

VOCABULAIRE

Des spécialités culinaires

NIVEAU

Élémentaire (A2)

NUMÉRO

FR_A2_2021V

LANGUE

Français

Objectifs

- Je peux identifier des spécialités culinaires.
- Je peux utiliser quelques verbes pour parler de cuisine.





Discutez avec vos camarades



Quel est votre type de cuisine préféré ?



Quel est votre plat favori de cette cuisine ?

Quels sont les ingrédients ?



C'est comment ?

Associez les images aux mots.

Citez un aliment pour chaque saveur.

1



2



3



4



5



6



a acide

b amer

c fade (sans goût)

d sucré

e pimenté

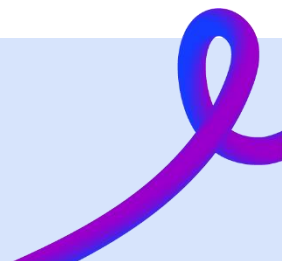
f salé



C'est fort !



C'est fort = c'est pimenté ou c'est salé ?
La moutarde de Dijon est forte.



Des spécialités issues de pays francophones

Connaissez-vous ces spécialités ?

C'est sucré ou salé ? **Devinez** les ingrédients.

les moules-frites



les cornes de gazelle



le poulet mafé



la fondue



les macarons



**Spécialités de
pays
francophones**

la poutine



la crème brûlée



le rougail saucisse



Au menu

MENU DU JOUR

ENTRÉES

Salade de chèvres chauds 8 €
salade, _____ de
chèvre, pain grillé

Œuf mimosa 5 €
Œuf, _____, sel,
poivre, persil

PLATS

Bœuf Bourguignon 14 €
sauce au _____
rouge, servi avec
pommes de terre
sautées

Couscous 12 €
Semoule, légumes, pois
chiche (poulet, merguez)

DESSERTS

Îles flottantes 6 €
Œuf en neige, crème
anglaise, caramel

Tarte tatin 6 €
Tarte aux _____
caramélisées



1. **Complétez** le menu avec les mots suivants :
pommes, vin, mayonnaise, fromage.
2. **Posez** une question à un·e camarade.

Quel plat connais-tu ?

Qu'est-ce que tu
aimerais essayer ?

Quels ingrédients tu
n'aimes pas ?

Quels sont les plats
végétariens ?



Quel délice !

Classez les ingrédients pour ces deux plats typiques.

Aidez-vous des photos.



1

pomme de terre

2

charcuterie

3

fromage

4

sel

5

champignon

6

bœuf

7

carotte

8

vin rouge

9

cornichons

Bœuf bourguignon

Raclette

Les repas de fête

les escargots



Les escargots se mangent souvent à Noël.

le foie gras



On mange du foie gras pour le Nouvel an. **Avec quoi ça se mange ?**

le saumon



Le saumon fumé est un autre plat typique de fêtes.
Et chez vous, on mange quoi pour les fêtes ?



Quelques modes de cuisson

Associez les expressions aux images.

1



2



3



4



5



6



a au four

b à la poêle

c à la friteuse

d à la vapeur

e à la casserole

f cru

”
**Ça se cuisine
comment ?**

**Ça se cuisine à la
poêle.**

Lorsqu'on ne le cuit pas, on dit que
ça se mange _____.





Pratiquons le vocabulaire

Complétez les phrases avec le bon mot.

- 1 La Belgique est très connue pour les patates cuites à la _____ .
- 2 Le couscous n'est pas toujours _____ mais on peut mettre de l'harissa.
- 3 J'adore les spécialités au fromage comme la raclette et la _____ .
- 4 Le chocolat noir c'est assez _____.
- 5 Le _____ mafé est un plat sénégalais à base de poulet, beurre de cacahuète, sauce tomates...
- 6 On peut cuire les aubergines à la poêle ou au _____ .

amer
four
friteuse
pimenté
poulet
fondue





Un plat typique

Regardez l'image et **répondez** aux questions.



C'est un plat typique
de quel pays ?

Quels ingrédients
voyez-vous sur la
photo ?

Ça se cuisine
comment ?

Vous aimez tous les
ingrédients ? Lesquels
vous n'aimez pas ?



Discutons

Connaissez-vous ces plats ?

Dites quelques ingrédients.

C'est... Ce sont...
Il y a du/de la/des...



Le rougail saucisse

Lisez la description du rougail saucisse.

Faites des phrases pour présenter ce plat.

Rougail saucisse

Origine : La Réunion

Pimenté : En fonction des goûts

Cuisson : à la cocotte

Ingrédients pour 4 personnes :

5 tomates

Saucisses (environ 1 kg)

2 oignons, 2 gousses d'ail

Gingembre, thym, huile

2 pincées de Curcuma

1 pincée de piment de Cayenne



C'est un plat de...

Ça se cuisine...

C'est...

Il faut...



Et chez vous ?

La galette des rois est un dessert qu'on ne mange qu'en janvier pour la fête de l'épiphanie.

**Présentez un plat de
votre pays que vous
mangez pour une fête
spécifique.**

**Il se mange avec quoi ? Il se
cuisine comment ? Avec quels
ingrédients ?**





Votre plat préféré

Décrivez votre plat préféré.
Vos camarades le **devinent**.



J'ai besoin de...

J'utilise de la...

Ça se cuisine...

Je mets des...

Je n'utilise jamais
de...

Ça se mange...



Fin de la leçon :

Expression

Avoir une faim de loup

Sens : avoir très faim

Exemple : *Après la piscine j'ai toujours une faim de loup !*



Pratique additionnelle



Des plats internationaux

Observez les plat suivants : ils s'appellent comment ? Ils viennent de quel pays ?

Essayez de nommer au moins deux ingrédients de chaque plat.





Pratiquons le vocabulaire

Complétez les phrases avec des mots de la case rouge.

- 1 En Normandie, Marc mange toujours des _____ avec des frites.
- 2 On ne mange ce dessert qu'au mois de janvier, c'est la _____ des rois.
- 3 J'adore le fromage, mon plat préféré est la _____.
- 4 C'est un plat qu'on mange souvent en hiver, c'est le _____.
- 5 Les touristes ne veulent pas goûter ce plat français, ce sont les _____.

galette

moules

Bœuf
bourguignon

escargots

raclette



Une sortie au restaurant

Complétez les textes.

Jouez le dialogue avec un·e camarade.

confiture

sucré

culinaires

goût



Ça te dit un restaurant ? J'aimerais
tester des spécialités _____
françaises.

Je n'aime pas trop le _____
mais j'adore les galettes bretonnes !

Je trouve que c'est trop _____
mais avec de la _____ de citron
c'est parfait !



crêpes

acide

salé

moules

De la cuisine bretonne ? Je mangerais
bien des _____.

Parfait ! Et en dessert, on peut prendre
des _____ au caramel au
beurre _____ !

Parfait, pour moi c'est souvent trop
_____ ! Mais comme tu veux.



Trois recettes



Classez les ingrédients dans la bonne recette. Certains peuvent aller dans plusieurs recettes.

1

lait

2

Œuf

3

pomme

10

pâte brisée

4

sucré

5

aubergine

6

farine

11

oignon

7

beurre

8

tomate

9

courgette

12

sel

Tarte tatin

Ratatouille

Crêpes



Inventez une histoire

Regardez les images et **inventez** une histoire.





Corrigés

P. 4 : 1d, 2f, 3b, 4a, 5e, 6c

P. 7 : fromage, mayonnaise, vin, pommes

P. 8 : bœuf bourguignon : sel, bœuf, champignon, carotte, vin rouge

Raclette : pomme de terre, charcuterie, fromage, cornichons

P. 10 : 1b, 2f, 3e, 4c, 5d, 6a

P. 11 : cru

P. 12 : 1. friteuse, 2. pimenté, 3. fondue, 4. amer, 5. poulet, 6. four

P. 22 : 1. moules, 2. galette, 3. raclette, 4. bœuf bourguignon, 5. escargots

P. 23 : Colonne de gauche : culinaires, goût, sucré, confiture

Colonne de droite : moules, crêpes, salé, acide

P. 24 : Tarte tatin : 3, 4, 7, 10

Ratatouille : 5, 11, 8, 9, 12

Crêpes : 1, 2, 4, 6, 7, 12



Résumé

Les modes de cuisson

- Question : *ça se cuisine comment ?*
- *au four ; à la poêle ; à la friteuse ; à la vapeur ; à la casserole ; cru*
- *La Belgique est très connue pour les patates **cuites à la friteuse**.*

Présenter un plat

- *c'est un plat de ; ça se cuisine ; c'est ; ce sont ; il faut ; il y a du, de la, des ; il se mange avec ; il se cuisine avec*
- *La galette des rois est un dessert qu'on ne mange qu'en janvier pour la fête de l'épiphanie. **Il y a de la** frangipane.*

Décrire son plat préféré

- *j'ai besoin de ; j'utilise de la ; ça se cuisine ; je mets des ; je n'utilise jamais de ; ça se mange*
- *Pour mon plat préféré, **j'ai besoin de** 5 tomates, 1 kg de saucisses, du gingembre...*



Vocabulaire

la moule frite

l'escargot

la confiture

le bœuf bourguignon

la moutarde de Dijon

la galette des rois

la raclette

la fondue

le foie gras

la tarte tatin

la galette bretonne

la semoule

fade

pimenté, pimentée

c'est fort

la friteuse

le four

la poêle

la casserole

