

100 métiers racontés par leurs acteurs	BOUCHERE	1.2 /4.2
		Eval.



Voici le même texte mais il faut le compléter avec les bons mots. La première lettre est donnée ainsi que le nombre de lettres pour chaque mot à écrire.

Tina: Et pour vous, madame Papiote qu'est-ce que ce sera ? Un **b** _____ bien tendre, oui. Et pour votre mari qui ne mange pas de **v** _____ rouge... Alors pas de **b** _____, pas d'**a** _____, pas de **g** _____. Pas d'**a** _____ non plus je crois... Eh bien, j'ai de belles **c** _____ de **p** _____. Ou bien une cuisse de **p** _____ ? Il n'aime plus la **v** _____. Et une belle tranche de **p** _____ de **l** _____ ? Non, ça lui rappelle son chat... Bon. Alors peut-être un joli **m** _____ d'autruche ? Trop exotique, d'accord. Vous pensez qu'il est en train de devenir végétarien... Ça ne ferait pas mon affaire, madame Papiote ! Dites donc, s'il allait se faire cuire un oeuf ?...

100 métiers racontés par leurs acteurs	BOUCHERE	1.2 /4.2



Bouchère

Tina: Bonjour madame Lahache ! Je suis Martial, vous me reconnaissez ? C'est moi qui vous ai posé des questions avant-hier sur votre métier. Alors bon... j'ai écrit mon texte pour ma classe... je peux vous le lire ? Bon, alors voilà :

« Madame Tina Lahache, qui est la femme d'Achille, le bûcheron de notre forêt, m'a parlé de son métier : elle est employée dans une boucherie. C'est son patron qui choisit et achète les carcasses chez le grossiste. Mais quand les viandes sont livrées, c'est madame Lahache qui les découpe, les prépare en morceaux à présenter à la clientèle. Elle connaît toutes les techniques pour désosser, dénervé et dégraisser les viandes, ficeler un rôti, farcir une volaille ou préparer une paupiette. »

.../...



Quand elle sert ses clients, madame Lahache peut aussi les conseiller : quel morceau choisir pour tel plat, comment accommoder les viandes, comment les faire cuire... Et le soir, après la fermeture, il faut tout nettoyer ! Voilà l'essentiel de son travail. »

Est-ce que ça va, mon texte, madame Lahache ? Ah oui ! C'est vrai ! J'ai pas mis les plats que vous préparez pour les gens pressés... qui cuisinent pas ! C'est quoi déjà ? Hachis Parmentier, endives au jambon, poulets rôtis... mais tous les bouchers font pas ça ? Ah d'accord, c'est votre côté « traiteur ». Je vais l'ajouter à mon texte alors ! Au revoir et merci madame Lahache !

*

*Dans des domaines proches, Tina Lahache aurait pu être aussi :
charcutière – tripière – traiteur – volaillère – désos Dans des domaines proches,
Tina Lahache aurait pu être aussi : charcutière – tripière – traiteur – volaillère –
désosseuse - éleveuse d'animaux de boucherie...*



Quelques mots liés au métier de bouchère:

Voici un texte où sont employés beaucoup de mots du tableau. Lisez-le attentivement car vous devrez réutiliser les mêmes mots par la suite.

Les abats (m)	L'agneau	Le bifteck
Le bœuf	La caisse	La chambre froide
La charcuterie	Le couteau	La découpe
L'étal (m)	Le grossiste	La hachette
Le lapin	Le morceau	Le mouton
L'os (m)	Le pâté	Le plat
Le porc	Le poulet	La préparation
Le rôti	La viande	La volaille

Tina: Et pour vous, madame Papiote qu'est-ce que ce sera ? Un **bifteck** bien tendre, oui. Et pour votre mari qui ne mange pas de **viande** rouge... Alors pas de **boeuf**, pas d'**agneau**, pas de **gibier**... Pas d'**abats** non plus je crois... Eh bien, j'ai de belles **côtelettes** de **porc**... Ou bien une cuisse de **poulet** ? Il n'aime plus la **volaille**. Et une belle tranche de **pâté** de **lapin** ? Non, ça lui rappelle son chat... Bon. Alors peut-être un joli **morceau** d'autruche ? Trop exotique, d'accord. Vous pensez qu'il est en train de devenir végétarien... Ça ne ferait pas mon affaire, madame Papiote ! Dites donc, s'il allait se faire cuire un oeuf ?...