**UNIVERSITE CENTRALE D’ÉQUATEUR**

**FACULTE DE PHILOSOPHIE, LETTRES ET SCIENCES DE L’EDUCATION**

**FILIERE PLURILINGUE**

**FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPECIFIQUES**

**GASTRONOMIE**

**PREMIÈRE NIVEAU**

**Professeure :** Victoria VELASTEGUI

**Prénom/Nom : Date :**

**1.- Combien de coupes nom le chef dans la vidéo?**

**2.- Fairez la paire avec des lignes les images avec le nom de la coupe**



#### Chiffonnade

#### s

**Paille**



#### Bâtonnets



#### Vichy

#### Brunoise

#### s



**Rondelle**

**3.- Écrivez avec quelles légumes vous utilisez le coupe :**

* Chiffonade :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* Vichy :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* Brunoise :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_