

9 Un artisan chocolatier et sa poule

FICHE ENSEIGNANT

Nom de la fiche : un artisan chocolatier et sa poule

Source : TV 77

Durée : 01 : 38

Thème : les métiers

Niveau : neuvième année

Pour accéder à la vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=O40Cdt1QX-I>

Objectifs :

- Pratiquer la compréhension orale.
- Dégager les mots clés d'un petit reportage.
- Parler des métiers et des professions.
- Exprimer son point de vue.
- Enrichir et développer le vocabulaire.

Transcription de l'émission :

L'ARTISAN: *dans le moule, nous allons faire les premiers détails...*

LA JOURNALISTE : *avant que la poule en chocolat arrive en vitrine, voici les différentes étapes de sa fabrication. Cet artisan chocolatier commence par les premiers détails la crête et les yeux.*

L'ARTISAN : *nous allons colorer en rouge, donc ce sont juste des pigmentations de beurre de cacao avec un pinceau, nous allons reproduire un maximum les détails, donc la crête...*

LA JOURNALISTE : *c'est l'heure ensuite de remplir entièrement le moules de chocolat et de le laisser reposer environ un quart d'heure au réfrigérateur. Dernière étape, le démoulage et le collage.*

L'ARTISAN : *nous n'avons plus qu'à démouler sujet, s'apercevoir qu'il n'y a pas de défaut et le donner Cérielle pour le coller et l'envoyer au magasin. Cérielle, que nous pouvons nous apercevoir prend le sujet et le fait juste fondre un juste un tout petit peu sur plaque chaude les extrémités pour pouvoir souder la poule et lui donner une vie.*

LA JOURNALISTE : *une poule, un lapin, un œuf ou encore un poisson, tous ces animaux en chocolat restent à la mode.*

L'ARTISAN : *les clients sont très classiques et restent sur des œufs, sur des poules, sur des cloches, les lapins, donc cette année nous avons voulu jouer sur des nouvelles tendances et des cartes postales, des cartes postales dessinées un petit lapin au-dessus ou des puzzles, en chocolat.*

LA JOURNALISTE : *il ne vous reste plus que quelques jours pour acheter vos chocolats.*

9 Un artisan chocolatier

FICHE APPRENANT

Nom, prénom : _____ Classe : _____

A. Regardez la vidéo sans le son.

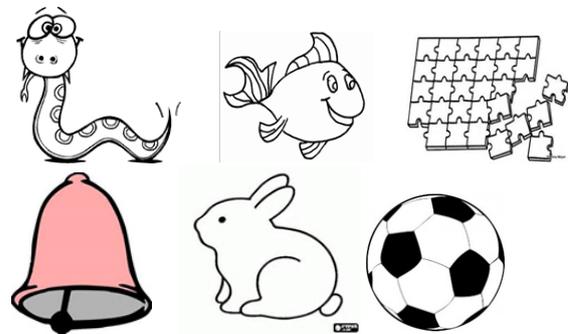
- 1) Que prépare l'artisan chocolatier ?
 - a. un chat
 - b. une poule
 - c. un papillon
- 2) Combien de personnes préparent le chocolat ?
 - a. deux
 - b. trois
 - c. cinq
- 3) Comment s'appelle l'artisan chocolatier ?
 - a. Marc
 - b. Antoine
 - c. Jérôme
- 5) Pour souder (coller) la poule, l'assistante de l'artisan met les deux parties dans une _____ chaude.
 - a. poêle
 - b. cuisine
 - c. plaque
- 6) Selon l'artisan, la nouvelle tendance en chocolat sont _____.
 - a. les cartes postales et les puzzles
 - b. les œufs et les lapins
 - c. les gâteaux
- 7) Les chocolats seront vendus _____.
 - a. au magasin
 - b. au marché
 - c. au lycée

B. Regardez la vidéo avec le son.

Cochez la bonne réponse.

- 1) Pour colorer la poule, l'artisan utilise _____.
 - a. un spray
 - b. un pinceau
 - c. une spatule
- 2) Pour donner la forme à la figure l'artisan utilise _____.
 - a. un moule
 - b. ses doigts
 - c. une cuillère
- 3) Le chocolat doit rester au réfrigérateur pendant ____ minutes.
 - a. 20
 - b. 30
 - c. 15
- 4) L'étape finale de la préparation, c'est _____.
 - a. démouler et le coller le chocolat
 - b. colorer le chocolat
 - c. couper le chocolat

C. Entourez d'autres figures de chocolats que l'artisan prépare dans sa cuisine.



Après la vidéo. Répondez aux questions suivantes et partagez vos réponses avec vos camarades.

Utilisez les expressions : J'aime..., Je n'aime pas... J'adore... Je déteste... C'est bon ! C'est délicieux ! C'est fade ! C'est dégoûtant ! Trop sucré.

Aimez-vous le chocolat ? Quelle est votre marque de chocolat préférée et pourquoi ? Quelles figures de chocolats avez-vous regardé au supermarché ? Connaissez-vous d'artisans chocolatiers près de chez-vous ?

CORRIGÉ DES EXERCICES DE LA FICHE

A. Regardez la vidéo sans le son.

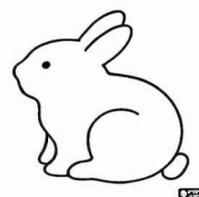
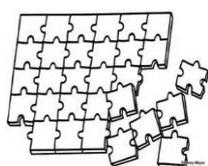
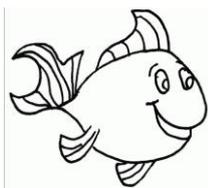
- 1) L'artisan chocolatier prépare une poule.
- 2) Deux personnes préparent le chocolat.
- 3) L'artisan chocolatier s'appelle Jérôme.

B. Regardez la vidéo avec le son.

Cochez la bonne réponse.

- 1) Pour colorer la poule, l'artisan utilise un pinceau.
- 2) L'artisan utilise un moule pour donner la forme à la figure.
- 3) Le chocolat doit rester environs 15 minutes au réfrigérateur.
- 4) L'étape finale de la préparation consiste à démouler et le coller le chocolat.
- 5) Pour souder (coller) la poule, l'assistante de l'artisan met les deux parties dans une plaque chaude.
- 6) Selon l'artisan, la nouvelle tendance en chocolat sont les cartes postales et les puzzles.
- 7) Les chocolats seront vendus au magasin.

Entourez d'autres figures de chocolats que l'artisan prépare dans sa cuisine.



Imágenes libres para compartir y usar. Disponible sur : <http://www.bing.com/?scope=images&nr=1&FORM=NOFORM>

Après la vidéo. Répondez aux questions suivantes et partagez vos réponses avec vos camarades.

Faire la mise en commun à l'oral. Les réponses sont libres.