

TEST DE VOCABULAIRE I

Lisez le texte ci-dessous.

Conseils et recettes de cuisine

Dans notre monde où une partie de l'humanité meurt de faim, il peut paraître choquant de voir se multiplier les émissions télévisées consacrées aux recettes de cuisine.

Et pourtant, nous sommes nombreux à suivre ces émissions culinaires où de grands cuisiniers, d'habiles cuisinières, donnent des conseils, proposent des recettes, présentent des ingrédients, et promettent de nous transformer en vrais cordons-bleus. Ainsi, sur une chaîne publique, voici deux chefs qui annoncent :

- Aujourd'hui nous allons vous donner la recette d'une entrée aux poires et au roquefort. Puis nous préparons devant vous un saumon frit dans l'huile d'olive.
- Pour l'entrée, prendre une poire mûre mais ferme. Peler la poire, l'émincer en fines lamelles : couper une bonne tranche de roquefort et l'écraser, puis y ajouter une bonne cuillère de mayonnaise faite maison ; ne pas trop saler, poivrer et servir aux amis qui apprécieront. C'est délicieux.
- Passons au saumon. Attention, n'achetez que du saumon sauvage. Évitez le saumon d'élevage. Pour saler, nous vous déconseillons le sel ordinaire, il est préférable d'utiliser la fleur de sel. Quant à l'huile d'olive, il faut la faire venir des Baux-de-Provence. Avant de plonger la tranche de saumon dans l'huile, vous devez attendre que l'huile soit bien chaude, attendre qu'elle chante, qu'elle grésille. Déposez le saumon dans l'huile du côté de la peau, couvrez la poêle et laissez frire 15 minutes sans retourner le poisson.

*Source :
Compréhension Écrite Compétences A2

Associez chaque terme avec sa définition.

1. Frire	a. élément qui entre dans une préparation, un mélange (la farine, le sucre, les œufs.....)
2. Un cordon-bleu	b. une excellente cuisinière.
3. Une poêle	c. enlever la peau (d'un fruit ou d'un légume)
4. Une entrée	d. couper en tranches minces, en lamelles.
5. Un ingrédient	e. faire cuire dans de l'huile bouillante.
6. Grésiller	f. faire entendre une succession de bruits secs, comme le fait l'huile bien chaude.
7. Recette de cuisine	g. ustensile de cuisson rond ou ovale, peu profond pour frire ou pour fricasser.
8. Cuisinier	h. description détaillée de la façon de préparer un mets.
9. Peler	i. premier plat d'un menu ; plat servi avant la viande et après le potage ou les hors-d'œuvre.
10. Emincer	j. personne dont le métier est de faire la cuisine, en partie dans un restaurant, pour une collectivité, etc.

FICHE D'ÉTUDIANT

Nom : _____
N° matricule : _____

- | | |
|---------|----------|
| 1. | 6. |
| 2. | 7. |
| 3. | 8. |
| 4. | 9. |
| 5. | 10. |

FICHE D'ÉTUDIANT

Nom : _____
N° matricule : _____

- | | |
|---------|----------|
| 1. | 6. |
| 2. | 7. |
| 3. | 8. |
| 4. | 9. |
| 5. | 10. |

KUNCI JAWABAN

1. e
2. b
3. g
4. i
5. a
6. f
7. h
8. j
9. c
10. d



TERJEMAHAN

TAR STRAWBERRY



2 pak strawberry

Adonan kulit pie:

250 g tepung terigu
175 g mentega yang lembut
60 g gula pasir
1 butir telur
1 jumput garam

Bahan-bahan untuk krim:

1 liter susu
100 g tepung terigu
200 g gula
4 kuning telur
1 jumput vanili

1. Adonan pie:

Aduk pelan-pelan mentega yang telah dipotong kecil dengan gula, garam, dan terigu. Tambahkan telur. Bentuk bulat, tutup dengan plastik penutup, lalu diamkan selama 1 jam sebelum dicetak dalam cetakan/Loyang.

2. Krim:

Dalam mangkuk, kocok kuning telur dengan gula sampai berwarna putih. Tambahkan terigu dan segelas susu dingin. Dalam panci, hangatkan sisa susu lalu campur dengan adonan kocokan telur tadi. Tambahkan vanili. Matikan api jika krim sudah mendidih. Dinginkan.

3. Panggang kulit pie dalam oven selama 15 menit dengan suhu 200° C.

4. Setelah kulit pie dingin, tuangkan krim tadi di atasnya.

5. Cuci strawberry, potong-potong menjadi 2 dan susun di atas krim tadi.

*Sumber:

“Voilà” CCF Bandung No. 29 - 2010

TEST DE VOCABULAIRE II

Complétez avec des termes de la gastronomie dans le tableau ci-dessous.

gousse de vanille – battre – un four préchauffé – pincée de sel – envelopper – film étirable – en petits morceaux – blanchisse – faire tiédir – la crème épaissit

TARTE AUX FRAISES



2 barquettes de fraises

Pâte sablée:

250 g de farine
175 g de beurre doux
60 g de sucre glace
1 œuf
1 _____ (1)

Crème pâtissière:

1 litre de lait
100 g de farine
200 g de sucre
4 jaunes d'œuf
1 _____ (2)

1. Pâte sablée:

Mélanger le beurre coupé _____ (3) avec le sucre, le sel et la farine. Ajouter l'œuf. Ne pas trop travailler la pâte. La rassembler en boule et l'_____ (4) de _____ (5). Laisser reposer une heure avant de l'étaler dans le moule.

2. Crème pâtissière:

Dans un bol, _____ (6) les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange _____ (7). Ajouter la farine puis un verre de lait froid. Dans une casserole, _____ (8) le reste du lait puis y mélanger la préparation. Ajouter la gousse de vanille fendue. Arrêter la cuisson quand _____ (9). Retirer la gousse de vanille

3. Faire cuire la pâte sablée, 15 minutes dans _____ (10) à 200° C.

4. Au dernier moment, étaler la crème pâtissière sur la pâte froide.

5. Laver les fraises, les couper en deux et les arranger sur votre crème.

*Source:

« Voilà » CCF Bandung N° 29 – 2010

Corrigé

TARTE AUX FRAISES



2 barquettes de fraises

Pâte sablée:

250 g de farine
175 g de beurre doux
60 g de sucre glace
1 œuf
1 pincée de sel

Crème pâtissière:

1 litre de lait
100 g de farine
200 g de sucre
4 jaunes d'œuf
1 gousse de vanille

1. Pâte sablée:

Mélanger le beurre coupé en petits morceaux avec le sucre, le sel et la farine. Ajouter l'œuf. Ne pas trop travailler la pâte. La rassembler en boule et l'envelopper de film étirable. Laisser reposer une heure avant de l'étaler dans le moule.

2. Crème pâtissière:

Dans un bol, battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine puis un verre de lait froid. Dans une casserole, faire tiédir le reste du lait puis y mélanger la préparation. Ajouter la gousse de vanille fendue. Arrêter la cuisson quand la crème épaissit. Retirer la gousse de vanille

3. Faire cuire la pâte sablée, 15 minutes dans un four préchauffé à 200° C.
4. Au dernier moment, étaler la crème pâtissière sur la pâte froide.
5. Laver les fraises, les couper en deux et les arranger sur votre crème.

TEST DE TRADUCTION

Lisez la recette.

Mousse au chocolat au lait

Avec une touche de café et une touche de caramel, ce dessert est à mi-chemin entre crème et mousse.

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Repos : 4 h

Les ingrédients :

- 200 g de bon chocolat au lait
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 50 g de beurre demi-sel
- 200 ml de crème fleurette
- 1 cuillère à soupe de café en poudre

La préparation :

1. Faites un caramel avec le sucre et l'eau.
2. Otez du feu et ajoutez le beurre, remuez quelques secondes avant de verser la crème et le café en poudre.
3. Mélangez quelques minutes, en remettant la crème sur le feu s'il reste des grumeaux de caramel.
4. Cassez le chocolat en morceaux et ajoutez-le dans la crème chaud.
5. Laissez refroidir légèrement avant d'y mélanger les jaunes d'œufs.
6. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement dans le mélange de chocolat.
7. Versez la mousse dans ramequins et laissez prendre au réfrigérateur, une nuit si possible, 4 h minimum.



(Source : ELLE 9 octobre 2009)

Nom : _____

N° matricule : _____

Traduisez le texte ci-dessus en bon indonésien.



HASIL TERJEMAHAN

Mousse Coklat Susu

Dengan sedikit tambahan kopi dan karamel, makanan penutup ini merupakan perpaduan antara krim dan mousse.

Persiapan : 20 menit

Waktu memasak : 20 menit

Waktu pendinginan : 4 jam

Bahan-bahan :

- 200 gr coklat susu
- 3 butir telur
- 100 gr gula pasir
- 2 sdm air
- 50 gr mentega
- 200 ml krim
- 1 sdm kopi bubuk

Cara membuat :

- Buat karamel dengan mencampur gula dan air.
- Matikan api dan tambahkan mentega, aduk sebentar, lalu tuangkan krim dan kopi bubuk.
- Campur sebentar sambil memasak kembali adonan krim di atas api, lalu biarkan hingga menjadi gumpalan karamel.
- Potong coklat lalu tambahkan ke dalam adonan krim panas.
- Biarkan hingga agak dingin, campurkan kuning telur ke dalam adonan tersebut.
- Kocok putih telur hingga kaku, lalu campurkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan coklat.
- Tuangkan mousse ke dalam wadah dan masukan ke dalam kulkas selama satu malam atau minimal selama 4 jam.

Angket Penelitian

Petunjuk pengisian

1. Bacalah setiap butir pertanyaan di bawah ini dengan baik, kemudian pilihlah jawaban yang tersedia.
 2. Jawablah pertanyaan tersebut dengan memberikan tanda silang (X) pada jawaban yang sesuai dengan pendapat Anda.
 3. Isilah seluruh pertanyaan yang tersedia dengan sejujur-jujurnya.
 4. Angket ini semata-mata hanya digunakan untuk tujuan penelitian dan tidak akan mempengaruhi nilai mata kuliah apapun.
-

1. Apakah Anda pernah mempelajari gastronomi (tata boga)?
 - a. Ya
 - b. Tidak
2. Jika ya, kapan dan dimana?
.....
.....
3. Apakah Anda pernah membaca teks berbahasa Prancis tentang gastronomi ?
 - a. Ya
 - b. Tidak
4. Dimanakah Anda membaca teks tersebut ?
 - a. Majalah
 - b. Koran
 - c. Buku
 - d. Blog
 - e. Situs Internet
 - f. Sumber lain :
5. Apakah teks jenis ini mudah dimengerti?
 - a. Ya
 - b. Tidak

14. Apakah Anda mengetahui jenis-jenis teks bahasa Prancis?
- Ya
 - Tidak
15. Jenis teks apa yang sering Anda terjemahkan?
- Teks deskriptif
 - Teks argumentatif
 - Narasi
 - Texte injonctif*
 - Texte explicatif*
16. Apakah Anda menemukan kesulitan dalam menerjemahkan *texte injonctif* yang berupa resep masakan (*recette de cuisine*)?
- Ya
 - Tidak
17. Kesulitan apa yang Anda hadapi dalam menerjemahkan *texte injonctif* ?
- Kosakata yang jarang digunakan
 - Mencari kesepadanan yang tepat
 - Tata bahasa yang digunakan
 - Tidak tersedianya kamus sebagai alat bantu yang relevan
18. Setelah mengetahui arti istilah-istilah gastronomi, apakah Anda merasa terbantu dalam menerjemahkan *texte injonctif* ?
- Ya
 - Tidak
19. Bila jawabannya ya, apa alasan Anda ?
- Lebih mudah mengerti arti dari istilah gastronomi yang ada di dalam teks.
 - Lebih mudah mencari kesepadanan katanya.
 - Lebih mudah membayangkan tahapan-tahapan dalam isi teks
 -
20. Dari kegiatan mencari arti kosakata istilah gastronomi dan menerjemahkan *texte injonctif*, menurut Anda apakah keduanya mempunyai hubungan yang signifikan ?
- Ya
 - Mungkin
 - Tidak sama sekali
 - Tidak tahu

DAFTAR NAMA RESPONDEN
Mahasiswa Jurusan Pendidikan Bahasa Prancis UPI
Semester VII Tahun Ajaran 2010/2011

No.	Nama	NIM
1.	Gabriella Yanti Bakara	0705977
2.	Neti Nurhidayah	0706015
3.	Bayu Anggara	0706387
4.	Zena Fitria	0706164
5.	Deskharina	0700399
6.	Putu Urip Wijaya	0706296
7.	Popi Miyondri	0700008
8.	Sifah Paujiah	0705975
9.	Ikeu Pratiwi	0700354
10.	Faradila Irfania	0703772
11.	Mega N. P	0706177
12.	Rini Rostika	0705979
13.	Rahmi Dahlia Khairunnisa	0705904
14.	Marathush Sholihah	0703970
15.	Cecep	0705939
16.	Erma	070038
17.	Devi Francinesia	0705978
18.	Irma Novita Sari	0705956
19.	Diena Nurlestari	0704210
20.	Yuyun	0706112
21.	Issaura Sari S. H.	0705914
22.	Elvilla Junisa	0706079
23.	Inge Indah M.	0700314