



20 OCTOBRE, JOURNEE INTERNATIONALE DES CUISINIERS

Date: .../.../....

Activité 1 : en grec beaucoup de verbes de la terminologie culinaire sont adaptés de verbes français. Pouvez vous trouver leur signification et le verbe culinaire original?

μπλανσάρω	•	ανάβω φωτιά με κάποιο αλκοολούχο ποτό σε ένα παρασκεύασμα, ώστε μετά την εξάτμιση του αλκοόλ να μείνει μόνο η γεύση του	• gratiner
γκρατινάρω	•	ροδίζω φαγητό που έχει καλυφθεί με μπεσαμέλ ή τυριά	• blanchir
μαρινάρω	•	δίνω γεύση σε ένα υλικό μέσα σε κάποιο μείγμα	• flamber
μασκάρω	•	μαγειρεύω σε νερό ή ζωμό που βράζει	• mariner
ποσάρω	•	τηγανίζω τρυφερά υλικά σε λίγη λιπαρή ύλη	• masquer
φλαμπάρω	•	βυθίζω το υλικό που θέλω για 1 λεπτό σε νερό που κοχλάζει	• pocher

Activité 2 : Trouvez parmi les mots du nuage les termes qui désignent des ustensiles et accessoires du cuisinier

Le cognac la viande la casserole le cumin
 le couteau le fouet la maryse les grains
 le cornet le bistrot le buffet le poivre

Activité 4 : nomme les images



a : _____



b : _____



c : _____



d : _____



e : _____



f : _____



Activité 5 : Cochez les plats qui se trouvent dans le menu d'un restaurant français typique

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> quiche lorraine | <input type="checkbox"/> Schnitzel | <input type="checkbox"/> cassoulet | <input type="checkbox"/> penne à l'arrabiata |
| <input type="checkbox"/> pizza maison | <input type="checkbox"/> bœuf bourguignon | <input type="checkbox"/> spaghetti à la carbonara | <input type="checkbox"/> bouillabaisse |
| <input type="checkbox"/> tarte flambée | <input type="checkbox"/> paella | <input type="checkbox"/> fish and chips | <input type="checkbox"/> falafels |
| <input type="checkbox"/> salade niçoise | <input type="checkbox"/> moussaka | <input type="checkbox"/> coq au vin | <input type="checkbox"/> hachis Parmentier |

Activité 6 : Trouvez les termes culinaires qui dérivent des mots suivants

verbe	nom	adjectif
Ex. frire	La friture, les frites, la friteuse	Frit
→ rôtir
→ fileter
→ cuire
→ glacer
→ fouetter
→ sauter
→ cuisiner

Activité 7 : Créez la carte de votre restaurant : Pensez à des

- entrées / hors d'œuvre,
- plats principaux,
- desserts,
- fromages,
- suggestions du chef,
- spécialités du restaurant,
- formules (par exemple formule enfant, formule express...)

