



Activité introductive – Lisez le tableau ci-dessous

Le métier de cuisinier, c'est :

- Imaginer des recettes et préparer les menus
- Commander des aliments : établir les portions et quantités
- Préparer les repas
- Coordonner une équipe de cuisine (la brigade)
- Dresser les plats
- Recueillir les avis des clients

A - Soulignez les verbes d'actions du métier de cuisinier. Pour chaque verbe donner le nom correspondant :

Exemple : « *imaginer* > *imagination* »

B - Pour chaque image, écrire l'action qui correspond :



2.



1.



3.



4.



5.



6.

Activité 1 – Compréhension orale – Écoutez l'interview de Justin, chef cuisinier à Paris et répondez aux questions - <https://www.youtube.com/watch?v=LOYFEn23aYM> – « CUISINIER : le guide complet (missions, salaire, conseils de chef) »

1 – Que signifie « faire plaisir aux clients » ?

- Proposer des prix bas
- Proposer de bons plats
- Servir beaucoup de nourriture

2 - Quelles sont les missions principales d'un cuisinier ?

Pour les chefs de cuisine ? :

Pour les moins gradés ? :

3 – Une journée type : complétez les phrases avec les mots manquants.

A – **Mise en place** : approfondir les et production du

B – **Le service** : quand les arrivent et

4 – Que disent les clients à Justin en fin de repas ?

.....

5 – Que faut-il faire pour réussir dans ce métier ?

- faire du sport
- travailler très dur et être passionné
- juste être bon

6 – Quels sont les salaires dans le secteur de la cuisine ?

Commis dans un palace parisien :

Chef de partie à Paris :

Second de bistrot :

Chef de restaurant :

Grands chefs de restaurants étoilés :

7 – Selon Justin de quoi faut-il ne pas avoir peur pour faire ce métier ?

.....

Corrigés

A - Imaginer > Imagination ; commander > commande ; préparer > préparation ; coordonner > coordination ; dresser > dressage ; recueillir > recueil

B – 1 : recueillir les avis des clients ; 2 : imaginer les recettes ; 3 : commander les aliments ; 4 : coordonner une équipe de cuisine ; 5 : dresser les plats 6 : préparer les repas

Compréhension orale

1 – Que signifie « faire plaisir aux clients » ?

Proposer de bons plats

2 – Quelles sont les missions principales

Pour les chefs de cuisine ? : création de plats

Pour les moins gradés ? : opérationnel et mise en place

3 – Les différentes étapes : complétez les phrases

A – Mise en place : approfondir les recettes et production du service

B – Le service : quand les clients arrivent et passent à table.

4 – Que disent les clients à Justin en fin de repas ?

« Merci c'est formidable ce que vous faites »

5 – Que faut-il faire pour réussir dans ce métier ?

✓ travailler très dur et être passionné

6 – Quels sont les salaires dans le secteur de la cuisine ?

Commis dans un palace parisien : 1900 – 2000 euros nets.

Chef de partie à Paris : 2 200 euros nets

Second de bistrot : 2 500 euros nets

Chef de restaurant : 3 000 euros nets

Grands chefs de restaurants étoilés : 4 000 – 5 000 euros et plus.

7 – Selon Justin de quoi faut-il ne pas avoir peur pour faire ce métier ?

« de rater »