

PDF de poche

Le vocabulaire anglais de la cuisine professionnelle

Le vocabulaire anglais de la cuisine professionnelle pour les cuisiniers :

Cuisiner dans un restaurant, cela demande de la concentration et de la minutie. Mais en plus des nombreuses compétences que demande la maîtrise de la cuisine, vous pourriez aussi bien avoir besoin de parler anglais.

Si vous partez à l'étranger ou si vous cuisinez dans une enseigne réputée, vous aurez nécessairement besoin de connaître cette langue.

La maîtrise de l'anglais améliore considérablement votre employabilité et votre efficacité dans beaucoup de métier, notamment dans le métier minutieux de cuisinier.

Les outils de la cuisine

- Le congélateur = **The (deep) freezer**
- Le réfrigérateur = **The fridge**
- Le lave-vaisselle = **The dishwasher**
- La hotte = **The cooker hood**
- La gazinière = **The stove**
- Le four à micro-ondes = **The microwave oven**
- Le four = **The oven**
- Le mixeur broyeur = **The blender**
- Le hachoir à viande = **The meat mincer**
- Le fouet à main = **The handheld mixer**
- Le grille-pain = **The toaster**
- La bouilloire = **The kettle**
- La cafetière = **The coffee maker**
- La théière = **The teapot**
- La cocotte-minute = **The pressure cooker**
- La passoire = **The colander**
- La friteuse = **The deep fryer**
- La poêle = **The frying pan**
- La casserole = **The saucepan**

Le vocabulaire de la vaisselle en anglais :

- La vaisselle = **The dishes**
- L'assiette = **The plate**
- Le verre = **The glass**
- La carafe = **The carafe**
- Le bol = **The bowl**
- La tasse = **The cup**
- La sous-tasse (soucoupe) = **The saucer**
- Le saladier = **The salad bowl**

Le vocabulaire des couverts en anglais :

- Une fourchette = **A fork**
- Un couteau = **A knife**
- Une cuillère à dessert = **A dessert spoon**
- Une cuillère à café = **A tea spoon**
- Une cuillère à soupe = **A soup spoon**

Les verbes à utiliser en cuisine en anglais :

- Faire griller (viande) = **To grill**
- Faire cuire = **To cook**
- Faire blanchir (des légumes) = **To blanch**
- Faire mijoter = **To stew**
- Faire bouillir = **To boil**
- Faire cuire au four = **To bake**
- Agrémenter d'une sauce = **To flavour with sauce**
- Faire revenir = **To brown**
- Assaisonner (sel, poivre, épices) = **To season/ To add salt, pepper, spices**
- Faire rôtir = **To roast**
- Faire frire = **To fry**
- Beurrer un moule = **To grease a baking tin with butter**
- Faire griller (du pain) = **To toast**

Le vocabulaire de la vaisselle en anglais :

- **Minced** = hachée (viande)
- **Chopped** = haché (persil)
- **Sliced** = émincé
- **Shredded** = râpé
- **Diced** = coupé en dés
- **Crumbled** = émiettés
- **Pre-baked** = précuit
- **Marinated** = mariné
- **Halved** = réduit de moitié (par pré-cuisson)
- **Drained** = égouttées
- **Dried** = déshydraté
- **Softened** = ramolli
- **Reduced-fat** = dégraissé

Expressions et phrases anglaises courantes en cuisine :

- Envoyez cette assiette au plus vite !
Send that plate as fast as you can !
- La viande de la table 3 est mal cuite !
Table three's meat is undercooked !
- Il faut servir cette commande en priorité.
This command must be served as a priority.
- La commande est prête à partir.
The order is ready to go.
- Le plat n'a pas été assaisonné.
The dish has not been seasoned.
- Cette assiette est pour la table 5.
This plate is for table 5.
- Il ne reste plus du plat du jour.
There's nothing left of today's special.

Le vocabulaire anglais de la cuisine professionnelle pour le chef de cuisine :

Dans le métier de chef de cuisine, l'anglais à une importance majeure.

Pour donner des directives aux employés étrangers, pour conseiller la clientèle anglophone ou pour entrer en relation avec des producteurs internationaux, l'anglais est un indispensable dans le métier de chef de cuisine.

Nous avons donc répertorié, spécialement pour les chefs de cuisine en devenir linguistique, tout le vocabulaire anglais fondamental qui leur est lié.

Donner des directives en anglais :

- **An order** = un ordre
- **You have to/ you must** = Vous devez (obligation)
- **To instruct (somebody) to do** = charger (quelqu'un) de faire
- **On the orders of** = sous les ordres de
- **To warn** = avertir
- **To demand** = exiger
- **To advocate** = préconiser
- **To counsel** = conseiller
- **To give a tip** = donner un tuyau
- **Listen to me carefully !** = Écoutez-moi avec attention !

Les métiers de la restauration en anglais :

- **Cook** = cuisinier, cuisinière
- **Chef** = chef cuisinier
- **Waiter** = serveur
- **Baker** = pâtissier, boulanger
- **Butcher** = boucher
- **Fisherman** = pêcheur
- **Bartender** = barman
- **Delivery-man** = livreur
- **Butler** = maître d'hôtel
- **Receptionist** = hôte/hôtesse d'accueil
- **Dishwasher** = plongeur
- **Caterer** = traiteur

Donner des directives en anglais :

- **Chinese** = chinois
- **Spanish** = espagnol
- **Italian** = italien
- **Japanese** = japonais
- **French** = français
- **Indian** = indien
- **Fast food** = restauration rapide
- **Gourmet cooking** = cuisine gastronomique
- **Pub** = brasserie
- **Drive-through** = drive

Quelques plats en anglais :

- **Starters** = entrée
- **Main course** = le plat principal
- **The dish of the day** = Le plat du jour
- **Dessert** = dessert
- **Fish** = poisson
- **Meat** = viande
- **Pasta** = pâtes
- **Fries** = frites
- **Pie** = tarte
- **Pasta** = pâtes
- **Salad** = salade
- **Cobb salad** = salade composée
- **Veggie** = végétarien
- **Stew** = ragoût, pot-au-feu
- **Meatloaf** = pain de viande
- **Roast chicken** = poulet rôti
- **Pot roast** = rôti en cocotte
- **Spare ribs** = travers de porc
- **Jerky** = boeuf séché
- **Pie** = tarte ou tourte
- **Macaroni and cheese** = macaronis au fromage

Tips de restauration : Avoir une carte des menus à la fois dans la langue du pays et dans la langue parlée à l'international (l'anglais) est indispensable pour un restaurant digne de ce nom !

Vocabulaire des différentes viandes en anglais :

- **Red meat** = viande rouge
- **White meat** = viande blanche
- **Chicken** = poulet
- **Turkey** = dinde
- **Chicken breast** = blanc de poulet
- **Duck** = canard
- **Goose** = oie
- **Pork** = porc
- **Chop / cutlet** = côtelette
- **Pork chop** = côte de porc
- **Lamb** = agneau
- **Raw** = cru
- **Overdone** = trop cuit
- **Mutton** = mouton
- **Rabbit** = lapin
- **Steak** = steak
- **Beef** = bœuf
- **Medium steak** = steak à point
- **Well-done steak** = steak bien cuit
- **Rare steak** = steak saignant
- **Ham** = jambon
- **Veal** = veau
- **Cooked meat** = viande cuite
- **Cold meat** = viande froide
- **Venison** = gibier

Vocabulaire des différentes viandes en anglais :

- **Fish** = poisson
- **Salmon** = saumon
- **Trout** = truite
- **Cod** = morue
- **Sole** = sole
- **Tuna** = thon
- **Sardine** = sardine
- **Herring** = hareng
- **Haddock** = haddock
- **Plaice** = carrelet
- **Maclerel** = maquereau
- **Fish filet** = filet de poisson
- **Fish and chips** = poisson pané et frites
- **Fish bone** = arête

Le vocabulaire des boissons en anglais :

- **To fill** = remplir
- **A glass** = un verre
- **Refreshments** = rafraîchissement
- **To pour** = verser

Avec alcool :

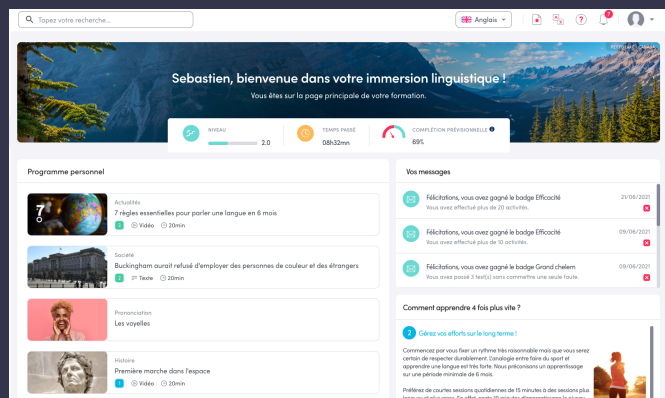
- **Alcohol** = alcool
- **Acoholic** = alcoolisé
- **A bar** = un bar
- **A bottle** = une bouteille
- **Drunk** = saoul
- **To get drunk** = être saoul
- **Wine** = vin
- **Red wine** = vin rouge
- **Rosé wine** = vin rosé
- **White wine** = vin blanc
- **A beer** = une bière
- **A pint of beer** = une pinte de bière

Sans alcool :

- **Non alcoholic** = non alcoolisé
- **Soft drinks** = boissons sans alcool
- **Water** = eau
- **Tap water** = eau du robinet
- **Sparkling water** = eau pétillante
- **Still water** = eau plate
- **Coke** = coca-cola
- **Juice** = jus
- **grape juice** = jus de raisin
- **Apple juice** = jus de pomme
- **Orange juice** = jus d'orange
- **Squash** = sirop
- **Lemonade** = limonade
- **Milk** = lait

Adaptez votre formation à votre métier.

“ Une formation aux langues étrangères sur-mesure pour un apprentissage 4x plus rapide ”



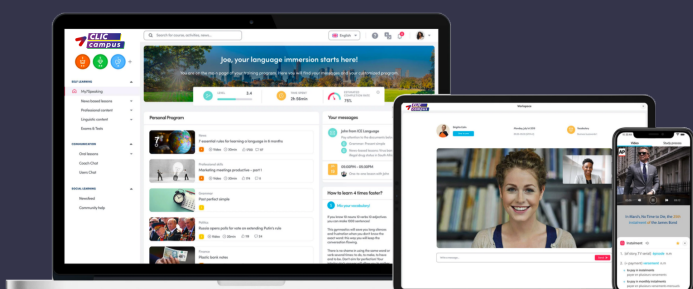
✓ Un accès **e-learning** illimité 24h/24h sur **mobile** et **ordinateur**.

✓ Un **test d'entrée** pour **personnaliser** votre **parcours d'apprentissage** selon votre **niveau** et vos **centres d'intérêts**.

✓ Des **cours particuliers** en **visioconférence** ou par **téléphone**.

✓ Avec des **professeurs diplômés** et **natifs anglophone**.

✓ Vos **professeurs** sont **disponibles** de **6h à minuit**, vous avez le choix entre des dizaines d'enseignants aux **origines** et **accents variés**.



✓ Chaque **cours particulier** est **personnalisé** selon votre profil et vos objectifs

✓ Profitez également d'un **accompagnement pédagogique** pour suivre votre progression et répondre à toutes vos questions.

Découvrez nos formations d'anglais sur
Clic-Campus.fr

En savoir plus