

CORRIGÉS ET TRANSCRIPTIONS DES ACTIVITÉS EN LIGNE

MODULE 1

Activités 1

1 Réponse libre

2 1H 2 F 3E 4C 5I 6D 7G 8B 9A

3 **Voyageurs indépendants** : auberge de jeunesse, appartement, villa

Voyageurs semi-indépendants : camping, gîte rural, chambre d'hôte

Voyages organisés : hôtels, cabine à bord des bateaux

4 **a** Hôtel, cabine à bord d'un bateau **b** Appartement, villa **c** Gîte rural **d** Auberge de jeunesse **e** Hôtel

5 Production libre

6 Production libre

Activités 2

1 1c 2a 3b

2 1F 2V 3F 4F 5F 6V 7V 8V

3 1 mis à disposition 2 Service de blanchisserie 3 Minibar 4 Voiturier 5 Réveil par téléphone 6 Wifi 7 literie et serviettes

4 1 des serviettes 2 des affaires de toilette 3 un coffre-fort 4 un fer à repasser 5 un plateau de courtoisie 6 un sèche-cheveux 7 un bureau 8 la literie

5 1e 2h 3g 4b 5a 6f 7c 8d

6 Production libre

MODULE 2

Activités 3

1 Réponse libre

2 1F 2F 3V 4F 5F 6F

3 1 saumon, thon, daurade 2 sushi, makizushi, sashimi, temabizushi 3 Oui, le tamago sushi (avec des œufs), les makizushis concombre/avocat.

MODULE 3

Activités 4

1 Réponse libre

2 1 Elles sont apparues en France en 1640 et elles viennent des Amériques **2** Pour éviter les famines
3 C'est un fromage, on l'utilise pour la tartiflette **4** Elles sont épluchées et cuites.

3 1 eau bouillante **2** éplucher **3** moulin à légumes **4** lait **5** fouet **6** beurre **7** muscade **8** le sel

4 Production libre

Activités 5

1 a c e f g

2 1 À la cuisine pauvre **2** Pour respecter une alimentation saine et équilibrée **3** À une valeur
protidique comparable à celle de la viande **4** En protéines, en énergie, en sels minéraux et en
vitamines **5** Les lentilles **6** Leurs richesses gustatives, leurs qualités et des traditions culinaires et
ethniques remises au goût du jour **7** L'hiver **8** Non.

MODULE 4

Activités 6

1 Réponses libres

2 1 C'est un four performant possédant une turbine d'air chaud créant une chaleur tournante et cuisant ainsi les aliments de façon rapide et uniforme **2** De l'option multifonctions et de la fonction auto-nettoyage **3** On peut cuisiner différents types de plats dans un seul four **4** Un livret de recettes **5** Il est parfois complexe à manier, certains moules ne rentrent pas dans le four **6** Il garantit des saveurs saines, une cuisson homogène, il préserve le moelleux des mets, le temps de chauffe est rapide et permet alors de faire des économies.

Activités 7

1 Réponses libres

2 4 Le principe

- 1 Quels sont les avantages ?
- 2 Quels sont les inconvénients ?
- 3 Pour quels aliments ?

3 1F 2V 3F 4V 5F 6V 7V 8F

Activités 8

1 Réponse libre

2 1 Une plaque de cuisson mixte est une table qui combine deux types de plaques de cuisson. Elle est généralement composée de 3 à 4 feux de cuisson **2** L'inox, l'émail, le verre trempé, le verre vitrocéramique **3** Elle propose deux sources de cuisson différentes et s'adapte ainsi à tous les types de plats. Elle permet aussi de toujours pouvoir cuisiner, même en cas de panne ou de rupture d'alimentation de l'une des plaques **4** Elles sont difficile à nettoyer et à entretenir et parfois elles coûtent très cher.

MODULE 5

Activités 9

1 1d 2b 3a 4c

2 1V 2V 3V 4F 5F 6V 7V

3

| Boissons froides et chaudes | Légumes et féculents | Viandes et poissons | Produits laitiers | Fruits |
|---|--|-----------------------------|--|---|
| Thé Vin Tisane Café au lait Café noir Chicorée | Pain Endive Tomate Poivron Riz complet Vermicelle Potiron Olive Salade Betterave Lentille Pomme de terre Haricot vert Tagliatelle | Poulet Bœuf Cabillaud | Beurre Fromage blanc Yaourt Lait Saint-Nectaire Petit-suisse Tomme de Savoie Feta Fromage râpé | Pruneau Clémentine Kiwi Salade de fruits Ananas Pomme Orange Poire |

4 Production libre

Activités 10

1 Réponse libre

2 1 devrait 2 consulter 3 préciser 4 Pendant tout le repas 5 suivi 6 mis 7 prévoir 8 incontournable

3 Production libre

Activités 11

1 Réponse libre

2 Le petit-déjeuner

Le déjeuner

Le dîner

Des conseils

3 1 Du sexe, du mode de vie, de l'activité physique, de l'âge **2** Des repas pris régulièrement et une alimentation variée **3** Des céréales ou du pain, des produits laitiers, une fruit ou jus de fruit **4** De tout : légumes, viande, œufs, salade, poisson, féculent **5** Manger léger : potage, omelette, salade, fromage, fruit **6** Bien manger **7** Aller voir un médecin.

4 Production libre

MODULE 6

Activités 12

1 Réponse libre

2 1d 2e 3a 4c 5b

3 1 Décider si la réception du produit constitue un CCP sur les bio toxines, salmonelles et virus **2** Des huîtres vivantes **3** Présence de pathogènes bactériens et viraux **4** Acheter les huîtres chez un ostréiculteur agréé les ayant récoltées dans une zone classée B et étiquetées ou enregistrées **5** Par zone **6** Sur le suivi, l'identification des coquillages **7** Présence de bio toxines **8** Acheter les huîtres chez un ostréiculteur agréé les ayant récoltées dans une zone approuvée et étiquetées ou enregistrées

Activités 13

1 Réponse libre

2 1b 2a 3c 4a 5b 6c

MODULE 7

Activités 14

1 Réponse libre

2

| Ce qu'il faut faire | Ce qu'il ne faut pas faire |
|--|--|
| Faire une carte claire et complète | Indiquer une fausse appellation |
| Indiquer la dénomination exacte, la contenance le prix et le cru | Confondre le domicile du vendeur et l'appellation |
| | Mélanger les grands vins et les vins de table et oublier le titre alcoolémique volumique |

3 1 Champagne, Bordeaux, Beaujolais, Bourgogne, Loire 2 Champagne, vin rosé, vin rouge, vin blanc 3 75cl, 150cl, 37,5cl.

Activités 15

1 Réponse libre

2 1 La première concerne l'aspect visuel, la deuxième l'approche olfactive, la troisième le goût. 2 La première la couleur et son intensité, la deuxième la complexité et les parfums, la troisième la texture, l'acidité. 3 LA VUE : la robe du vin, L'ODORAT : le nez du vin (les arômes et les odeurs), LE GOÛT : la bouche du vin (les saveurs), LE TOUCHER (le corps, le moelleux, la texture)

3 1 étable 2 cire de soja 3 champignons de Paris 4 brûlé 5 basilic 6 tilleul 7 tomate 8 soufre 9 ananas 10 alcool

Activités 16

1 Réponses libres

2 1 La clé de la réussite commerciale 2 Une mauvaise image, une perte financière et des dépenses supplémentaires 3 En identifiant les besoins avant la prestation et en évaluant la satisfaction après la prestation 4 Le suivi et le traitement des réclamations, l'enquête de satisfaction et les actions d'amélioration 5 L'identification des besoins et l'évaluation de leur satisfaction 6 La qualité de la prestation, son coût et ses délais de réalisation 7 Pour le conserver ou pour le conquérir 8 En étant à son écoute, en montrant qu'on le connaît, qu'il existe.

3 Production libre

MODULE 8

Activités 17

1 Réponse libre

2

| Nom de la recette | Type de plat | Alcool utilisé | Utilisation de l'alcool | Autres ingrédients principaux |
|--|------------------------|-----------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| Gambas flambées au Cognac | Entrée | Cognac | Flamber | Gambas |
| Crêpes au Cointreau | Dessert | Cointreau | Aromatiser | Farine, lait, œufs, sucre |
| Pavés de saumon aux agrumes et Grand Marnier | Plat à base de poisson | Grand Marnier | Mariner | Saumon, orange, citron |

3 1 blanchir 2 bouquet garni 3 farine 4 vin rouge 5 gibier 6 gelée 7 bain-marie

4 Production libre

MODULE 9

Activités 18

1 Réponse libre

2 1 Un extrait de roman **2** On ne sait pas, mais on suppose qu'il est directeur des ressources humaines. **3** Oui, il a suivi une formation de quinze jours **4** Comment accueillir un candidat lors du recrutement **5** Il devrait prendre la parole et parler de lui sans demander de précisions **6** Pour démontrer que c'est un leader ou qu'il est autonome.

DOSSIER 1

Activités 19

1 La région se trouve à l'est de la France.

2 1 Avec des morceaux de bœuf et des lardons 2 Non, car il faut faire mariner la viande la veille et ensuite laisser mijoter pendant 2h30 3 On ajoute de la farine pour rendre la sauce plus épaisse, plus onctueuse 4 Ils sont cuits à la poêle puis caramélisés 5 Les champignons, les oignons et les lardons mélangés 6 Le persil est ciselé puis déposé sur le plat une fois fini.

DOSSIER 2

Activités 20

1 Réponse libre

2 1 Guillaume Tirel 2 Des recettes pour tous les types de plats (entrées, plats, desserts, sauces...) 3 Car il vient du mot latin vivenda qui signifie aliments en tous genres 4 Il est émincé, frit puis déglacé 5 Au four

3

| Fruits utilisés | Légume utilisé | Épices utilisées | Autres |
|----------------------------------|----------------|--|---------------------|
| Pommes Figues Raisins secs | Oignon | Cannelle Noix de muscade Clou de girofle Safran | Vin Sucre Sel |

DOSSIER 3

Activités 21

1 Le symbole de la galette des rois est la fève. On la mange pour l'Épiphanie.

2 1 Oui 2 L'amande (en poudre et l'extrait) 3 C'est un petit personnage, généralement en terre cuite ou porcelaine, que l'on met dans la galette 4 30 minutes.

DOSSIER 3

Activités 22

1 Réponses libres

2 1 Depuis 1600 environ car les Français ont colonisé une partie du Canada **2** Pour tenter une expérience professionnelle ou de vie (travail ou études) **3** Montréal et Québec **4** Ils sont bien intégrés et se mélangent facilement avec les Québécois **5** Simples et faciles.

DOSSIER 3

Activités 23

1 Réponse libre

2 1 Des enseignants du primaire 2 Pour organiser des classes du goût avec leurs élèves 3 Une méthode d'éveil sensoriel pour éduquer les élèves au goût 4 La ronde des saveurs, la mémoire des odeurs, les sensations thermiques et tactiles, les impressions visuelles 5 Deux fruits ou légumes locaux par jour pendant plus de deux mois 6 En faisant des recherches.

DOSSIER 4

Activités 24

1 Réponse libre

2 Rappel historique

Les années 50

Les Asiatiques

Belleville aujourd'hui

3 1 Les Arméniens, Grecs et Juifs polonais **2** La seconde immigration juive **3** Les Algériens et les Tunisiens **4** Les Asiatiques **5** Les Bobo

Activités 25

1 Réponses libres

2 1 Salon International du livre Gourmand **2** C'est le fait de séduire, échanger, convaincre, partager le plaisir de lire en cinq à dix minutes **3** 150 auteurs **4** Ils ont présenté leurs ouvrages, fait des démonstrations et cours de cuisine et partagé leurs astuces de cuisine **5** Elles ont testé en direct des recettes **6** Des professeurs de renom **7** Gratuit **8** Michel Portos et Vincent Poussard.

DOSSIER 5

Activités 26

1 Réponse libre

2 1 Mettre à la portée de tous les secrets de la gastronomie **2** Il se passe au mois de septembre, pendant 3 jours, et il peut compter sur la présence des plus grands chefs **3** 2006 **4** accueillir des médias **5** Il les appelle, les embrasse, vont les voir, demande des photos ou des autographes **6** Il pense que c'est incroyable, il est impressionné et parfois gêné mais c'est aussi un moyen de faire passer des messages **7** Il pense que c'est une bonne chose pour transmettre la cuisine.

3 Production libre

DOSSIER 6

Activités 27

1 Réponse libre

2 1 L'ensemble des terres sous souveraineté française en dehors de la métropole **2** Superficie de 120 000 km² et 2 600 000 habitants **3** Atlantique, Indien et Pacifique **4** Ce sont des anciennes colonies **5** L'abolition de l'esclavage, l'instauration du suffrage universel, la marche vers l'égalité sociale **6** Appartenance à la zone Euro, présence d'infrastructures de qualité, de structures sanitaires et de sécurité publique aux normes européennes **7** L'agriculture, le tourisme et le secteur du bâtiment