

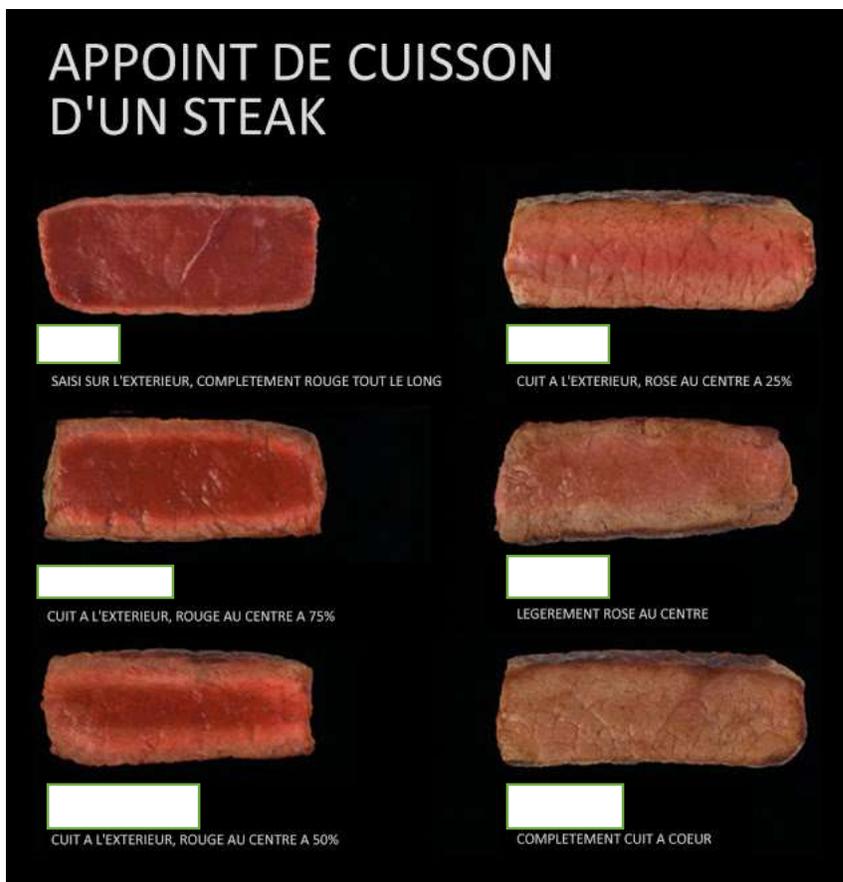


## FICHE PÉDAGOGIQUE DU ÉTUDIANT

### GASTRONOMIE

#### Activité 1 :

Compléter chacun des noms des termes des viandes.



#### Activité 1 :

Complétez les mots croisés avec le vocabulaire Basique de cuisine.

1.



2.



3. Combinaison de deux ou plusieurs matériaux différents, faisant de leurs particules l'une parmi les autres, formant une certaine homogénéité.
4. Ajouter ou lier une chose à une autre d'une manière qui forme un tout homogène ou qui augmente dans un sens.
5. Enlever rapidement et énergiquement une substance ou une préparation pour qu'elle acquière une certaine consistance ou se mélange à ses composants; cela peut se faire manuellement ou avec une machine électrique.

6.



7. Fournir quelque chose à une personne qui le demande ou qui en a besoin, notamment de la nourriture ou des boissons
8. Enlever la saleté d'une chose.
9. Cuire un aliment en contact direct avec la braise ou le feu, sur une plaque ou un gril ou dans un four à haute température, afin qu'il reste juteux et que sa surface soit brunie ou grillée.
10. Réponses de l'activité 2 :

