

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

V	F
V	F
V	F
V	F
V	F
V	F
V	F
V	F
V	F
V	F
V	F
V	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)