Portraits

Un chocolatier

Thèmes Les métiers de bouche, la cuisine. **Tâches** Réaliser une interview. Présenter une recette. **Compétences** *communicatives :* comprendre globalement puis en détail un reportage ; identifier les idées principales d'un reportage ; s'exprimer en continu. *(inter-) culturels :* découvrir le métier de chocolatier. *(socio-) linguistiques :* définir des mots ; enrichir son lexique dans le domaine de la cuisine.	**Vocabulaire** Être une excellente, bonne gâchette : *ici : être un spécialiste* La ganache : *un mélange de crème fraîche et de chocolat.* Une armada : *une armée, une grande quantité.* Mettre la main à la pâte (expression) : *participer* L'ébène : *le bois noir de l'ébénier.* Un tagueur : *qui fait des tags, des graffitis.* Un torréfacteur : *un appareil qui sert à griller le café, le cacao.*

Mise en route

- Expliquez en quoi consistent les métiers suivants : pâtissier, chocolatier, glacier et confiseur.
- Voir le reportage une première fois sans le son. Quelle est la profession de Pascal CAFFET ?

Activité 1 – Complétez la fiche d'identité de la personne présentée dans le reportage (reportage en entier avec le son).



Nom :

Prénom :

Profession :

Titre :

Début dans la profession :

Spécialité :

Secret :

Activité 2 – Associez chaque mot à sa définition.

1. Une amende	•	•	a. Produit ajouté aux produits alimentaires de base pour en modifier la couleur
2. Une bûche	•	•	b. Graine croquante, douce ou amère, pointue à l'extrémité portant le germe du fruit.
3. Le cacao	•	•	c. Bonbon constitué par une amande enveloppée de sucre caramélisé.
4. Un colorant alimentaire	•	•	d. Poudre d'une amande particulière entrant dans la composition du chocolat.
5. La ganache	•	•	e. Dessert de Noël réalisé à base de crème au beurre parfumée et orné de décorations.
6. Une praline	•	•	f. Mélange de crème fraîche et de chocolat.

Activité 3 – Dites si les phrases suivantes sont vraies, fausses ou si l'information n'est pas donnée dans le reportage (?).

	Vrai	Faux	?
1. Être meilleur ouvrier de France a toujours été le but de Pascal CAFFET.			
2. Pascal CAFFET a de nombreux apprentis qui travaillent à sa place.			
3. Pascal CAFFET propose uniquement des pâtisseries traditionnelles.			
4. Les colorants utilisés pour le sapin de Noël sont fabriqués par le chocolatier.			
5. Pascal CAFFET a une autre passion : la sculpture en cacao.			
6. La praline est une nouvelle confiserie inventée par Pascal CAFFET.			
7. Le père de Pascal CAFFET était lui aussi chocolatier.			
8. Le fils de Pascal CAFFET prendra la suite de son père.			

Activité 4 – Expression orale.

À deux : l'un des apprenants est journaliste, l'autre est Pascal CAFFET.
Vous êtes journaliste pour le magazine « Saveurs de France » et vous avez l'occasion d'interviewer Pascal CAFFET. Vous lui posez des questions sur son parcours professionnel et son travail.
Chaque groupe présente ensuite son interview.

Activité 5 – Expression écrite.

Allez sur le site http://www.marmiton.org ou http://www.cuisineaz.com/
Regardez différentes recettes, ensuite faites votre propre fiche de recette avec une mise en page agréable et une ou des illustrations.

Activité 6 – Pour aller plus loin.

- Retrouvez le métier de chocolatier avec cette vidéo (février 2024) :
https://www.youtube.com/watch?v=6e-cHpoGleI

- Voir le vidéoclip *La femme chocolat* d'Olivia Ruiz et une explication de la chanson :
https://www.youtube.com/watch?v=gU8ckNkKbDA et compléter les paroles.

Et ensuite faire les fiches d'activités (A2/B1 – février 2024) :

- Des activités sur ce métier et le chocolat (février 2024). Attention interface en italien :
https://enfrancais.loescher.it/news/notre-ami-monsieur-le-chocolat--6114