

COLLECTION PRO



A1-A2

En cuisine!



Français professionnel

Jérôme Cholvy

CLE
INTERNATIONAL

WWW.CLE-INTER.COM

Tableau des contenus

	OBJECTIFS PROFESSIONNELS	GRAMMAIRE	LEXIQUE	PHONÉTIQUE
Unité 1 Bienvenue ! Pages 7-14	<ul style="list-style-type: none"> ■ Saluer, prendre congé ■ Compter ■ Identifier le personnel de la brigade de cuisine ■ Se présenter ■ Découvrir les légumes ■ Compléter une feuille de marché 	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Tu</i> ou <i>vous</i> ■ Les pronoms personnels sujets ■ Le verbe <i>s'appeler</i> ■ Les verbes <i>être</i> et <i>avoir</i> ■ Les articles définis et indéfinis 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les chiffres ■ Les nationalités ■ La situation de famille ■ Les légumes verts ■ Les couleurs 	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'alphabet
Unité 2 Cuisine et restaurant Pages 15-24	<ul style="list-style-type: none"> ■ Situer dans l'espace ■ Se repérer dans un restaurant ■ Se repérer dans la cuisine ■ Découvrir les équipements ■ Connaître les repas quotidiens ■ Comprendre un planning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'article contracté ■ L'article partitif ■ Le verbe <i>aller</i> ■ Le verbe <i>prendre</i> ■ Le présent de l'indicatif des verbes en <i>-er</i> et en <i>-yer</i> ■ Le présentatif 	<ul style="list-style-type: none"> ■ La localisation ■ Les locaux du restaurant ■ Les locaux de la cuisine ■ Les équipements ■ Les aliments du petit-déjeuner ■ Les jours de la semaine 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les lettres muettes
Unité 3 Dans les règles Pages 25-32	<ul style="list-style-type: none"> ■ Connaître les parties du corps ■ Interroger ■ Parler de la tenue professionnelle ■ Comprendre et respecter des règles ■ Comprendre et donner un ordre ■ Découvrir les fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'interrogation ■ L'adjectif possessif ■ L'adjectif démonstratif ■ L'impératif ■ Le verbe <i>pouvoir</i> ■ Le présent de l'indicatif des verbes en <i>-ir</i> et <i>-re</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les parties du corps ■ Les 5 sens ■ Les vêtements ■ Les règles d'hygiène ■ Les fruits ■ Les saisons et les mois 	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'intonation interrogative
Unité 4 La main à la pâte Pages 33-42	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprendre des normes d'utilisation ■ Découvrir la vaisselle ■ Réaliser un inventaire ■ Identifier le personnel de la brigade de restaurant ■ Utiliser les ingrédients de base 	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'obligation et l'interdiction ■ Le verbe <i>devoir</i> ■ Le pluriel des noms ■ L'accord des adjectifs ■ Les adverbes de quantité 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les appareils ■ Les chiffres (1000) ■ Les pièces du service de table ■ Les ingrédients de base ■ Les unités de mesure 	<ul style="list-style-type: none"> ■ La marque orale du masculin et du féminin

Culture gastronomique : Mille et une manières de se restaurer

Culture gastronomique : Les Français et le pain

	OBJECTIFS PROFESSIONNELS	GRAMMAIRE	LEXIQUE	PHONÉTIQUE
Unité 5 La mise en place Pages 43-50	<ul style="list-style-type: none"> ■ Maîtriser la préparation des légumes ■ Exprimer des préférences ■ Indiquer la succession des actions ■ Découvrir le matériel de préparation et le matériel à débarrasser ■ Rédiger un bon d'économat 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les articulateurs chronologiques ■ Le pronom personnel tonique ■ Le futur simple ■ Le futur proche 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les légumes ■ Les fruits et les légumes secs ■ Les différentes tailles de légumes ■ Les ustensiles de préparation ■ Les hors-d'œuvre 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le son [p] et le son [b]

Unité 6 Aux fourneaux ! Pages 51-60	<ul style="list-style-type: none"> ■ Découvrir le matériel de cuisson ■ Maîtriser les cuissons ■ Comprendre les caractéristiques techniques d'un appareil ■ Comprendre et suivre une fiche technique de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le verbe <i>cuire</i> ■ L'infinitif et l'impératif négatif ■ Interroger et répondre ■ Le comparatif ■ Exprimer la durée 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les ustensiles de cuisson ■ Les types de cuisson ■ Le fourneau ■ Les œufs ■ Les soupes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Distinguer <i>vouloir</i> et <i>pouvoir</i>
---	---	---	--	---

Culture gastronomique : Le pays du fromage

Unité 7 Saignant, à point ou bien cuit ? Pages 61-68	<ul style="list-style-type: none"> ■ Découvrir les viandes et les volailles ■ Utiliser les herbes aromatiques et les épices ■ Réaliser les fonds et les sauces ■ Compléter une fiche technique de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les adverbes de fréquence ■ Les pronoms compléments directs : <i>le, la, l', les</i> ■ Le pronom <i>en</i> ■ Le présent progressif 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les ordinaux ■ La viande et la volaille ■ Les herbes aromatiques ■ Les épices ■ Les sauces 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les sons [ã], [ɛ̃] et [õ]
--	---	---	--	---

Unité 8 Les produits de la mer Pages 69-77	<ul style="list-style-type: none"> ■ Préparer le poisson ■ Découvrir les poissons et les crustacés ■ Cuisiner le poisson ■ Exprimer ses goûts ■ Rédiger une fiche technique de fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les pronoms compléments indirects : <i>lui, leur</i> ■ La négation ■ Les verbes pronominaux 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le poisson ■ Les fruits de mer ■ Les préférences ■ Les perceptions sensorielles ■ Les recommandations sanitaires 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le son [s] et le son [k]
--	---	---	--	--

Culture gastronomique : Les vins

Tableau des contenus

	OBJECTIFS PROFESSIONNELS	GRAMMAIRE	LEXIQUE	PHONÉTIQUE
Unité 9 Pour le dessert Pages 78-86	<ul style="list-style-type: none"> ■ Découvrir les desserts ■ Conserver les crèmes ■ Dresser un plat ■ S'exprimer au passé ■ Donner son avis 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les pronoms personnels compléments directs et indirects ■ Le passé composé ■ Les pronoms relatifs <i>qui</i> et <i>que</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les desserts ■ Les crèmes ■ Les glaces et les sorbets ■ Les formes ■ Les textures 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les liaisons ■ Distinguer <i>ont</i> et <i>sont</i>
Unité 10 À la carte Pages 87-96	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprendre et composer une carte ■ Comprendre des notions de diététique ■ Exprimer le temps ■ Communiquer avec la brigade de restaurant ■ Passer une commande à un fournisseur 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le conditionnel ■ Impératif et pronom complément 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le menu ■ Les saveurs ■ Les valeurs nutritionnelles ■ L'emploi du temps ■ L'heure 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le son [r]

Culture gastronomique : Découvrir le monde de la gastronomie

► **Annexes**

Conjugaison	page 98
Lexique.....	page 102
Transcriptions.....	page 105