La cuisine et les ustensiles – Fiche 1

Nom: Classe: Date: Score: / 40

Faites cette fiche en ligne et vérifiez vos réponses immédiatement

Exercice 1 : Les ustensiles de cuisine

Lis chaque phrase et choisis l'ustensile qui convient dans l'encadré. Il y a deux mots en trop.

Exemple: You drink tea or coffee from it. → cup

BANQUE DE MOTS

fridge **oven** **knife** **frying pan** **sink** **kettle** **chopping board** **saucepan** **bowl** **cupboard**

1. You keep milk and butter cold in it. → _____
2. You bake cakes and bread in it. → _____
3. You use it to cut food. → _____
4. You fry eggs in it. → _____
5. You wash the dishes in it. → _____
6. You boil water for tea in it. → _____
7. You cut vegetables on it. → _____
8. You cook soup or pasta in it. → _____

Exercice 2 : Les verbes culinaires

Complète les phrases avec un verbe de l'encadré. Utilise chaque verbe une seule fois. Il y a deux verbes en trop.

Exemple: Please ___ the bread into thin pieces. → slice

BANQUE DE MOTS

boil **fry** **bake** **chop** **peel** **mix** **pour** **stir** **grill** **taste**

9. Can you _____ the potatoes and throw the skins away?
10. First, _____ the onions into small pieces.
11. My mum always _____s a chocolate cake for my birthday.
12. Please _____ the water in a big saucepan, then add the pasta.
13. I usually _____ my eggs in a little oil.
14. Now _____ the flour, sugar and eggs together in a large bowl.
15. Can you _____ the milk into my glass, please?

© PDFTests.com – Gratuit pour un usage personnel et en classe

16. Don't forget to _____ the soup with a wooden spoon so it doesn't burn.

Exercice 3 : La formation des mots

À partir du mot en majuscules, forme un mot qui complète correctement la phrase.

Exemple: Be careful – the water is ___. (BOIL) → boiling

17. This soup is too _____. Did you put a lot of salt in it? (SALT)
18. Mmm, this pizza is really _____! (TASTE)
19. I'd like two _____ eggs with toast, please. (FRY)
20. We bought fresh bread at the _____ this morning. (BAKE)
21. We have a new electric _____ in our kitchen. (COOK)
22. Fruit and vegetables are _____ food. (HEALTH)
23. We had _____ potatoes with the fish. (BOIL)
24. Oh no, I left the toast in too long and now it's _____ – it's black and we can't eat it! (BURN)

Exercice 4 : Trouve l'erreur

Chaque phrase contient une erreur. Réécris la phrase correctement.

Exemple: Can you cook a cake for the party? → Can you bake a cake for the party?

25. Can you make the washing-up after dinner?

26. Please put the table – dinner is ready.

27. Can I have a slice of breads?

28. Put the milk back in the oven, please.

29. I'd like a cup of coffee with milk and sugars.

30. Can you fry some water in the kettle for tea?

31. I always follow the receipt when I make a cake.

32. My grandmother is a very good cooker.

© PDFTests.com – Gratuit pour un usage personnel et en classe

Exercice 5 : Construis des phrases

Remets les mots dans le bon ordre pour former des phrases.

Exemple: a / of / glass / water → a glass of water

33. the / in / put / fridge / milk / the

34. you / table / can / the / set / ?

35. a / of / I'd / cup / like / tea

36. the / boil / pasta / for / ten / minutes

37. dad / the / does / my / washing-up / every evening

38. oven / is / cake / the / in / the

39. onions / small / chop / into / pieces / the

40. recipe / this / easy / very / is

© PDFTests.com – Gratuit pour un usage personnel et en classe

Corrigé – La cuisine et les ustensiles – Fiche 1

Exercice 1 : Les ustensiles de cuisine

1. **fridge**
   Un fridge (réfrigérateur) garde les aliments au froid.
2. **oven**
   On fait cuire les aliments au four (oven).
3. **knife**
   Un knife (couteau) sert à couper.
4. **frying pan**
   Une frying pan (poêle) est plate et sert à faire frire.
5. **sink**
   L'évier (sink) contient de l'eau pour laver la vaisselle.
6. **kettle**
   Une kettle (bouilloire) fait bouillir l'eau rapidement.
7. **chopping board**
   On pose les aliments sur une chopping board (planche à découper) pour les couper.
8. **saucepan**
   Une saucepan (casserole) est un récipient profond pour les liquides.

Exercice 2 : Les verbes culinaires

9. **peel**
   To peel signifie enlever la peau d'un fruit ou d'un légume (éplucher).
10. **chop**
    To chop signifie couper en petits morceaux (hacher).
11. **bake**
    On fait cuire les gâteaux au four : bake.
12. **boil**
    L'eau doit être très chaude (boiling) avant d'ajouter les pâtes.
13. **fry**
    On fait frire (fry) les aliments dans de l'huile chaude, dans une poêle.
14. **mix**
    To mix signifie mettre des choses ensemble et les mélanger.
15. **pour**
    To pour signifie verser un liquide d'un récipient dans un autre.
16. **stir**
    To stir signifie tourner une cuillère dans un liquide (remuer).

Exercice 3 : La formation des mots

17. **salty**
    Salty est l'adjectif formé à partir de salt.
18. **tasty**
    Tasty signifie que quelque chose a bon goût.
19. **fried**
    Fried est la forme adjectivale : des œufs cuits dans l'huile.
20. **bakery**
    Une bakery est un magasin qui vend du pain et des gâteaux (boulangerie).
21. **cooker**
    Un cooker est un appareil de cuisson (cuisinière), pas une personne.
22. **healthy**
    Healthy est l'adjectif formé à partir de health.
23. **boiled**
    Boiled décrit un aliment cuit dans l'eau bouillante.
24. **burnt**
    La bonne réponse est « burnt » : le toast est déjà brûlé, donc « burning » ne convient pas.

Exercice 4 : Trouve l'erreur

25. **Can you do the washing-up after dinner?**
    On dit do the washing-up, et non make.
26. **Please set the table – dinner is ready.**
    On dit set (ou lay) the table pour « mettre la table ».
27. **Can I have a slice of bread?**
    Bread est indénombrable : il ne prend pas de pluriel.
28. **Put the milk back in the fridge, please.**
    Le lait reste au frais dans le réfrigérateur (fridge), pas dans le four.
29. **I'd like a cup of coffee with milk and sugar.**
    Ici, sugar est indénombrable : on n'ajoute pas de -s.
30. **Can you boil some water in the kettle for tea?**
    On fait bouillir (boil) l'eau ; on fait frire (fry) les aliments dans l'huile.
31. **I always follow the recipe when I make a cake.**
    Une recipe explique comment cuisiner (recette) ; un receipt est un ticket de caisse.
32. **My grandmother is a very good cook.**
    Un cook est une personne (cuisinier) ; un cooker est un appareil (cuisinière).

© PDFTests.com – Gratuit pour un usage personnel et en classe

Exercice 5 : Construis des phrases

33. **Put the milk in the fridge.**
    Impératif : verbe + complément + lieu.
34. **Can you set the table?**
    Les questions avec can commencent par Can + sujet.
35. **I'd like a cup of tea.**
    On dit a cup of tea.
36. **Boil the pasta for ten minutes.**
    Les consignes à l'impératif commencent par le verbe.
37. **My dad does the washing-up every evening.**
    Sujet + verbe + complément + expression de temps.
38. **The cake is in the oven.**
    Sujet + be + lieu.
39. **Chop the onions into small pieces.**
    On hache (chop) les aliments en petits morceaux.
40. **This recipe is very easy.**
    Sujet + be + very + adjectif.

Notes pour l'enseignant: Avant l'exercice 1, montrez des images ou de vrais ustensiles de cuisine et faites trouver les mots aux élèves. Ils confondent souvent cook (une personne) et cooker (un appareil), receipt et recipe, et disent « make the washing-up » au lieu de « do the washing-up » : insistez sur ces points après les exercices 3 et 4. En prolongement, demandez aux élèves, par deux, de rédiger une recette simple de leur plat préféré en utilisant au moins cinq verbes de l'exercice 2.

© PDFTests.com – Gratuit pour un usage personnel et en classe