

Deux situations problèmes sont proposées en fonction des compétences langagières des apprenants. Ces deux exercices n'étant pas liés, le formateur est libre de n'en proposer qu'un aux apprenants. Cependant la recette jointe peut-être utilisée dans les deux situations.

### **Situation problème n°1**

#### *Activité orale*

Il s'agit d'une conversation entre l'apprenant et un ami joué par le formateur. L'apprenant doit préparer l'entrevue à l'aide du *document recette* et peut prendre des notes sur la fiche de la situation problème. Cet écrit ne sera pas corrigé par le formateur afin de conserver la dominante orale de l'exercice.

Le temps imparti à cette étude lexicale est laissé au jugement du formateur.

Le formateur pourra poser d'autres questions à l'apprenant au vu des réponses et informations que ce dernier donnera.

Le dialogue pourrait commencer comme suit :

– Bonjour ....., j'ai trouvé la recette de la blanquette de veau sur internet et je voudrais la faire mais je ne comprends pas tout ! Tu pourrais m'aider ?

### **Situation problème n°2**

#### *Activité écrite*

L'apprenant peut écrire la recette de son choix. S'il le souhaite, il peut utiliser le document recette et en suivre la structure. La *préparation* peut être rédigée à l'infinitif mais le formateur peut accepter le présent de l'indicatif ou de l'impératif. Le formateur peut aussi décider d'imposer un de ces temps suivant ce que l'apprenant aura étudié précédemment. Le plus important pour l'apprenant est de conserver la même forme tout au long de son écrit.

Pour les apprenants les plus faibles, le formateur peut reprendre la structure de la recette afin d'éviter l'écueil de la structure de l'écrit.

## **Fiche Situation problème n°1**

### *Activité orale*

Un ami étranger voudrait préparer une recette traditionnelle française qu'il a trouvée sur internet. Il a lu le document mais ne comprend pas tout. Il vient donc vous voir avec la recette pour que vous lui expliquiez les mots qu'il a soulignés dans le texte.

Notes :

*(vous pouvez donner des explications avec des exemples, des ustensiles ou des ingrédients)*

Couper en gros dés :

.....

Couper en julienne :

.....

Un bouquet garni :

.....

Assaisonner :

.....

Mijoter :

.....

Couper en lamelles :

.....

Glacer :

.....

Roussir :

.....

Filtrer :

.....

Incorporer :

.....

Délayer :

.....

Reverser :

.....

Arroser :

.....

Réserver :

.....

## **Situation problème n°2**

Activité écrite

Votre employeur voudrait proposer une semaine sur les saveurs du monde au restaurant. Il vous demande des idées. Vous pouvez choisir un plat de votre pays ou une autre recette. Il souhaiterait que vous lui écriviez la recette complète pour que vos collègues puissent la préparer avec vous.

Vous pouvez prendre exemple sur la recette de blanquette de veau à l'ancienne pour écrire votre propre recette.

**Nom du plat :**

**Temps de préparation :**

**Ingrédients :**

**(Pour ..... personnes)**

**Préparation :**

## Blanquette de veau à l'ancienne

Préparation : 60 min

Cuisson : 1 h 30



### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1,2 kg d'épaule de veau
- 6 carottes
- 300 g de champignons
- 2 oignons jaunes
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- quelques brins de cerfeuil
- 2 branches de céleri
- 200 g de petits oignons
- 1 poireau
- 100 g de beurre
- 70 g de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 10 cl de crème fraîche
- 1/2 citron
- 2 gousses d'ail
- sel et poivre

### Préparation :

Couper le veau en gros dés. Peler les carottes et les couper en gros bâtons. Peler les oignons jaunes, laver et émincer en julienne le poireau et le céleri, et les mettre en bouquet garni avec le thym et le laurier. Eplucher les gousses d'ail.

Dans une cocotte-minute, placer la viande, les carottes, le bouquet garni, les oignons et les gousses d'ail. Couvrir d'eau, assaisonner et faire mijoter pendant 1 h.

Découper les champignons en lamelles. Dans une casserole, faire bouillir 20 cl d'eau et le jus du demi-citron. Saler et y plonger les champignons pendant 3 min à feu vif. Egoutter les champignons.

Egoutter et éplucher les petits oignons. Les faire glacer dans une casserole avec 30 g de beurre et 1 verre d'eau. Saler et laisser cuire 25 min.

Dans une casserole, faire fondre le reste de beurre et y ajouter la farine. Remuer et laisser roussir quelques minutes, en fouettant. Laisser refroidir.

Lorsque la viande a fini de mijoter, récupérer 1 litre de bouillon, le filtrer et le verser dans la casserole contenant le roux beurre + farine en fouettant. Porter le tout à ébullition et laisser chauffer 5 min à feu doux. Assaisonner.

Battre les jaunes d'œufs et y incorporer la crème. Ajouter une louche de bouillon, délayer et reverser le tout dans la casserole.

Egoutter la viande, les carottes, les oignons et les champignons, les recouvrir la sauce bien chaude. Arroser avec le jus du 1/2 citron et servir.

On peut aussi réserver le tout dans une casserole et réchauffer à feu très doux avant de servir.