**Fiche étudiante**

**Thématique :** Gastronomie

**Auteur :** VALENCIA Andy

**Public :** Les étudiants professionnels de la gastronomie.

**Niveau CECR :** B2/C1

**Durée :** 4heures

Contenu

[**Étape –DÉCLENCHEUR** 2](#_Toc51240984)

[Observez la photo et, à l’aide des mots proposés, faites une brève description de ce plat. 2](#_Toc51240985)

[**1.** **Ingrédients du marbré au chocolat. Premier visionnement : Le cake marbré au chocolat - Recette de chef** 2](#_Toc51240986)

[Activité 1- Regardez la vidéo pour la première fois et répondez aux questions. 2](#_Toc51240987)

[Activité 2 – Compléter le tableau suivant 3](#_Toc51240988)

[**2.** **Préparation du dessert. Deuxième visionnement : Le cake marbré au chocolat - Recette de chef** 3](#_Toc51240989)

[Activité 1- Mettez les étapes en ordre pour la préparation. 3](#_Toc51240990)

[Activité 2 - Notez les ustensiles de travail qui sont utilisés pour la préparation. 4](#_Toc51240991)

[**3.** **Production autonome. Troisième visionnement. Le cake marbré au chocolat - Recette de chef** 5](#_Toc51240992)

[Activité 1 - Regardez une troisième vidéo et notez dans vos propres mots la préparation du gâteau du cake marbré au chocolat. 5](#_Toc51240993)

[**Grille d’évaluation** 6](#_Toc51240994)

# **Étape –DÉCLENCHEUR**

## Observez la photo et, à l’aide des mots proposés, faites une brève description de ce plat.



# **Ingrédients du marbré au chocolat. Premier visionnement :** [**Le cake marbré au chocolat - Recette de chef**](https://www.youtube.com/watch?v=H2jSPKSOUbM&t=20s)

## Activité 1- Regardez la vidéo pour la première fois et répondez aux questions.

**a) Cette vidéo présente la préparation du marbré au :**

**b) Combien d'œufs sont utilisés pour la préparation : 3 5**

**c) Combien de grammes de sucre sont nécessaires pour la préparation : 50 250**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Déclarations | Choisissez la bonne réponse | |
| Cette vidéo présente la préparation du marbré au | Chocolat | Vanille |
| Combien d'œufs sont utilisés pour la préparation | 3 | 5 |
| Combien de grammes de sucre sont nécessaires pour la préparation | 50 | 250 |

## Activité 2 – Compléter le tableau suivant



|  |  |
| --- | --- |
| Quantité | Ingrédients |
|  | Grammes de beurre |
| 3 |  |
| 220 | Grammes de sucre glace |
|  | Grammes de farine |
| ½ |  |
| 50 | Grammes de lait |
|  | Grammes de cacao |
| 125 |  |

# **Préparation du dessert. Deuxième visionnement :** [**Le cake marbré au chocolat - Recette de chef**](https://www.youtube.com/watch?v=H2jSPKSOUbM&t=20s)

## Activité 1- Mettez les étapes en ordre pour la préparation.

|  |  |
| --- | --- |
| Liste dans le bon ordre | Instructions |
| 1 | **Blanchir les œufs avec le sucre** |
|  | **Ajouter le chocolat fondu au restant de la pâte** |
|  | **Ajouter lentement le beurre afin de ne pas faire tomber les œufs** |
|  | **Verser la pâte au chocolat sur la pâte déjà présente dans le moule** |
|  | **Incorporer la farine et la levure.** |
|  | **A l'aide d'un couteau, mélanger rapidement les 2 pâtes en faisant un mouvement de gauche à droite et de droite à gauche dans le moule.** |
|  | **Ajouter le lait.** |
|  | **Enfourner à 160°C (thermostat 5-6) jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche** |
|  | **Verser la moitié de la pâte dans un moule à cake beurré et fariné** |
|  | **Démouler lorsqu'il est refroidi.** |
|  | **Faire fondre le chocolat à feu très doux.**  **Découper pour découvrir les belles marbrures.** |
|  | **Découper pour découvrir les belles marbrures.** |

## Activité 2 - Notez les ustensiles de travail qui sont utilisés pour la préparation.

|  |
| --- |
| Ustensiles de travail |
| Un robot mélangeur. |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 1 couteau |
|  |

# **Production autonome. Troisième visionnement.** [**Le cake marbré au chocolat - Recette de chef**](https://www.youtube.com/watch?v=H2jSPKSOUbM&t=20s)

## Activité 1 - Regardez une troisième vidéo et notez dans vos propres mots la préparation du gâteau du cake marbré au chocolat.



**1.**

**2.**

**3.**

**4.**

**5.**

**6.**

**7.**

**8.**

**9.**

**10.**

**11.**

**12.**

# **Grille d’évaluation**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DEGRÉ DE MAÎTRISE DES COMPÉTENCES LINGUISTIQUES | Niveau 1 | Niveau 2 | Niveau 3 |
| Maîtrise du lexique de la construction (matériaux, corps de métier et savoir-faire) | Insuffisant | Satisfaisant | Très satisfaisant |
| Maîtrise des temps de conjugaison (raconter au passé, expliquer au présent) | Insuffisant | Satisfaisant | Très satisfaisant |
| Maîtrise des procédés de mise en relief | Insuffisant | Satisfaisant | Très satisfaisant |