

**UNIVERSITÉ CENTRALE D'ÉQUATEUR**

**FACULTÉ DE PHILOSOPHIE, LETTRES ET SCIENCES DE**

**L'ÉDUCATION**

**FILIÈRE PLURILINGUE**

**FRANÇAIS SUR OBJECTIFS SPÉCIFIQUES**

**FICHE ÉTUDIANT**



**NOM/PRÉNOM : NARVAEZ Lizbeth**

**SEMESTRE : 8ème**

**PROFESSEURE : JINEZ Liliana**

**2020 - 2020**

**Thématique :** GASTRONOMIE

**Auteure :** NARVAEZ Lizbeth

## L'ALIMENTATION DU FUTUR

**Public :** Étudiants et professionnels du gastronomie

**Niveau :** B2-

**Durée :** 60 min

**Tâche à réaliser :** Développer des activités pour présenter un recette inventive et originale

---

### Brise – glace

#### À QUOI RESSEMBLERA LA NOURRITURE DU FUTUR?

Un client se rend dans son restaurant préféré prêt à manger un hamburger réalisé dans une éprouvette à partir de cellules souches de vache, sans graisse.

De la cuisine vient le son d'une imprimante 3D qui injecte les ingrédients à toute vitesse.

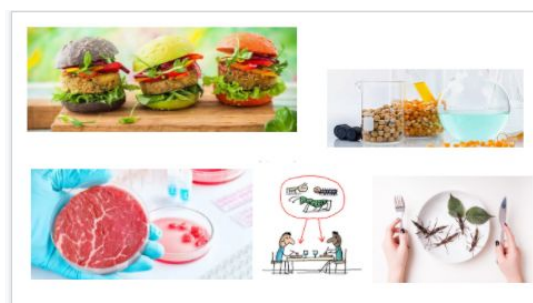
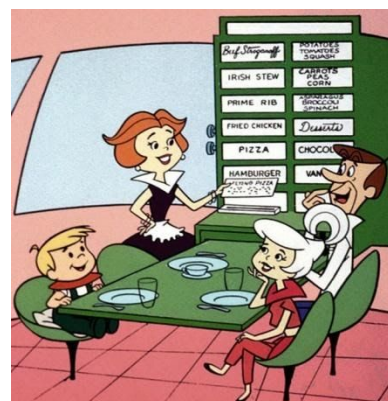
Tandis que le cuisinier prépare une sauce avec des feuilles de basilic fraîchement cueillies dans le jardin vertical qui occupe tout un mur à l'entrée des lieux.

Peut être possible?

#### L'ÉVOLUTION DE L'ALIMENTATION

Regardez la vidéo sans son et avec l'aide des images (1er diapo). Répondez:

C'est quoi l'alimentation du futur ?



## VRAIE OU FAUSSE?

Regardez la vidéo une deuxième fois avec du son.


Répondez comme il convient et argumentez votre réponse.

Les grands défis auxquels l'alimentation du futur doit faire face sont l'augmentation de la population et les cas de corruption. \*



Your answer \_\_\_\_\_

La viande contient des protéines essentielles pour l'homme, des plantes comme le soja et les insectes peuvent la remplacer sans problème. \*




Your answer \_\_\_\_\_

Les grillons au chocolat et les vers de farine sont des produits de consommation quotidienne en Europe. \*




Your answer \_\_\_\_\_

L'un des avantages de la viande artificielle est de conserver les aliments pour les vaches. \*



Your answer \_\_\_\_\_

L'alimentation du futur vise à ne pas gaspiller de nourriture pour quelque raison que ce soit. \*



Your answer \_\_\_\_\_

# LA CUISINE DU FUTUR

En tant que chef, vous devez connaître certains termes utilisés dans ce contexte



Chapelure : Mie de pain séchée, pilée, et tamisée.



Frémir (Faire) : Maintenir à la limite de l'ébullition un liquide.

Chiffonnade : Laitue ou oseille ciselées en fines lanières.



Égoutter : Éliminer une partie de l'eau qui imprègne, ou entourer un aliment en le plaçant dans un tamis.

Lutter : Fermer hermétiquement à l'aide de pâte ou d'un couvercle un récipient afin de réaliser une cuisson à l'étouffée.



Dessaler : Faire diminuer, ou supprimer totalement, par trempage, le sel imprégné dans un aliment.

Qu'est ce que c'est ? \* 1 point

Le haricot de mer  
 Repas en capsules  
 Sauce aux insectes  
 Le wakamé

"FRÉMIR" est : \* 2 points

Your answer \_\_\_\_\_

---

"LUTTER" est : \* 2 points

Your answer \_\_\_\_\_

Qui sont considérées comme des produits du futur ? \* 3 points

Croustilles protéinées

Repas en capsules

Égoutter

Dessaler

Croustilles protéinées

Qu'est ce que c'est "chapelure" ? \*

1 point

Mie de pain séchée, pilée, et tamisée.

Laitue ou oseille ciselées en fines lanières.

Maintenir à la limite de l'ébullition un liquide.

Éliminer une partie de l'eau qui imprègne, ou entoure un aliment en le plaçant dans un tamis.

## QUEL EST LE GOUT DE LA NOURRITURE DU FUTUR ?

Utilisez le vocabulaire et partagez avec un autre étudiant comment vous prépareriez votre plat et décrire son goût.

Écrivez la réponse de votre camarade.



## MA RECETTE INNOVANTE

La science avance et la cuisine aussi avec son super-menu de demain.

Créez une recette innovante et originale qui met en valeur les avantages de la cuisine du futur sans oublier votre plaisir à table.

Prendre en compte la grille d'évaluation

GRILLE D'ÉVALUATION – PRODUCTION ORALE										
Nom :		Semestre :		Date :		Note :				
Sujet :										
CRITÈRES		INDICATEURS								
		0	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4
Respect de la consigne	Respecte la situation et le type de production demandée. Respect le corrigé de longueur indiquée. Peut dépasser le thème de réflexion.									
Exposé construit de manière logique	Lexique – morphosyntaxe – maîtrise du système phonologique									
Parler sans lire les notes mais en regardant l'auditeur	Peut manquer clairement les relations entre les idées. Peut développer une argumentation en soulignant de manière appropriée points importants en détails pertinents.									
Les informations sont exactes dans l'utilisation du vocabulaire du goût.	Peut adapter sa production à la situation au destinataire et adopter le niveau d'expression formelle convenant aux circonstances.									
Respect de la langue	Utilise la langue correctement selon la contexte									
Évaluateurs: Observations:									/ 20 Note finale	