

Tina Richter

Mille-feuille(s)

FLE facilement

Apprentissage du français langue étrangère
niveau intermédiaire A2 – B2



Cette méthode propose une approche dynamique et ouverte de l'apprentissage du français. En proposant un support écrit et un support audio, elle tient compte des besoins de l'apprenant et reflète les richesses de la grammaire et de la culture françaises. Elle s'adresse aux apprenants étrangers, mais aussi aux Français qui souhaitent approfondir leurs connaissances en grammaire et en cuisine françaises. Nous proposons un apprentissage qui reflète une démarche inédite, car elle développe simultanément les attentes du niveau A2 – B2 et les savoir-faire méthodologiques nécessaires à l'acquisition de l'autonomie langagière.

Introduction

La pâtisserie

Tâche : insère les verbes dans le texte, lis-le à voix haute et réponds aux questions en citant le texte. Attention à la bonne conjugaison !

Qu' _____ (être) une pâtisserie ?

On _____ (entendre) généralement par pâtisserie quatre réalités différentes : d'une part, elle _____ (désigner) une préparation culinaire sucrée à base de pâte, d'autre part elle _____ (se référer à) l'art de confectionner et enfin, elle _____ (caractériser) aussi la boutique ou le magasin où l'on peut _____ (acheter) des gâteaux. Souvent, les pâtisseries _____ (se manger) à la fin du repas, mais on les _____ (déguster) aussi au cours de la journée, notamment au moment du goûter, _____ (accompagner) d'un café ou d'un chocolat au lait.

Questions :

- a) Quels sont les articles définis et indéfinis dans le texte ?
- b) Relève les noms et classe-les selon leur genre (masculin/féminin).
- c) Comment peut-on définir une pâtisserie ?
- d) Quand est-ce que l'on consomme une pâtisserie ?

Complète les phrases avec les éléments qui manquent :

1. La plupart du temps, une pâtisserie est _____, elle n'est que rarement salée.
2. La personne qui fabrique les pâtisseries s'appelle _____. Souvent, il _____ dans une boulangerie, mais il se trouve aussi dans les supermarchés et les grandes surfaces. Il prépare des _____ et des gâteaux, des quiches ou des _____.
3. La base de la cuisine sucrée sont des ingrédients comme le sucre, la _____, les _____, le lait et le sucre vanillée.
4. Beaucoup de pâtisseries françaises sont caractéristiques d'une région ou d'une _____ et l'on les consomme durant toute l'année, ou à des grandes occasions, comme les fêtes.

Lis le texte, rajoute les articles et réponds aux questions

Ingrédients

Pour réaliser _____ pâtisseries, on se sert

le plus souvent _____ ingrédients suivants :
_____ sucre, sous plusieurs formes.
_____ œufs, en séparant _____ blanc et _____
jaune _____ farine de blé tendre, essentiellement
blanche _____ produits laitiers, comme _____ lait,
_____ crème fraîche, _____ fromage blanc
_____ sel, mais en faibles portions _____ matières
grasses, comme _____ beurre, _____ margarine
ou _____ huile.

_____ miel ou _____ sirop

A ces ingrédients de base, on peut rajouter :

_____ liquides comme _____ eau, _____ café,
_____ jus de fruits _____ fruits secs, frais ou confis
_____ chocolat blanc, noir ou _____ lait _____
épices comme _____ cannelle ou _____ vanille
_____ confitures

Le matériel de cuisine

Lis la liste avec les différents matériels et rédige pour chacun d'entre eux une phrase complète dans laquelle tu indiques son utilité :

Modèle : le fouet : Le fouet est un ustensile de cuisine avec lequel on peut fouetter de la crème fraîche.

- Le verre doseur
- La balance de ménage
- Les récipients divers comme les bols, les casseroles
- Le rouleau à pâtisserie
- La planche à pâtisserie
- Le moule à gaufres

- La feuille d'aluminium
- Les films ou papiers plastiques

Le métier de pâtissier

Corrige les fautes dans le texte suivant et rédige-le au propre. Ensuite, en t'inspirant des données du texte, écris la bibliographie imaginaire d'un pâtissier. Tu peux commencer ainsi : « Bonjour, je m'appelle..... Et je suis un pâtissier français..... »

Le métier du pâtissier est accessible à tous : se sont des formations spécialisées qui assurent l'apprentissage du métier. Il y a aussi des concours nationaux et internationaux pendant lesquels on évalue les meilleurs pâtissiers. Le métier relève de l'artisanat, même si le pâtissier travaille aussi dans les grandes surfaces ou les cantines.

Le plus souvent, la formation se fait en alternance dans une boulangerie et un institut de formation. Elle peut également se faire dans une viennoiserie, un salon de thé ou une chocolaterie.

En Italie, pour devenir un pâtissier, on accomplit une formation assurée par le CAP, le certificat d'aptitude professionnelle de pâtissier et ensuite on peut se spécialiser et faire un BTH, un baccalauréat boulangerie-pâtisserie.

Dans sa carrière, un pâtissier peut travailler comme ouvrier et salarié dans une boulangerie, un salon de thé ou un restaurant. Il peut aussi évoluer et être artisan et

