https://lespetitsdromois.com</a></p>

4. À quoi sert la poche à douilles en pâtisserie ?

Regardez les 3 documents vidéo suivants pour faire votre choix	
	<input type="checkbox"/> À décorer <input type="checkbox"/> À mélanger la crème pâtissière <input type="checkbox"/> À pocher les œufs

5. À quoi sert le couteau scie en pâtisserie ? (Plusieurs réponses possibles)

Regardez les 3 documents vidéo suivants pour faire votre choix	
	<input type="checkbox"/> À couper du pain <input type="checkbox"/> À couper des parts de gâteau <input type="checkbox"/> À faire des décors dans de la crème

6. Que craint le Silpat ? (Plusieurs réponses possibles)

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La flamme	Les couteaux	Le congélateur
 <p>Source : <a href="https://commons.wikimedia.org/">wikimedia commons</a></p>	 <p>Source : <a href="https://pixnio.com/fr/objets/outils/couteau-acier-metal-lame-cuisine">https://pixnio.com/fr/objets/outils/couteau-acier-metal-lame-cuisine</a></p>	 <p>Source : <a href="https://commons.wikimedia.org/">wikimedia commons</a></p>

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



### Activité 5

Reliez le nom de l'ustensile à l'action qui lui correspond. Attention, une action peut correspondre à plusieurs ustensiles

- |                     |   |            |
|---------------------|---|------------|
| Un couteau de tour  | • |            |
| Un fouet            | • | • Éplucher |
| Un couteau d'office | • | • Couper   |
| Un épluche-pommes   | • | • Fouetter |
| Un couteau scie     | • |            |