

Exercices traditions culinaires

Exercices d'anglais - niveau 5e

À table ! Ces exercices traditions culinaires te font réviser les mots de la cuisine, les saveurs, les couverts et les verbes d'une recette, avant de découvrir un texte sur le rôti du dimanche. À la fin, c'est à toi d'écrire une recette.

Cette fiche d'exercices est à **télécharger en PDF et à imprimer gratuitement** : le bouton se trouve en bas de la page, sans inscription.

Les exercices traditions culinaires

Exercice 1 : Le vocabulaire de la cuisine

Associe chaque mot anglais à sa traduction : a) une recette, b) un repas, c) une saveur, d) un plat préparé, e) une entrée, f) un cuisinier, g) une cuisinière (appareil), h) un ingrédient.

1. a dish
2. a cooker
3. a recipe
4. a starter
5. a meal
6. an ingredient
7. a cook
8. a flavour

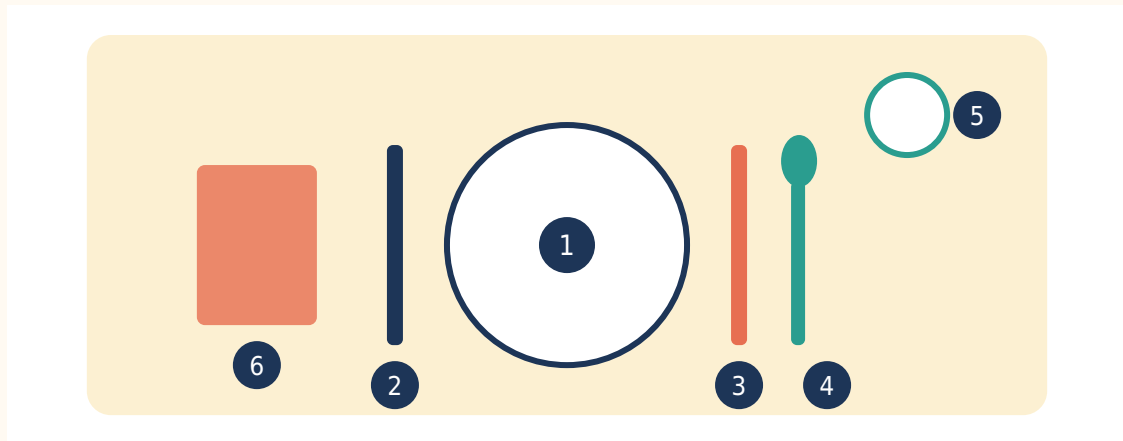
Exercice 2 : Quelle saveur ?

Complète avec *sweet, salty, sour, bitter* ou *spicy*.

1. Lemons are very ____.
2. Honey and chocolate cake are ____.
3. Crisps and bacon are ____.
4. Black coffee without sugar is ____.
5. This chilli is really ____! I need some water!
6. Vinegar tastes ____.
7. Dark chocolate is a bit ____.

Exercice 3 : Mettre la table

Observe le schéma et écris le nom anglais de chaque objet numéroté, avec *a* ou *an*.



Un couvert numéroté de 1 à 6.

1. Objet 1
2. Objet 2
3. Objet 3
4. Objet 4
5. Objet 5
6. Objet 6

Exercice 4 : Dish, plate, meal ou course ?

Choisis le bon mot.

1. Breakfast is the first (meal / plate) of the day.
2. Put the food on your (plate / course), please.
3. Fish and chips is a famous British (dish / plate).
4. For the main (course / meal), we're having roast chicken.
5. Shepherd's pie is my favourite (dish / cooker).
6. Can you wash the (plates / meals) after dinner?

Partie 2

Exercice 5 : Les verbes de la recette

Complète avec *peel*, *cut*, *mix*, *pour*, *bake*, *add*.

1. ___ the potatoes with a knife to remove the skin.
2. ___ the cake in the oven for thirty minutes.
3. ___ the milk into the bowl slowly.
4. ___ the tomatoes into small pieces.
5. ___ the flour and the eggs with a spoon.
6. ___ a pinch of salt and some pepper.

Exercice 6 : Remettre la recette dans l'ordre

Voici la recette d'une salade de fruits. Remets les étapes dans l'ordre logique (de 1 à 6).

1. Finally, serve the fruit salad cold.
2. First, wash the apples, the strawberries and the grapes.
3. Then, peel the bananas and the oranges.
4. After that, put all the fruit in a big bowl.
5. Next, cut the fruit into small pieces.
6. Add some orange juice and a little sugar, and mix.

Exercice 7 : Des plats et des traditions

Associe chaque plat à sa tradition : a) Thanksgiving, b) Burns Night in Scotland, c) a typical Sunday lunch, d) Pancake Day, e) afternoon tea, f) a big British breakfast.

1. pancakes with lemon and sugar
2. roast beef, potatoes and Yorkshire pudding
3. roast turkey and pumpkin pie
4. scones with cream and jam
5. haggis
6. eggs, bacon, sausages and baked beans

Partie 3

Exercice 8 : Corriger les erreurs

Chaque phrase contient une erreur. Corrige-la.

1. My mother is a very good cooker.
2. I have hunger, when is dinner?
3. Can you put the cutleries on the table?
4. Lay the table, please: the forks and the knives.
5. This curry is very spice.
6. Bake the cake in the cooker for thirty minutes. (dans le four)

Exercice 9 : Compréhension d'un texte

Every Sunday, my family has a traditional roast. My dad cooks the meat, usually roast beef or chicken, and my mum makes the Yorkshire puddings. They are soft inside and crunchy outside. My brother and I lay the table: plates, knives, forks, glasses and napkins. We eat roast potatoes, carrots and peas with lots of gravy, a brown sauce made with the juices of the meat. For dessert, my grandma brings an apple crumble. It's sweet and a bit sour because of the apples. After the meal, everybody helps to clear the table. It's my favourite meal of the week! — *Oliver, 12,*

Réponds en anglais ou par *True / False* avec justification.

1. When does Oliver's family have a roast?
2. Who cooks the meat?
3. What are Yorkshire puddings like?
4. Oliver and his brother cook the vegetables. True or false?
5. What is gravy?
6. What does the apple crumble taste like?
7. What does everybody do after the meal?

Partie 4

Exercice 10 : Traduire en anglais

Traduis en anglais.

1. Quels sont les ingrédients de cette recette ?
2. Le citron est acide et le café est amer.
3. Peux-tu mettre la table, s'il te plaît ?
4. Le fish and chips est un plat typiquement britannique.
5. Tu peux me passer le sel, s'il te plaît ?
6. Ce curry est trop épicé pour moi.

Exercice 11 : Traduire en français

Traduis en français.

1. Help yourself, there is plenty of food!
2. The soup tastes bland: add some salt.
3. Peel the apples and cut them into slices.
4. We clear the table after every meal.
5. Enjoy your meal!

Exercice 12 : Production guidée

Écris la recette de ton plat ou de ton dessert préféré en anglais.

1. Donne le nom du plat et dis pourquoi tu l'aimes (sa saveur, sa texture).
2. Fais la liste des ingrédients (Ingredients).
3. Écris au moins quatre étapes à l'impératif (Method).
4. Relie les étapes avec first, then, next, after that, finally.
5. Termine par une formule pour servir le plat.

Exercice 13 : Much ou many ?

Complète chaque phrase avec *much* ou *many*.

1. How ___ eggs do we need for the cake?
2. How ___ milk is there in the fridge?
3. There aren't ___ apples left in the bowl.
4. We haven't got ___ butter.
5. How ___ sausages do you want?
6. Is there too ___ salt in the soup?
7. There are too ___ biscuits on the plate.

Exercice 14 : Some ou any ?

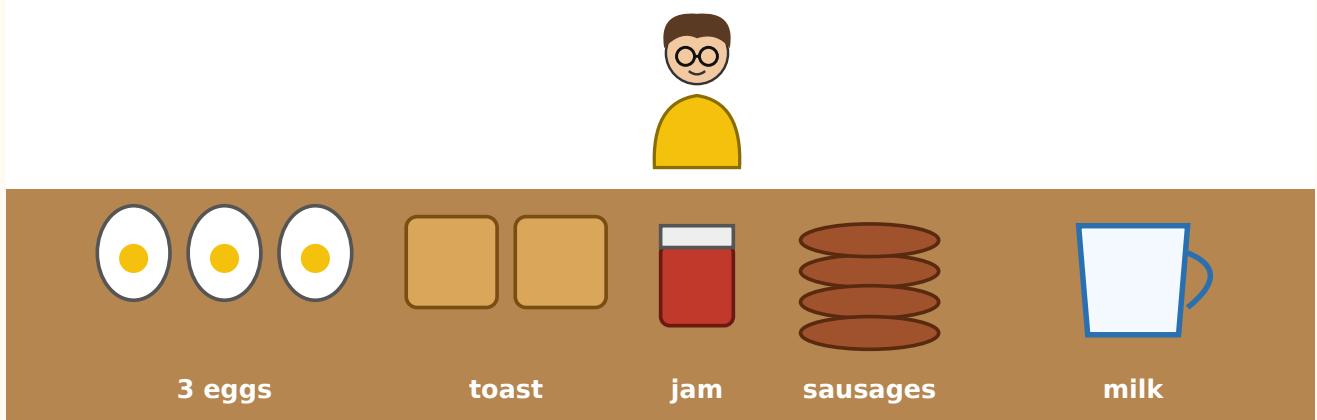
Complète chaque phrase avec *some* ou *any*.

1. I'd like ___ tea, please.
2. Is there ___ sugar in the kitchen?
3. We haven't got ___ bread.
4. Would you like ___ cake?
5. There are ___ strawberries in the bowl.
6. Does she eat ___ meat?

Exercice 15 : Le petit-déjeuner

Observe l'image, puis réponds aux questions par des phrases complètes avec *there is* ou *there are*.

Breakfast time!



Sur la table

1. How many eggs are there?
2. Is there any butter on the table?
3. Is there any milk?

4. How many sausages are there?
5. What is there between the toast and the sausages?
6. Are there any apples?

Exercice 16 : Les repas de la journée

Associe chaque description au bon repas : *breakfast* - *elevenes* - *lunch* - *afternoon tea* - *dinner* - *supper*.

1. Toast, cereal and a cup of tea at 7.30 a.m.
2. A biscuit and a cup of coffee at 11 o'clock.
3. A sandwich and an apple at school at 12.30 p.m.
4. Tea with scones, jam and cream at 4 p.m.
5. Roast chicken, potatoes and vegetables with the family at 7 p.m.
6. A bowl of soup at 9.30 p.m., just before bed.

Exercice 17 : Ce que Ben aime

Voici ce que Ben pense de la nourriture. ++ = il adore ; + = il aime ; - = il n'aime pas ; - = il déteste. Écris une phrase pour chaque aliment.

1. pizza ++
2. spinach --
3. rice +
4. mushrooms -
5. chocolate ++
6. carrots +

Exercice 18 : Pancake Day

Lis le texte, puis réponds aux questions en anglais.

On Pancake Day, families in Britain make pancakes for dinner. They mix flour, eggs and milk, and they cook the mixture in a frying pan. Many people eat their pancakes with lemon juice and sugar. In some towns, there is a pancake race: people run with a frying pan and they toss a pancake as they run.

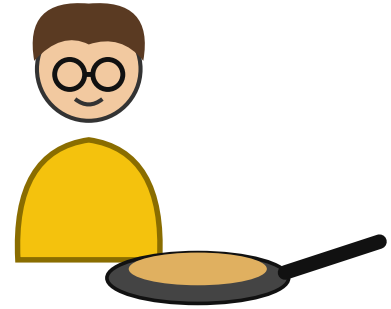
1. What do people mix to make pancakes?
2. What do they cook the mixture in?
3. What do many people put on their pancakes?
4. What do the runners carry in a pancake race?
5. True or false? Pancake races take place in every house.

Exercice 19 : La recette de crêpes

Observe la fiche de recette, puis réponds aux questions par des phrases complètes.

PANCAKES

- 200 g of flour
- 2 eggs
- 400 ml of milk
- 1 pinch of salt
- a little oil



La fiche de recette

1. How much flour do you need?
2. How many eggs do you need?
3. How much milk do you need?
4. Do you need any sugar?
5. Do you need much oil?
6. Write one sentence with the whole list: « For pancakes, you need... »

Exercice 20 : Présente un plat de ta famille

Écris un petit texte de 5 à 6 phrases sur un plat que ta famille prépare. Dis : son nom, d'où il vient, les ingrédients (avec *some, a, an*), qui le prépare, quand vous le mangez et si tu l'aimes.