


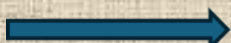
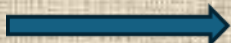




A quoi servent les connecteurs logiques ?

- Les connecteurs logiques sont des mots ou des expressions qui permettent de lier des idées dans une phrase ou entre plusieurs phrases. Ils aident à structurer le discours et à rendre le message plus clair.

Exemples

- Il fait beau et chaud.  « Et » relie les 2 idées
- Je suis en forme parce que j'ai bien dormi:  « Parce que » explique la forme.
- Il travaille donc il va réussir .  « Donc » donne la conséquence du travail.

Classez ces connecteurs dans la case de leur objet.

Et – Mais- car- bien que- de plus -cependant -pour que -puisque –néanmoins- en outre dans le but de- malgré -afin que -donc -alors -en effet- pourtant –également- parce que- par conséquent -c'est pourquoi .

addition	opposition	cause	conséquence	but	concession

Classement des principaux connecteurs logiques

addition	opposition	cause	conséquence	but	concession
Et	Mais	Car	Donc	Pour que	Bien que
De plus	Cependant	Parce que	Alors	Afin que	Malgré
En outre	Néanmoins	Puisque	Par conséquent	Dans le but de	
Également	Pourtant	En effet	C'est pourquoi		

Exercice 1

Complétez la recette suivante avec le connecteur logique approprié parmi ceux proposés : **ensuite, parce que, enfin, d'abord, si, donc, puis, pendant que, après avoir, avant de.**

Recette (*simplifiée !*) de la tarte aux pommes :

..... commencer, préchauffez le four à 180°C.

....., préparez la pâte en mélangeant la farine, le beurre et le sucre.

Étalez la pâte dans un moule elle doit être fine et uniforme.

..... la pâte repose au frais, épluchez et coupez les pommes en tranches.

..... disposez les tranches de pommes sur la pâte.

..... vous voulez une tarte plus sucrée, saupoudrez un peu de sucre sur les pommes.

....., préparez une crème en mélangeant des œufs, du sucre et de la crème fraîche.

Versez cette préparation sur les pommeselle va lier les fruits pendant la cuisson.

..... enfourné la tarte, laissez-la cuire pendant 30 à 35 minutes.

....., laissez refroidir la tarte avant de la déguster.

Corrigé exercice 1

Recette de la tarte aux pommes :

Avant de commencer, préchauffez le four à 180°C.

D'abord, préparez la pâte en mélangeant la farine, le beurre et le sucre.

Étalez la pâte dans un moule car elle doit être fine et uniforme.

Pendant que la pâte repose au frais, épluchez et coupez les pommes en tranches.

Ensuite, disposez les tranches de pommes sur la pâte.

Si vous voulez une tarte plus sucrée, saupoudrez un peu de sucre sur les pommes.

Puis, préparez une crème en mélangeant des œufs, du sucre et de la crème fraîche.

Versez cette préparation sur les pommes parce que elle va lier les fruits pendant la cuisson.

Après avoir enfourné la tarte, laissez-la cuire pendant 30 à 35 minutes.

Enfin, laissez refroidir la tarte avant de la déguster.

Exercice 2

Complétez avec un connecteur logique

Recette (*simplifiée*) du gâteau au chocolat :

..... commencer, préchauffez le four à 180°C.

....., faites fondre 200g de chocolat noir avec 100g de beurre au bain-marie.

..... le chocolat fond, battez 4 œufs avec 150g de sucre dans un saladier.

....., incorporez la farine et la levure au mélange œufs-sucre.

..... ajoutez le mélange chocolat-beurre fondu à la préparation.

Versez la pâte dans un moule beurré, vous obtiendrez un gâteau qui ne colle pas.

Enfournez pour 25 minutes. la cuisson est terminée, laissez refroidir le gâteau pendant 10 minutes.

....., démoulez le gâteau sur une grille.

..... le gâteau est encore tiède, vous pouvez le napper de ganache au chocolat.

....., saupoudrez de cacao en poudre pour la décoration

Corrigé exercice 2

Avant de commencer, préchauffez le four à 180°C.

D'abord, faites fondre 200g de chocolat noir avec 100g de beurre au bain-marie.

Pendant que le chocolat fond, battez 4 œufs avec 150g de sucre dans un saladier.

Ensuite, incorporez la farine et la levure au mélange œufs-sucre.

Puis ajoutez le mélange chocolat-beurre fondu à la préparation.

Versez la pâte dans un moule beurré, car vous obtiendrez un gâteau qui ne colle pas.

Enfournez pour 25 minutes. Après avoir terminé la cuisson, laissez refroidir le gâteau pendant 10 minutes.

Enfin, démoulez le gâteau sur une grille.

Si le gâteau est encore tiède, vous pouvez le napper de ganache au chocolat.

Donc, saupoudrez de cacao en poudre pour la décoration.

Exercice 3

Associez chaque connecteur logique à l'instruction culinaire de la colonne qui lui correspond le mieux.
Attention, il y a plus d'instructions que de connecteurs !

Avant de. Ensuite. Pendant que. Si . Donc. Afin de. Après avoir. Cependant

Instructions culinaires

- a. la sauce mijote, préparez les légumes.
- b.....le plat est trop salé, ajoutez une pomme de terre.
- c. commencer la recette, lisez attentivement toutes les étapes.
- d.....ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien.
- e. obtenir une pâte lisse, tamisez la farine.
- f. La viande est dure, Faites la mariner plus longtemps la prochaine fois.
- g. cuit le poulet, laissez-le reposer 5 minutes.
- h.commencer, vérifiez que tous les ingrédients sont à température ambiante.
- i. Le four est préchauffé, vous pouvez enfourner le gâteau.
- j. la recette est simple, elle demande de la précision.

Corrigé de l'exercice 3

Instructions culinaires

- a. Pendant que la sauce mijote, préparez les légumes.
- b. Si le plat est trop salé, ajoutez une pomme de terre.
- c. Avant de commencer la recette, lisez attentivement toutes les étapes.
- d. Ensuite ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien.
- e. Afin d'obtenir une pâte lisse, tamisez la farine.
- f. La viande est dure, donc faites la mariner plus longtemps la prochaine fois.
- g. Après avoir cuit le poulet, laissez-le reposer 5 minutes.
- h. Avant de commencer, vérifiez que tous les ingrédients sont à température ambiante.
- i. Le four est préchauffé, . Donc vous pouvez enfourner le gâteau.
- j. Si la recette est simple, elle demande de la précision.

Exercice 4

Reformulez les phrases suivantes en utilisant le connecteur logique indiqué entre parenthèses.

Faites bouillir l'eau. Ajoutez les pâtes. (avant de)

.....

Vous n'avez pas de four. Utilisez une poêle pour cuire le gâteau. (si)

.....

Mélangez la farine et le sucre. Ajoutez les œufs. (puis)

.....

Le gâteau est cuit. Laissez-le refroidir. (une fois que)

.....

La viande est tendre. Vous l'avez marinée longtemps. (parce que)

.....

Coupez les légumes. Faites-les revenir dans l'huile. (après avoir)

.....

Le riz est cuit. Éteignez le feu. Laissez reposer. (dès que)

.....

Corrigé exercice 4

Avant d'ajouter les pâtes, faites bouillir l'eau.

Si vous n'avez pas de four, utilisez une poêle pour cuire le gâteau.

Mélangez la farine et le sucre, puis ajoutez les œufs.

Ajoutez de la farine afin d'épaissir la sauce qui est trop liquide.

Une fois que le gâteau est cuit, laissez-le refroidir.

La viande est tendre parce que vous l'avez marinée longtemps.

Après avoir coupé les légumes, faites-les revenir dans l'huile.

Dès que le riz est cuit, éteignez le feu et laissez reposer.

Exercice 5

Texte à compléter :

Bien faire ses courses est essentiel pour réussir un repas., établissez une liste détaillée des ingrédients nécessaires. vous vous rendez au supermarché, vérifiez ce que vous avez déjà dans vos placards. éviter le gaspillage, achetez uniquement les quantités dont vous avez besoin. vous faites vos courses, privilégiez les produits de saison ils sont plus savoureux et moins chers. vous avez un petit budget, comparez les prix entre les différentes marques.vous avez choisi tous vos ingrédients, vérifiez bien les dates de péremption., rangez vos courses dès votre retour à la maison conserver la chaîne du froid.

Corrigé exercice 5

Bien faire ses courses est essentiel pour réussir un repas. **Tout d'abord**, établissez une liste détaillée des ingrédients nécessaires. **Avant que** vous vous rendez au supermarché, vérifiez ce que vous avez déjà dans vos placards. **Afin d'**éviter le gaspillage, achetez uniquement les quantités dont vous avez besoin. **Lorsque** vous faites vos courses, privilégiez les produits de saison **car** ils sont plus savoureux et moins chers. **Si** vous avez un petit budget, comparez les prix entre les différentes marques. **Une fois que** vous avez choisi tous vos ingrédients, vérifiez bien les dates de péremption. **Enfin**, rangez vos courses dès votre retour à la maison **pour** conserver la chaîne du froid.

Exercice 6 - compréhension écrite

Le rôle du cuisinier dans un restaurant est crucial car il est responsable de la qualité des plats servis. D'abord, il doit planifier les menus en fonction des saisons et des produits disponibles. Ensuite, il supervise l'approvisionnement en ingrédients afin de garantir leur fraîcheur. Pendant que son équipe prépare les aliments, le chef veille à l'hygiène de la cuisine. Si un plat ne correspond pas à ses standards, il le fait refaire. De plus, il forme constamment son personnel pour améliorer leurs compétences. Enfin, le cuisinier doit être créatif pour renouveler la carte et ainsi fidéliser la clientèle.

Questions :

Quelles sont les deux premières tâches du cuisinier mentionnées dans le texte ?

.....

Que fait le chef pendant que son équipe prépare les aliments ?

.....

Pourquoi le cuisinier doit-il être créatif, selon le texte ?

.....

Corrigé exercice 6

1. Planifier les menus en fonction des saisons et des produits disponibles.
2. Superviser l'approvisionnement en ingrédients pour garantir leur fraîcheur.
Pendant que son équipe prépare les aliments, le chef veille à l'hygiène de la cuisine.
3. Le cuisinier doit être créatif pour renouveler la carte et ainsi fidéliser la clientèle.

Exercice 7

Complétez avec le bon connecteur logique

La cuisine française est réputée dans le monde entier..... elle est considérée comme l'une des meilleures gastronomies., la cuisine française se caractérise par sa diversité et sa richesse et, elle met l'accent sur la qualité des produits et les techniques de préparation sophistiquées. Sa réputation est..... justifiée.

Pour devenir un bon cuisinier français, il faut maîtriser plusieurs compétences., il est essentiel de connaître les bases de la cuisine classique., on doit apprendre à manier les couteaux avec précision et à maîtriser les différentes techniques de cuisson., la créativité est tout aussi importante que la technique. Un chef doit savoir innover et créer de nouvelles recettes pour surprendre ses clients.

....., la cuisine française n'est pas sans défauts.sa réputation d'excellence, elle est parfois critiquée pour être trop riche en matières grasses., de nombreux chefs travaillent aujourd'hui à alléger les recettes traditionnelles tout en préservant leurs saveurs uniques.

Correction exercice 7

La cuisine française est réputée dans le monde entier **car** elle est considérée comme l'une des meilleures gastronomies. **D'une part**, la cuisine française se caractérise par sa diversité et sa richesse et **d'autre part**, elle met l'accent sur la qualité des produits et les techniques de préparation sophistiquées. Sa réputation est **donc** justifiée.

Pour devenir un bon cuisinier français, il faut maîtriser plusieurs compétences. **Tout d'abord**, il est essentiel de connaître les bases de la cuisine classique. **Ensuite**, on doit apprendre à manier les couteaux avec précision et à maîtriser les différentes techniques de cuisson. **De plus**, la créativité est tout aussi importante que la technique. Un chef doit savoir innover et créer de nouvelles recettes pour surprendre ses clients.

Cependant, la cuisine française n'est pas sans défauts. **Malgré** sa réputation d'excellence, elle est parfois critiquée pour être trop riche en matières grasses. **Ainsi**, de nombreux chefs travaillent aujourd'hui à alléger les recettes traditionnelles tout en préservant leurs saveurs uniques.

Exercice 8 - Rédaction

Rédigez une courte recette de votre plat préféré en utilisant au moins cinq connecteurs logiques différents. Assurez-vous d'inclure des connecteurs de séquence, de cause, de conséquence, et de condition.

Consignes :

Décrivez les étapes de préparation.

Expliquez pourquoi certaines étapes sont importantes.

Indiquez les conditions pour réussir la recette.

Exercice de contrôle

Choisissez le connecteur logique correct pour compléter chaque phrase.

Vous devez préchauffer le four, le gâteau cuira uniformément.

- a) Car b) afin que

Mélangez bien la pâte, elle sera grumeleuse.

- a) Sinon b) puisque

..... vous avez ajouté le sucre, incorporez les œufs.

- a) Quand b) Bien que

Ajoutez du lait à la pâte, elle sera plus moelleuse.

- a) de sorte que b) mais

..... la sauce épaississe, remuez constamment.

- a) Pour que b) Malgré que

Laissez reposer la pâte pendant une heure, elle lèvera mieux.

- a) Donc b) ainsi

..... vous n'avez pas de beurre, vous pouvez utiliser de l'huile.

- a) Au cas où b) Pendant que

Faites cuire les légumes à feu doux, ils garderont leur croquant.

- a) Cependant b) de cette façon

..... la viande soit tendre, faites-la mariner toute la nuit.

- a) Afin que b) Puisque

Ajoutez les champignons en dernier,ils ne relâchent pas trop d'eau.

- a) de peur que b) à condition que

Liens pour s'entraîner

[francepodcast](#)



[Français facile](#)



