

ÉCOLE DE CUISINE LE GOURMET
GASTRONOMIE
FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPÉCIFIQUES

NOM/ Prénom : _____

Semestre : _____

Date : _____

Bien choisir son couteau

HYPOTHÈSES : Regardez attentivement la vidéo sans son et répondez aux questions suivantes à l'oral.

- 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 ?

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

Couteau désosseur	Couteau à légumes	Petit couteau scie	Couteau crochet
Couteau crochet allongé	Couteaux éminceurs	Fourchette	Couteau tranchelard
Couteau d'office	Couteau filet de sole	Couteau scie à poisson	



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____

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.			
Le couteau crochet nous sert à trancher de fromage.			
La fourchette permet de tourner la viande grillée.			
Le couteau scie à poisson sert aussi à trancher du pain.			
Nous pourrions faire une salade printanière qu'à l'aide d'un couteau à tranchelard.			

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.

