

La passion de la cuisine

Histoire sur un métier • 7/8 ans



Chapitre 1 : La passion de la cuisine

Julie était une petite fille de 8 ans qui aimait la cuisine. Elle aimait cuisiner pour sa famille, même si elle n'avait pas encore beaucoup d'expérience. Elle adorait goûter de nouveaux plats et découvrir de nouvelles saveurs. Un jour, elle décida de rencontrer un chef cuisinier pour en savoir plus sur son travail.

Elle se rendit au restaurant le plus proche de chez elle et demanda à parler au chef cuisinier. C'est alors que Sarah, une jeune femme souriante, vint la voir.

« **Bonjour, que puis-je faire pour toi ?** » demanda Sarah.

Julie expliqua qu'elle aimait la cuisine et qu'elle voulait en savoir plus sur le métier de chef cuisinier. Sarah sourit et l'emmena en cuisine pour lui montrer le travail.

Julie était enchantée de voir tous les ingrédients frais et les ustensiles de cuisine professionnels. Elle regarda Sarah cuisiner et posa beaucoup de questions. Sarah expliqua que pour devenir chef cuisinier, il fallait être passionné et aimer la nourriture. Elle expliqua également que la cuisine était un métier difficile, mais gratifiant.

Julie était fascinée par tout ce qu'elle voyait. Elle avait hâte de rentrer chez elle pour cuisiner et essayer de nouvelles recettes.

Chapitre 2 : Le début de la formation

Julie rentra chez elle et commença à cuisiner tous les jours. Elle achetait des livres de cuisine, regardait des vidéos en ligne et essayait de nouvelles recettes. Elle montrait ses créations à sa famille et recevait toujours beaucoup de compliments.

Un jour, Sarah l'appela pour lui proposer un stage dans le restaurant où elle travaillait. Julie était ravie et accepta immédiatement.

Le premier jour de stage, Julie se leva très tôt et arriva au restaurant avant tout le monde. Elle était prête à apprendre et à travailler dur. Sarah l'accueillit avec un grand sourire et l'emmena en cuisine.

Julie découvrit un monde différent de celui qu'elle avait vu lors de sa première visite. Il y avait beaucoup de monde, des bruits de casseroles et des odeurs de nourriture délicieuse. Elle fut présentée à toute l'équipe de cuisine et commença à travailler sous la supervision de Sarah.

Elle apprit à découper des légumes, à préparer des sauces et même à faire des desserts. Elle travaillait dur tous les jours et rentrait chez elle fatiguée mais heureuse de sa journée.

Chapitre 3 : Les défis de la cuisine

Julie aimait son stage, mais elle réalisa rapidement que le métier de chef cuisinier était difficile. Elle devait travailler rapidement et avec précision, tout en faisant attention à sa sécurité. Elle avait souvent mal aux pieds car elle restait debout toute la journée. Elle devait également gérer le stress des commandes et des clients mécontents.

Un jour, Sarah lui donna un défi. Elle devait créer une nouvelle recette pour le menu du restaurant. Julie était excitée mais nerveuse. Elle passa des heures en cuisine, essayant différentes combinaisons d'ingrédients et de saveurs. Finalement, elle trouva la recette parfaite : une tarte aux pommes avec une sauce au caramel salé.

Sarah goûta la tarte et sourit. « **C'est délicieux !** », dit-elle. « **Je suis fière de toi. Tu as un vrai talent pour la cuisine.** »

Julie était enchantée et fière d'elle. Elle avait relevé le défi avec succès.

Chapitre 4 : La surprise de la fin de stage

Le stage de Julie touchait à sa fin. Elle avait appris beaucoup de choses et avait travaillé dur, mais elle était triste de quitter Sarah et l'équipe de cuisine. Elle avait l'impression de quitter sa deuxième famille.

Le dernier jour, Sarah lui proposa une surprise. Elle invita toute l'équipe de cuisine à un pique-nique dans un parc voisin. Ils apportèrent tous des plats qu'ils avaient préparés et passèrent une journée agréable à manger, à boire et à jouer.

Julie réalisa que la cuisine était plus qu'un métier : c'était un moyen de rassembler les gens autour de la nourriture et de la camaraderie. Elle remercia Sarah pour tout ce qu'elle avait appris et promit de continuer à cuisiner et à apprendre.

Chapitre 5 : La carrière de chef cuisinier

Julie rentra chez elle, inspirée et motivée. Elle avait décidé qu'elle voulait devenir chef cuisinier quand elle serait grande. Elle acheta des livres de cuisine, regarda des vidéos en ligne et commença à travailler dur tous les jours.

Elle s'inscrivit également à une école de cuisine pour apprendre encore plus. Elle étudiait de longues heures tous les jours et travaillait dans des restaurants pendant les week-ends pour acquérir de l'expérience.

Finalement, elle obtint son diplôme et commença à travailler dans son propre restaurant. Elle créa de nouvelles recettes et gagna de nombreux prix pour sa cuisine inventive.

Un jour, une petite fille de 8 ans entra dans son restaurant et lui demanda à parler au chef cuisinier. Julie sourit et l'emmena en cuisine pour lui montrer le travail. Elle expliqua que pour devenir chef cuisinier, il fallait être passionné et aimer la nourriture. Elle expliqua également que la cuisine était un métier difficile, mais gratifiant.

La petite fille s'appelait Emma et elle était enchantée de tout ce qu'elle voyait. Elle avait hâte de rentrer chez elle pour cuisiner et essayer de nouvelles recettes.

Julie avait réalisé son rêve de devenir chef cuisinier, mais elle avait également inspiré une nouvelle génération de cuisiniers. Elle sourit et se dit qu'elle avait choisi le meilleur métier du monde. La cuisine était plus qu'un travail : c'était une passion.

Le quizz : as-tu bien compris l'histoire ?

1) Quelle est la passion de Julie ?

- a) La danse
- b) La musique
- c) La cuisine
- d) Le dessin

2) Quel était le défi donné par Sarah à Julie ?

- a) Écrire une histoire
- b) Créer une nouvelle chanson
- c) Dessiner un portrait
- d) Créer une nouvelle recette

3) Qu'a réalisé Julie à la fin de son stage ?

- a) Elle a gagné un prix
- b) Elle a ouvert son propre restaurant
- c) Elle a créé une nouvelle recette
- d) Elle a décidé d'abandonner la cuisine

4) Que réalise Julie en voyant la petite Emma dans son restaurant ?

- a) Elle lui donne un livre de cuisine
- b) Elle l'invite à un pique-nique
- c) Elle lui montre la cuisine
- d) Elle l'invite à travailler avec elle

5) Quelle est la morale de l'histoire ?

- a) La vie est difficile
- b) Il faut travailler dur pour réussir
- c) La cuisine est le meilleur métier
- d) La nourriture rassemble les gens

Bonnes réponses :

1) c) La cuisine 2) d) Créer une nouvelle recette 3) c) Elle a créé une nouvelle recette 4) c) Elle lui montre la cuisine 5) d) La nourriture rassemble les gens

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Chef cuisinier: La personne qui dirige la cuisine dans un restaurant ou un hôtel

Ingrédients: Les matières premières utilisées pour préparer un plat

Ustensiles de cuisine: Les outils utilisés pour cuisiner, comme les casseroles, les poêles, les couteaux, etc.

Sauces: Les mélanges de différents ingrédients utilisés pour donner de la saveur et de la texture à un plat

Desserts: Les plats sucrés servis à la fin d'un repas

Menu: La liste des plats proposés dans un restaurant

Camaraderie: Le sentiment d'amitié et de solidarité entre des personnes qui travaillent ensemble

école de cuisine: Une école où l'on apprend à cuisiner

Inventive: Créative et originale