

**ÉCOLE DE CUISINE LE GOURMET**  
**GASTRONOMIE**  
**FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPÉCIFIQUES**

ACTIVITÉ DÉCLENCHÉURE

CLASSE : 3<sup>e</sup> semestre de Gastronomie

VOCABULAIRE : LES COUTEAUX ET LEUR UTILISATION

GRAMMAIRE : Les verbes avec la préposition de ou à ou sans préposition suivis d'un infinitif

NIVEAU : B1

SOURCE : <https://www.youtube.com/watch?v=T7oXROakbEM>

# Bien choisir son couteau

## **1<sup>er</sup> Visionnement**

**Il se fait sans son pour que les élèves puissent participer à l'oral en proposant des hypothèses sur le sujet de la vidéo et en répondant aux questions suivantes :**

- Pourquoi pensez-vous qu'il y a autant de couteaux dans la vidéo ?
- Considérez-vous que la personne qui parle soit un chef professionnel ? Oui ou non ?  
Pourquoi ?
- Quel est le sujet principal de la vidéo ?
- Reconnaissez-vous ces couteaux et leurs utilisations? Si oui, dites le nom et son utilité.
- Pour vous, quelle est l'importance de choisir un couteau différent pour chaque préparation ?

## **2<sup>e</sup> Visionnement**

**Ce visionnement se fait avec son et il est accompagné avec des activités pour évaluer leur compréhension sur la vidéo et pour introduire le nouveau vocabulaire.**

ACTIVITÉ 1 : Retrouvez le nom pour chaque couteau présenté sur la vidéo.



- 1) Couteau crochet
- 2) Couteau crochet allongé
- 3) Couteau d'office
- 4) Petit couteau scie
- 5) Couteau désosseur
- 6) Couteau filet de sole
- 7) Couteau tranchelard
- 8) Fourchette
- 9) Couteau à légumes
- 10) Couteaux éminceurs
- 11) Couteau scie à poisson

ACTIVITÉ 2 : Choisissez la bonne réponse.

- Les couteaux crochet allongés permettent de...
  - a) faire certaines découpes précises sur un bréchet de volaille.
  - b) faire des travaux de précision en petits découpes.**
  - c) donner une certaine forme aux légumes.
  
- Un petit couteau scie permet de...

a) peler à vif un agrume ou faire un travail sur du pain de mie

b) donner une certaine forme aux légumes.

c) lever des filets de sole.

- Un couteau d'office peut servir à...

a) couper des bâtonnets relativement réguliers.

b) faire certaines découpes précises sur un bréchet de volaille.

c) peler à vif un agrume ou faire un travail sur du pain de mie

- Quel couteau sert à détailler une tête de poisson ?

a) Un couteau crochet

b) Un couteau désosseur

c) Un couteau scie

**ACTIVITÉ 3 :** Indiquez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. Justifiez vos réponses et si c'est faux dites quel couteau on devrait utiliser.

	Vrai	Faux	Justification
Le couteau désosseur permettra de préparer des boulettes de poulet.	x		Pour désosser le poulet
Le couteau crochet nous sert à trancher de fromage.		x	Couteau tranchelard
La fourchette permet de tourner la viande grillée.	x		Oui, il sert à retourner des viandes.
Le couteau scie à poisson sert aussi à trancher du pain.	x		Grâce à ses dents.
Nous pourrions faire une salade printanière qu'à l'aide d'un couteau à tranchelard.		x	Couteau à légumes

### **3<sup>e</sup> Visionnement**

**Le troisième visionnement se fait avec son pour vérifier si leurs réponses ont été correctes.**

COÉVALUATION : Une coévaluation orale et écrite est utilisée pour corriger les réponses, l'orthographe et la prononciation des élèves.

### **Évaluation Formative :**

RÉALISATION : Composez 3 menus différents (entrée, plat et dessert) et indiquez quel type de couteau vous utiliseriez pour chaque préparation en utilisant au moins 5 verbes appris en cours.