



**Titre de la tâche :** Recette au saumon

<b>Nom de la personne apprenante :</b>	
<b>Date de début :</b>	<b>Date de fin :</b>
<b>Réussite :</b> Oui ___ Non ___	
<b>Voie :</b> Emploi___ Formation en apprentissage___ Études secondaires___ Études postsecondaires___ Autonomie✓	
<b>Description de la tâche :</b> Les personnes apprenantes doivent lire une recette simple pour repérer les différentes parties d'une recette.	
<b>Grande compétence :</b> A : Rechercher et utiliser de l'information	<b>Groupe(s) de tâches :</b> A1 : Lire des textes continus A2 : Interpréter des documents
<b>Indicateurs de niveau :</b> A1.1 : Lire des textes brefs pour repérer des renseignements précis. A2.1 : Interpréter des documents très simples pour repérer des renseignements précis.	
<b>Descripteurs du rendement :</b> voir le tableau à la fin du document	
<b>Matériel requis :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Livret <i>Lire, un atout!</i> (Collection <i>Se le lire*</i>)</li><li>• Cahier de travail personnel</li></ul>	

\*Pour en connaître davantage ou pour vous procurer le livret qui fait partie de la collection *Se le lire*, veuillez communiquer avec le Centre FORA.

Veuillez noter qu'il est possible d'adapter cette tâche si vous n'avez pas le livret en main.

## Titre de la tâche : Recette au saumon

**Tâche :** Lire une recette simple pour repérer les différentes parties d'une recette.

### Consignes pour la formatrice :

- ▶ Lire le livret *Lire, un atout!* de la collection *Se le lire\**. Veuillez noter qu'il est possible d'adapter cette tâche si vous n'avez pas le livret en main.
- ▶ Discuter de recettes avec les personnes apprenantes. Leur demander si elles utilisent toujours une recette écrite. Parler des avantages d'utiliser des recettes provenant de livres, de revues ou de sites Web. Leur poser les questions suivantes : «À quoi sert une recette? Quelle est ta recette préférée? Où cherches-tu pour des exemples de recettes? Quels sont les avantages d'utiliser une recette provenant d'un livre?» (**menus plus variés, découverte de nouveaux produits, etc.**) Les inviter à apporter des recettes de la maison, des livres ou des revues pour parler de leurs recettes préférées. Discuter des différents chefs à la télévision. Y a-t-il autant de femmes que d'hommes qui sont chefs?
- ▶ Examiner les recettes que le groupe a apportées en atelier et repérer ensemble les différentes parties d'une recette. Faire ressortir les grands titres (**ingrédients, étapes, préparation et photo**). Les écrire au tableau au fur et à mesure. Expliquer qu'une recette se compose habituellement des mêmes parties. Préciser que des abréviations sont souvent utilisées, dans la liste d'ingrédients par exemple, c. à soupe = cuillère à soupe, c. à thé = cuillère à thé. Présenter ces abréviations ou les revoir au besoin. Si les recettes sont en anglais, traduisez les mots de vocabulaire en français.
- ▶ Lire aux personnes apprenantes la recette de saumon à l'**Annexe 1**. Les inviter à relire la recette à voix haute et à répondre aux questions à l'**Annexe 2**. Si l'environnement le permet, faire la recette avec les personnes apprenantes.
- ▶ S'exercer à reconnaître les différentes parties d'une recette ainsi que son vocabulaire dans des livres, sur des sites Web, dans les journaux, etc. Mélanger les étapes et les parties d'une recette et leur demander de les remettre en ordre.
- ▶ Inviter le groupe à écrire ensemble une recette que chaque personne pourra faire (ex. : carrés aux Rice Krispies). Décrire les étapes oralement. La formatrice les écrit au tableau. C'est un moment opportun pour parler de recettes simples de différents groupes culturels. Écrire ces recettes au tableau. Inviter les personnes apprenantes à écrire une ou plusieurs recettes dans leur cahier personnel et à les lire au groupe.

## Titre de la tâche : Recette au saumon

## Ingrédients

4 filets de saumon  
 1/3 tasse (85 ml) de mayonnaise légère  
 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon  
 1 c. à soupe (15 ml) de miel  
 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Meaux  
 1 c. à thé (5 ml) d'eau  
 1/2 c. à thé (2 ml) de sauce chili  
 1 pincée de piment de Cayenne  
 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron



Photo - Saumon

## Étapes

1



Mesurer les ingrédients.

2



Bien mélanger tous les ingrédients ensemble, sauf le jus de citron.

3



Badigeonner les filets de saumon avec la préparation. Par la suite, cuire au four à 425 °F, environ 12 minutes.

4



Servir accompagné de jus de citron.

## Préparation

Temps de préparation :  
10 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Portions : 4

## Titre de la tâche : Recette au saumon

1) Combien de parties la recette comporte-t-elle?

1      2      3      4

2) Quelles sont ces parties?

- a) Ingrédients, étapes, préparation, photo
- b) Photo, ingrédients, étapes, servir
- c) Ingrédients, mesurer, servir, préparation

3) Comment pourrait se nommer cette recette?

- a) Saumon au miel et à la moutarde
- b) Saumon et riz à la sauce à l'aneth
- c) Saumon et salade au bacon
- d) Pâté au saumon

4) Combien d'ingrédients faut-il?

9      11      4      7

5) À quelle étape doit-on ajouter de l'eau?

1      2      3      4

6) Le saumon doit cuire pendant \_\_\_\_\_ minutes.

10      12      4      15

7) Écrire les quatre actions

8) En observant la photo à l'étape 3, quel mot pourrait remplacer badigeonner?

- a) Cacher      b) Recouvrir      c) Enlever      d) Bouillir

Titre de la tâche : Recette au saumon

Barème de correction de l'Annexe 2

1) Combien de parties la recette comporte-t-elle?

1      2      3      4

2) Quelles sont ces parties?

**a) Ingrédients, étapes, préparation, photo**

b) Photo, ingrédients, étapes, servir

c) Ingrédients, mesurer, servir, préparation

3) Comment pourrait se nommer cette recette?

**a) Saumon au miel et à la moutarde**

b) Saumon et riz à la sauce à l'aneth

c) Saumon et salade au bacon

d) Pâté au saumon

4) Combien d'ingrédients faut-il?

9      11      4      7

5) À quelle étape doit-on ajouter de l'eau?

1      2      3      4

6) Le saumon doit cuire pendant \_\_\_\_\_ minutes.

10      12      4      15

7) Écrire les quatre actions

**Mesurer, mélanger, badigeonner, servir**

8) En observant la photo à l'étape 3, quel mot pourrait remplacer badigeonner?

a) Cacher      **b) Recouvrir**      c) Enlever      d) Bouillir

**Titre de la tâche :** Recette au saumon

Descripteurs du rendement		A besoin d'amélioration	Accomplit la tâche avec l'aide du formateur ou de la formatrice	Accomplit la tâche de façon autonome
A1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• parcourt le texte pour repérer de l'information;</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• repère de multiples éléments d'information dans des textes simples;</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fait des déductions de faible niveau;</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suit les événements principaux de textes de description, de narration et d'information;</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• obtient de l'information à la suite d'une lecture en profondeur;</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• commence à trouver des sources et à évaluer l'information.</li> </ul>			
A2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilise la disposition pour repérer de l'information;</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• établit des liens entre des parties de documents;</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fait des déductions de faible niveau;</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• commence à trouver des sources et à évaluer l'information.</li> </ul>			

**La tâche :** a été réussie \_\_\_\_ doit être refaite \_\_\_\_

**Titre de la tâche :** Recette au saumon

**Commentaires de la personne apprenante**

---

**Formateur ou formatrice  
(en lettres moulées)**

---

**Signature de la personne apprenante**