

DECORATION D'UNE ASSIETTE

Objectif du cours :

Reconnaître le vocabulaire lié au gastronomie et la décoration d'un assiette.

Public : Étudiants du gastronomie

Niveau : A2

Durée : 2 heures

Matériel pour la classe :

Document PDF avec glossaire du gastronomie et une recette

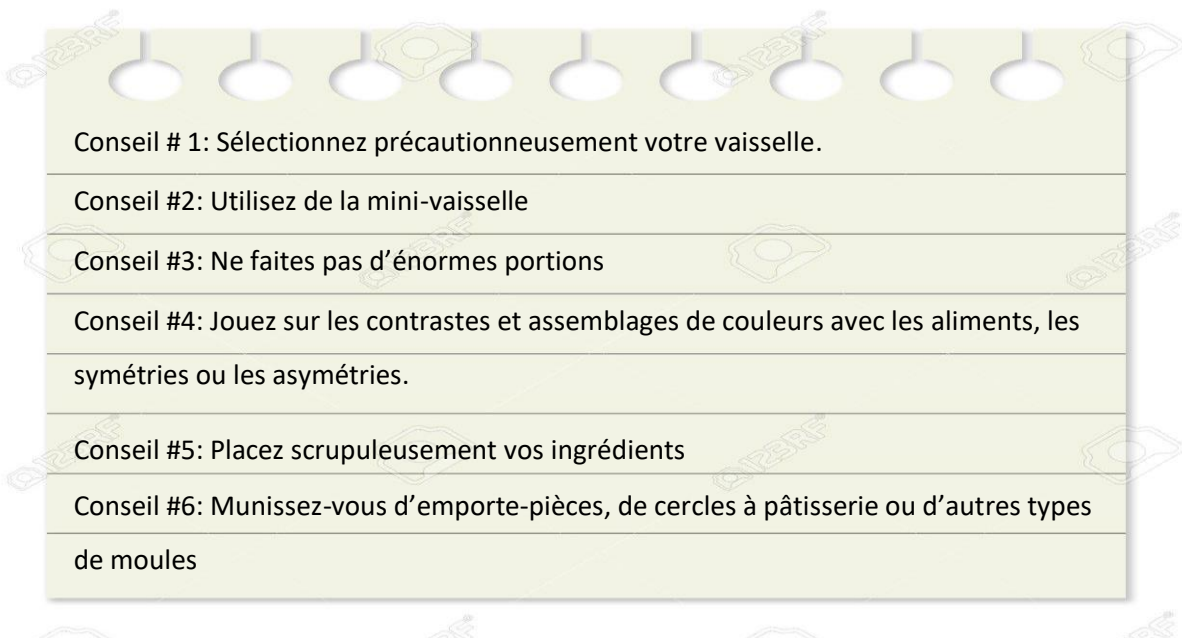
Activité 1 :

Lire attentivement cette recette et localise les nouveaux mots :

La recette a été obtenue sur le site internet:

<http://pearsonespana.blob.core.windows.net/books/La%20recette%20LOW.pdf>

Donnez des conseils pour la décoration de l'assiette dans cette espace.



Conseil # 1: Sélectionnez précautionneusement votre vaisselle.

Conseil #2: Utilisez de la mini-vaisselle

Conseil #3: Ne faites pas d'énormes portions

Conseil #4: Jouez sur les contrastes et assemblages de couleurs avec les aliments, les symétries ou les asymétries.

Conseil #5: Placez scrupuleusement vos ingrédients

Conseil #6: Munissez-vous d'emporte-pièces, de cercles à pâtisserie ou d'autres types de moules

Activités pour la classe

- **Origine**

Pourquoi dit-on quiche lorraine ? Demandez aux élèves de faire une petite recherche pour répondre à la question.

La quiche vient de Lorraine, une région du nord-est de la France. C'est aujourd'hui un plat qui fait partie des grands classiques de la gastronomie française.

- **Les articles partitifs**

Au tableau, faites compléter le texte avec les articles partitifs correspondants.

Pour faire une quiche, il me faut *de la* pâte brisée, *des* lardons, *de la* crème fraîche, *des* œufs, *du* sel, *du* poivre. Je la fais cuire au four et je peux la déguster chaude ou tiède avec *de la* salade verte.

- **À eux de jouer !**

La quiche se décline sous différentes formes : aux légumes, au fromage, au poisson, à l'oignon, etc. Demandez aux élèves de créer leur propre recette de quiche et de la proposer à la classe.



Le voc'

La migaïne est un mélange de crème et d'œufs. Elle peut être aussi bien salée que sucrée.

NOM D'ETUDIANT