



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

La cuisine française

Fiche de travail - étudiant

Georges Auguste Escoffier (1846 – 1935) – un chef cuisinier, restaurateur, auteur culinaire français, a influencé les générations suivantes. Il était le premier cuisinier à devenir officier de la Légion d'honneur. Il a développé le concept de brigade de cuisine (chef, sous-chefs, chef de partie – *un saucier, un poissonnier, un rôti*seur, un pâtissier..., aides cuisiniers). Il est à la naissance de l'Hôtel Ritz avec son compagnon César Ritz à Paris en 1898, il collabore avec la firme Maggi et conseille ses produits (condiments, bouillons aux maîtresses de maison).

Il a créé de nombreux plats connus aujourd'hui comme par ex. „crêpes Suzette“ (sauce à base de beurre, sucre caramélisé et jus d'orange):



crêpes Suzette

Le plat originaire de France est le traditionnel pot-au-feu (de la viande de boeuf cuisant longuement à feu doux – „mijoter“ dans un bouillon aromatisé par des légumes – *carotte, navet, poireau, pomme de terre, oignon et céleri, parfois de la racine du persil, du bouquet garni*
et des épices – *sel, poivre noir, clous de girofle*).



1. ingrédients du pot-au-feu



2. pot-au-feu cuit

Chaque région française a sa particularité gastronomique: (bouillabaisse en Provence-Alpes-Côte d'Azur, coquilles Saint-Jacques en Normandie, pâté aux pommes de terre en Auvergne, choucroute ou kouglof en Alsace ...)

En France on mange le petit déjeuner
le casse-croûte
le déjeuner
le goûter.....
le dîner.....

Tradition viticole française : **vins blancs**
 vins rouges
 vins jaunes
 vins de paille
 Au restaurant

- demander **la carte** = la liste de tout ce que le restaurant propose à manger
- **le menu** - la majorité des restaurants français proposent un ou plusieurs repas à prix fixe, solution plus économique basée sur un choix limité. Un menu se compose en général de:
 - ✓ un hors d'oeuvre (= une entrée),
 - ✓ un plat principal
 - ✓ un fromage et/ou un dessert
- on **commande** donc **un menu** ou **à la carte**
- **payer l'addition** = la note

Il faut **laisser un pourboire** au garçon ou à la serveuse si **le service** n'est pas compris
Le plus souvent le service (à raison de 15%) est déjà compris dans tous les prix que vous voyez sur la carte, et dans l'addition que le serveur vous présente = le couvert

Activités:

- Vous déjeunez au restaurant ou vous préférez manger au foyer / à la maison?
- Vous commandez une entrée/ le potage, le plat principal, le dessert et le café?
- Vous venez au restaurant assez souvent?
- Savez-vous faire la cuisine?
- Présentez votre recette de cuisine préférée.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

La cuisine française

Fiche de travail - professeur

Georges Auguste Escoffier (1846 – 1935) – un chef cuisinier, restaurateur, auteur culinaire français, a influencé les générations suivantes. Il était le premier cuisinier à devenir officier de la Légion d'honneur (Řád čestné legie). Il a développé le concept de brigade de cuisine (chef, sous-chefs, chef de partie – *un saucier, un poissonnier, un rôti*seur, un pâtissier..., aides cuisiniers).

Il est à la naissance de l'Hôtel Ritz avec son compagnon César Ritz à Paris en 1898, il collabore avec la firme Maggi et conseille ses produits (condiments, bouillons aux maîtresses de maison).

Il a créé de nombreux plats connus aujourd'hui comme par ex. „crêpes Suzette“ (sauce à base de beurre, sucre caramélisé et jus d'orange):



crêpes Suzette

Le plat originaire de France est le traditionnel pot-au-feu (de la viande de boeuf cuisant longuement à feu doux – „mijoter“ dans un bouillon aromatisé par des légumes – *carotte, navet (vodnice), poireau, pomme de terre, oignon et céleri, parfois de la racine du persil, du bouquet garni* le thym, le laurier, le vert de poireau, le persil, la sarriette (saturejka), la sauge (šalvěj), le romarin, la coriandre, l'origan et des épices – *sel, poivre noir, clous de girofle (hřebíček)*)



1. ingrédients du pot-au-feu



2. pot-au-feu cuit

