

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

- 1.1. Vous connaissez des techniques pour tailler les légumes ?
- 1.2. Quelles formes obtient-on ?

ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

2.1. Regardez la vidéo sans le son.

- a) Quels légumes sont coupés ?
- b) Quelles sont les 3 techniques de coupes présentées ?

2.2. Regardez le début de la vidéo avec le son.

- a) Qui est Sébastien Cosnard ?
Quel est son métier ?
- b) Comment s'appelle son site internet ?
- c) Le connaissez-vous ?
- d) D'après vous, pour quel type de clients ce site a-t-il été créé ?

ACTIVITE 3 COMPREHENSION DETAILLEE PARTIE

1 3.1. Qu'est-ce qu'un bon couteau ?

- a) un couteau long
- b) un couteau court
- c) un couteau à dents
- d) un couteau rigide
- e) un couteau fin

3.2. Qu'est-ce que la technique de la « julienne » ?

3.3. Quelles sont les étapes pour cette technique ?

3.4. Comment guide-t-on la lame du couteau ? Pourquoi ?

PARTIE 2

3.5. Qu'est-ce que la technique de la « brunoise » ?

3.6. Quelles sont les étapes pour cette technique ?

PARTIE 3

3.7. Qu'est-ce que la technique de la « mirepoix » ?

3.8. Quelles sont les étapes pour cette technique ?

3 Quelle taille est la plus adaptée pour ...

- a) Une soupe de potiron
- b) Un ragoût avec des tomates
- c) Une salade de fruit
- d) Une salade de carottes
- e) Un gratin de pommes de terre

Réponses libres