

Le rêve de Tom, petit chef cuisinier

Histoire sur un métier • 9 ans et plus



Chapitre 1 : Le rêve de Tom

Tom était un petit garçon de 10 ans qui avait un rêve depuis toujours : devenir chef cuisinier. Il adorait cuisiner avec sa mère et son père, et prenait plaisir à apprendre de nouvelles recettes. Sa passion pour la nourriture était telle qu'il passait des heures à regarder des émissions culinaires à la télévision et à lire des livres de cuisine.

Un jour, Tom a assisté à un concours de cuisine à la télévision. Il était fasciné par les divers ingrédients et les techniques de cuisson utilisées par les chefs. Tom était convaincu qu'il pouvait devenir un grand chef cuisinier un jour.

Chapitre 2 : La rencontre avec le chef étoilé

Un jour, Tom a décidé de visiter un grand restaurant de la ville. Il voulait voir comment les chefs travaillaient dans une cuisine professionnelle. Il était tellement excité qu'il a couru à l'intérieur, mais il a rapidement été arrêté par un grand chef qui portait une toque blanche et une veste de cuisine.

« **Qui es-tu ?** » a demandé le chef.

« **Je m'appelle Tom et je veux devenir chef cuisinier,** » répondit-il timidement.

Le chef a souri et a dit : « **Viens avec moi, jeune homme.** »

Il a emmené Tom dans la cuisine et a commencé à lui montrer comment fonctionnait une cuisine professionnelle. Tom a été impressionné par la rapidité avec laquelle les chefs préparaient les plats et par leur capacité à coordonner leurs mouvements.

Le chef a également montré à Tom comment préparer un plat de saumon grillé avec des légumes sautés. Tom était fasciné par la technique de cuisson du saumon et a apprécié le goût incroyable du plat.

Chapitre 3 : Le stage dans un grand restaurant

Après cette première expérience incroyable, Tom a décidé de faire un stage dans un grand restaurant de la ville. Il a envoyé une lettre de candidature et a été accepté.

Tom était très excité à l'idée de travailler dans un grand restaurant. Il a été affecté à la cuisine, où il a travaillé aux côtés de chefs expérimentés et talentueux. Il a appris de nouvelles recettes et de nouvelles techniques de cuisson. Au début, il a eu du mal à suivre le rythme, mais il a rapidement appris à travailler avec rapidité et précision.

Tom a également été surpris par la pression qui régnait dans la cuisine. Les chefs travaillaient sous pression pour préparer les plats à temps et pour s'assurer que chaque plat était parfait.

Chapitre 4 : Le concours de cuisine

Tom a travaillé dur pendant son stage et a finalement été récompensé par une invitation à participer à un concours de cuisine pour enfants. Il a été choisi pour représenter le restaurant où il travaillait.

Tom était très excité à l'idée de participer au concours. Il a préparé une recette qu'il avait appris lors de son stage. La recette était un ragoût de bœuf avec des légumes frais et des herbes aromatiques.

Le jour du concours, Tom était nerveux mais déterminé. Il a préparé sa recette avec soin et a présenté son plat aux juges. Les juges étaient impressionnés par la présentation et le goût de son plat.

Chapitre 5 : La victoire de Tom

Après des heures d'attente, les résultats du concours ont été annoncés. Tom a été nommé vainqueur du concours de cuisine pour enfants.

Il a été félicité par les juges et les autres concurrents pour sa créativité et son talent en cuisine. Tom était tellement ému qu'il a presque pleuré de joie.

Depuis ce jour, Tom a continué à travailler dur pour réaliser son rêve de devenir chef cuisinier. Il a appris de nouvelles recettes et de nouvelles techniques de cuisson et a travaillé dans différents restaurants pour acquérir de l'expérience.

Aujourd'hui, Tom est devenu un grand chef cuisinier et a ouvert son propre restaurant. Il est fier de partager sa passion pour la cuisine avec ses clients et est heureux de voir que son rêve est devenu une réalité.

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

1) Quel est le rêve de Tom ?

- Devenir astronaute
- Devenir chef cuisinier
- Devenir footballeur
- Devenir acteur

2) Que Tom a-t-il vu à la télévision qui l'a fasciné ?

- Des dessins animés
- Des émissions culinaires
- Des films d'action
- Des documentaires sur les animaux

3) Où a travaillé Tom pendant son stage ?

- Dans un parc d'attractions
- Dans une usine
- Dans un restaurant
- Dans un hôpital

4) Quelle recette Tom a-t-il préparée pour le concours de cuisine ?

- Un gâteau au chocolat
- Des crêpes
- Un ragoût de bœuf
- Une salade

5) Qu'a réalisé Tom après avoir gagné le concours de cuisine ?

- Il est devenu footballeur professionnel
- Il a ouvert son propre restaurant
- Il est parti en vacances
- Il a arrêté de cuisiner

Bonnes réponses :

1) Devenir chef cuisinier 2) Des émissions culinaires 3) Dans un restaurant 4) Un ragoût de bœuf 5) Il a ouvert son propre restaurant

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Concours: Compétition où les participants doivent montrer leurs compétences dans une activité donnée

Cuisine professionnelle: Un lieu de travail où les chefs cuisiniers préparent des plats à grande échelle pour les clients

Herbes aromatiques: Plantes utilisées pour donner de la saveur et de l'arôme aux plats

Plats: Nourriture préparée et servie dans un restaurant

Précision: Exactitude dans l'exécution d'une tâche

Pression: Situation qui exige une réponse rapide et efficace

Présentation: Manière dont un plat est présenté sur une assiette, y compris la disposition et la décoration

Ragoût: Un plat cuisiné lentement avec de la viande et des légumes

Technique de cuisson: Méthode utilisée pour cuire des aliments, comme la friture, la cuisson à la vapeur ou la grillade

Toque blanche: Chapeau porté par les chefs cuisiniers pour protéger leurs cheveux et indiquer leur rôle dans la cuisine