Fiche apprenant

Préparer le repas au campement

Niveau A1

Objectifs :

- **La tâche finale :** cuisiner une ration en mission.
- **Savoir-faire langagiers** :
  - Décrire une recette de cuisine d'une compagnie
  - Dire qu'on aime / n'aime pas un plat
- **Outils langagiers** :
  - Grammaire : exprimer la quantité
  - Vocabulaire : les aliments d'une ration

Étape 1– Mise en route – Découvrez !

Bingo humain !

Trouvez 5 personnes qui répondent "oui" aux questions suivantes.

Exemple : - Est-ce que vous aimez le poisson ? - Oui, j'aime le poisson. / Non, je n'aime pas le poisson.

Trouvez quelqu'un qui…..

aime le poisson.	aime les mangues.	boit du café.	ne mange pas de viande.	n'aime pas le fromage.
boit des sodas.	ne boit pas d'alcool.	aime cuisiner.	aime les plats épicés.	aime les tomates.
n'aime pas les legumes.	boit du thé.	n'aime pas les sodas.	ne boit pas de thé.	aime les gâteaux.
ne boit pas de café.	aime le fromage.	n'aime pas le poisson.	aime les legumes.	n'aime pas cuisiner.

Étape 2 – Identifiez !

Compréhension orale – La popote sur le terrain

a) *Sur cette photo, qu'est-ce que vous voyez ? Cochez.*

☐ Une ration militaire

☐ Un repas au restaurant

☐ Des aliments au marché

usadventure14.fr

b) *Regardez le début de la vidéo sans le son (20 secondes).*

1. L'avion apporte... ☐ des denrées. ☐ des vêtements. ☐ des médicaments.

2. La vidéo se passe où ? ……

3. Quel est le nom de la mission ? ……..

c) *Regardez la vidéo avec le son et répondez.*

1. Les soldats préparent... ☐ des gâteaux. ☐ des cookies. ☐ de la glace.

2. Vrai ou faux ? Les soldats préparent un dessert sur une voiture. ☐ Vrai ☐ Faux

3. La préparation des desserts dure plusieurs... ☐ minutes. ☐ heures. ☐ jours.

4. Vrai ou faux ? Les soldats n'apprécient pas les desserts. ☐ Vrai ☐ Faux

5. Vous entendez quels mots ?

Étape 3 – Explorez !

Activité 1 – Vocabulaire – Les aliments

a) *En groupe, à l'aide des cartes, associez le nom et l'image.*

Exemple :

l'ananas

b) *Comment s'appellent ces aliments ? Écrivez les noms et leur article.*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

c) *Complétez cette recette avec les mots de la liste :*

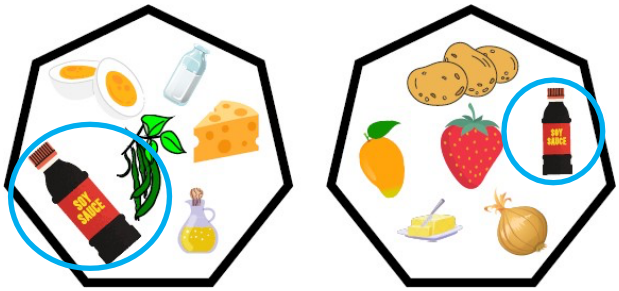
soupe – pommes de terre – oignons – carottes – huile – viande

Soupe de terrain :

La recette est très simple : cuire les …….. pendant 15 minutes. Couper les ……., râper les …….. et ajouter de l'…….. . Placer les légumes dans une casserole avec de la …….. en conserve. Cuire cette …….. pendant 20-25 minutes, même « en campagne ».

d) *Dobble des aliments : par deux, distribuez les cartes. Nommez l'aliment commun à votre carte et à celle de votre voisin ou votre voisine ? Le 1er qui trouve remporte les cartes.*

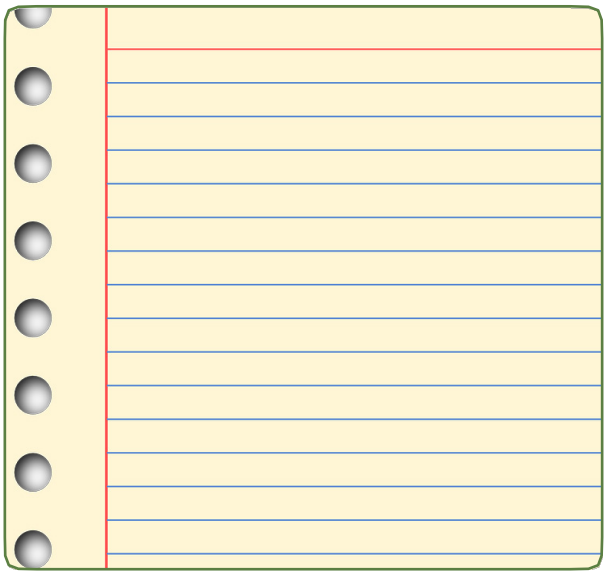
Exemple :



Étape 4 – Agissez !

Production écrite – Faire une liste de courses

Vous préparez un repas pour votre escouade. Par deux, faites la liste des courses avec les aliments utilisés dans votre armée ?



Culture

Cuisine traditionnelle

- Dans votre pays ? Quel est le plat traditionnel préféré ? Quels ingrédients faut-il pour le préparer ?
- Et dans vos rations de survie, il y a quoi ? Sur le terrain, vous mangez quoi ?

« Mettre la main à la pâte » signifie qu'on aide pour faire quelque chose.

Exemple : Pour ranger la classe, tout le monde met la main à la pâte.

Étape 5 – Identifiez !

Compréhension écrite – Une recette de cuisine de l'armée suisse

a) *Lisez le document et répondez aux questions.*

R0405 Poulet aigre-doux

Plat de viande

Portion
160g de poulet pour 0,15L de sauce

Kcal	Joules	HC %	Fibres g	P%	G%	Digestibilité
592.2	2473.6	6.5%	1.6	5.4%	2.2%	bonne

Ingrédients

Poulet	16 kg
Huile	0.5 l
Oignons	2 kg
Ail	20 gousses
Poivrons	3 kg
Ananas	3 kg
Gingembre	200 g
Sucre	2 kg
Ketchup	1 l
Eau	3 l
Sauce soja	0.5 l
Sel, poivre	

Préparation

1. Cuisez le poulet avec un peu d'huile, un peu de sel et un peu de poivre.
2. Mélangez l'eau, le ketchup, le sucre et la sauce soja.
3. Ajoutez beaucoup de gingembre. Mélangez.
4. Coupez l'ail et les oignons. Ajoutez l'ail et les oignons à la sauce.
5. Mettez la viande dans la sauce.

d' après www.protection-civile.ch

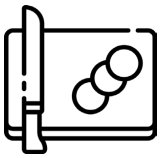
1. Ce document est ☐ une recette de cuisine. ☐ un e-mail. ☐ une affiche.

2. Vrai ou faux ? Dans ce plat il y a de la viande. ☐ Vrai ☐ Faux

3. C'est ☐ une entrée. ☐ un plat. ☐ un dessert.

4. Pour faire ce plat, je mets ☐ 1 litre ☐ 2 litres ☐ 3 litres de ketchup.

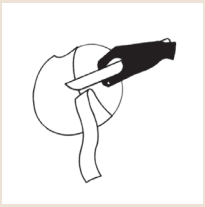
b) *À l'aide des verbes du document, écrivez les actions correspondant à ces images.*



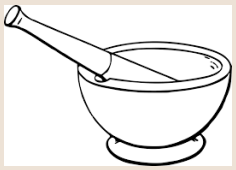
....
.....

Notez bien !

Faire la cuisine - Cuisiner

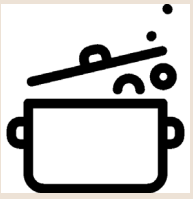

éplucher les légumes

râper le fromage


piler le chocolat

chauffer le plat

frire les oignons


faire bouillir l'eau

pictogrammes : freepik

Étape 6 – Explorez !

Activité 1 – Vocabulaire – Les actions en cuisine

Complétez avec le verbe qui correspond. Attention à la conjugaison !
éplucher, râper, faire bouillir, chauffer, couper, mélanger, ajouter, mettre
Pâtes à la sauce tomate :

Pour faire des pâtes, je ..... l'eau et ensuite j'..... du sel. J'..... les oignons. Je ..... les oignons et les tomates. Je ..... les légumes dans une poêle. Je ..... les pâtes dans l'eau. Quand tout est cuit, je ..... la sauce sur les pâtes et je ..... le fromage.

Bon appétit !

Activité 2 – Grammaire – Exprimer la quantité

a) Observez et conceptualisez.

Entourez les aliments. Soulignez les mots qui expriment la quantité. Que remarquez-vous ?

Ils ont reçu trois kilos de farine.
Ajoutez beaucoup de gingembre.
Cuisez le poulet avec un peu d'huile, un peu de sel et un peu de poivre.
160g de poulet pour 0,15l de sauce.

Complétez le tableau.

Boîte à outils

Exprimer la quantité

Quantité exacte	Quantité imprécise
…… …… …… une bouteille d'eau une boite d'œufs	…… …… trop de sel

Attention ! Quantité + ... + aliment

*Exemples : J'ajoute 3 kilos **de** tomates.*

*Nous mangeons beaucoup de carottes. Prends 10 bouteilles **d'**eau.*

b) Entraînez-vous !

Complétez la recette suivante avec la quantité qui convient.

beaucoup de/d', un peu de/d', 500g de/d', 1 boîte de/d', trop de/d'

Omelette pour 5 personnes :

Il faut ..... œufs, ... poivrons et 5 oignons coupés. Il faut tout mélanger et cuire dans une poêle. Il faut ajouter ..... sel et de poivre. Attention, il ne faut pas mettre ..... sel. On peut ajouter ..... légumes (des tomates par exemple).

c) Réemployez en contexte !

Demain la section part sur le terrain. Vous devez préparer un plat. Voici la recette. Vous dites à votre équipier la quantité des aliments. Votre équipier donne son opinion sur le plat.

Notez bien !

C'est bon ?

C'est bon ! C'est vachement bon ! C'est délicieux ! C'est succulent ! C'est un régal !	Ce n'est pas bon ! C'est pas bon du tout ! C'est dégoutant ! Bof ! C'est pas terrible !

R0501 Riz pilaf

Mets
Féculent

Kcal	Joules	HC %	Fibres g
353.1	1478.2	12.9%	1.0

Ingrédients		CF
Riz	8 kg	
Beurre	1 kg	
Oignons	1 kg	
Eau	15 l	
Sel, poivre		

R0506 Pommes de terre en sauce

Mets
Féculent

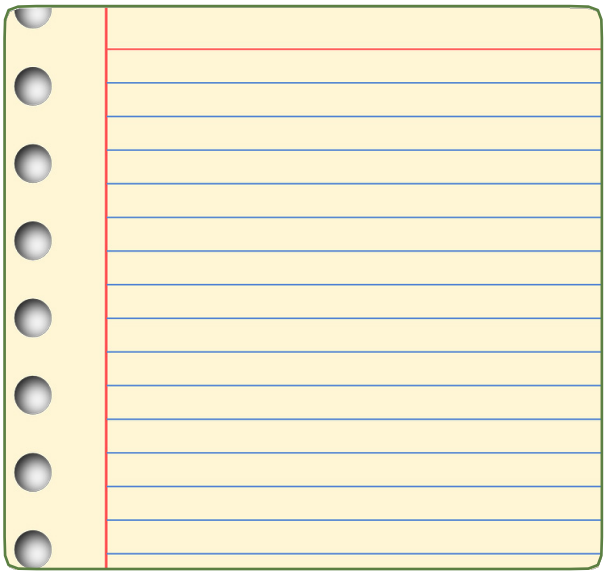
Kcal	Joules	C %	Fibres g
358.9	1498.4	5.7%	3.6

Ingrédients		CF
Pommes de terre coupées	20 kg	2
Pommes de terre	*25 kg*	
Huile	0.5 l	
Oignons	1 kg	
Ail	10 gousses	

Étape 7 – Mettez-vous en situation !

Cuisiner une ration en mission.

Situation : Vous êtes cuisinier en mission. Le ravitaillement est arrivé ce matin.

Tâche :

- Faites la liste des ingrédients que vous avez reçus.
- Échangez votre liste avec un autre étudiant.
- A l'aide de cette liste, composez une recette pour votre escouade.
- En binôme, après le repas, un soldat vous demande les ingrédients et les quantités utilisés pour ce plat.
- Il vous donne son opinion sur le plat.