

# Atelier vidéo

## Le CHEF DES CHEFS

1. Regardez les 30 premières secondes de la vidéo sans le son, puis décrivez la tenue professionnelle des cuisiniers.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

2. Cochez ce que vous avez vu dans la cuisine, dans cette première séquence.

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> un four             | <input type="checkbox"/> un moule à gâteau  | <input type="checkbox"/> une poêle         | <input type="checkbox"/> une cloche     |
| <input type="checkbox"/> une fourchette      | <input type="checkbox"/> un épluche-légumes | <input type="checkbox"/> un batteur        | <input type="checkbox"/> une râpe       |
| <input type="checkbox"/> un tamis            | <input type="checkbox"/> une écumoire       | <input type="checkbox"/> un lave-vaisselle | <input type="checkbox"/> un couteau     |
| <input type="checkbox"/> une hotte aspirante | <input type="checkbox"/> un évier           | <input type="checkbox"/> une casserole     | <input type="checkbox"/> une bouilloire |

3. Regardez la vidéo avec le son, puis dites si les affirmations suivantes sont vraies (V) ou fausses (F).

- |   |   |
|---|---|
| 1. Alain Le Cossec est uniquement responsable du restaurant « Saisons ».                      | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |
| 2. Il est arrivé à Lyon en 1981.  | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |
| 3. À Lyon, il a seulement travaillé à l'Institut Paul Bocuse.                                 | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |
| 4. Il a reçu le diplôme du Meilleur Ouvrier de France en 1991.                                | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |
| 5. Il y a quasiment 300 étudiants à l'Institut Paul Bocuse.                                   | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |
| 6. Le restaurant dans lequel les étudiants font leur apprentissage est ouvert au public.      | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |
| 7. Le plus important dans la formation est de maîtriser les bases et les techniques.          | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |
| 8. On compte moins de 10 bases de cuisson de viande.  | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |
| 9. L'organisation hiérarchique de la cuisine lui permet de bien fonctionner.                  | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |
| 10. En cuisine, il est important d'être attentif et réactif.                                  | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |
| 11. Alain Le Cossec travaille constamment avec la même brigade.                               | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |
| 12. Selon Alain Le Cossec, cuisinier est un métier qui permet de découvrir d'autres cultures. | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |

4. Selon Alain Le Cossec, on ne fait pas de la cuisine pour soi mais pour faire plaisir aux gens, c'est un métier de partage. Qu'en pensez-vous ?

### Pour aller plus loin...

Découvrez les menus du restaurant pédagogique « Saisons » sur la page Internet :  
[www.institutpaulbocuse.com/fr/ipb/saisons\\_restaurant\\_pedagogique](http://www.institutpaulbocuse.com/fr/ipb/saisons_restaurant_pedagogique)