



ESPAD Nivel II

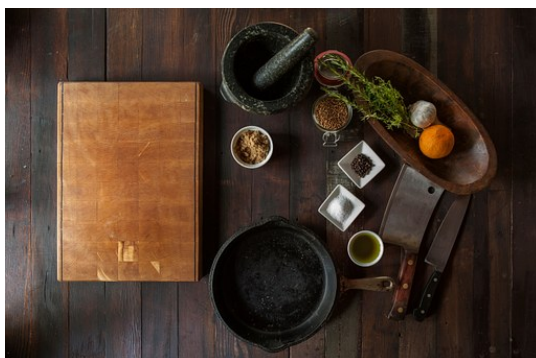
Ámbito de Comunicación Francés Contenidos

El arte de la publicidad: Mon plat préféré

En este primer tema del bloque 11 vamos a abordar algunas recetas de cocina. España y Francia, aunque tienen características gastronómicas particulares a cada una de las culturas, comparten algunos elementos comunes de la dieta mediterránea.

Para poder explicar recetas, vas a aprender a utilizar una serie de estructuras, léxico y tipología textual específicos que te ayudarán a exponer los pasos a seguir en una receta de cocina. Por tanto, en este tema aprenderemos:

- El imperativo verbal, para dar instrucciones.
- La estructura del texto instructivo (usado para explicar una serie de pasos para lograr un objetivo).
- Los conectores de secuencia, que sirven para ordenar estos pasos de una forma cronológica.



Fotografía de Free-Photos en [Pixabay](#) bajo licencia [CC0 Creative Commons](#)

1. Cela ne mange pas de pain



¿Entiendes al significado del título de este apartado? Es una frase hecha, es decir, son ese tipo de expresiones que hay en todos los idiomas y que no son fáciles de comprender para los extranjeros, porque sólo se entienden dentro de la cultura donde se usan. En castellano, por ejemplo, decimos "meter la pata" cuando nos equivocamos en algo. Pero un francés que oyera esto lo entendería de manera literal y se preguntaría ¿dónde se mete la pata? creyendo que es un acto real. Sin embargo, su significado metafórico o figurado es "equivocarse".

Pues bien, la expresión *Cela ne mange pas de pain*, significa de forma literal "eso no come pan". El significado de esa expresión es "eso no cuesta nada".

Como estamos hablando de comida, de repente te ha apetecido una pizza, pero no de las que te traen a casa, sino artesanal. Acabas de tener una buena idea y has decidido hacer tú mismo/a la masa como te la preparaba tu madre. Has mirado en Youtube un tutorial.

A continuación te dejamos la transcripción del vídeo. Como el vocabulario culinario es nuevo para ti, te hemos puesto una ayuda debajo. Fíjate bien en los verbos que están en negrita. Después, verás una explicación sobre ellos.



Imagen de Pexels en [Pixabay](#) bajo licencia CC

Actividad de lectura

Comment faire une pizza Margherita à la maison

Pour la pâte de la pizza, **ajoutez** la levure à l'eau tiède. **Mettez** une cuillerée à soupe de sucre et **laissez** d'un côté. Dans un autre bol, **ajoutez** la farine tamisée et **ajoutez** votre mélange d'huile d'olive et de levure. **Remuez** avec les mains. Puis **laissez** reposer pendant environ dix minutes sur une surface aromatisée jusqu'à ce que le mélange soit lisse. **Remettez** dans le bol, **couvrez** et **laissez** dans un endroit froid.

Une fois que sa taille est doublée, **éliminez** tout excès d'air. **Placez** à nouveau sur votre surface. **Divisez** votre pâte en quatre bols et **amassez**-la. **Ajoutez** l'huile d'olive dans une poêle chaude et **versez** la pâte à pizza. La pizza est généralement cuite dans le plateau du four, mais cette méthode de cuisson à la casserole fonctionne à merveille.

Lorsque la pâte commence à bouillonner et la base devient dorée, **versez** une bouteille de *passatta*, qui contient des tomates tamisées. Ensuite, **passez** simplement sur un gril chaud jusqu'à ce qu'il soit doré et bouillonnant. **Terminez** avec du romarin frais.

J'adore cette combinaison classique, mais vous pouvez facilement l'adapter et ajouter vos garnitures préférées pour obtenir une pizza parfaite en quelques minutes.

AIDE VOCABULAIRE :

pâte: masa

poêle: sartén

levure: levadura

plateau: bandeja

cuillerée à soupe: cucharada grande	four: horno
farine tamisée: harina tamizada	bouillonner: burbujear
mélanger: mezclar	doré/dorée: dorado/a
amasser: amasar	verser: verter
	romarin: romero

¿Sabrías decir qué les falta a todos los verbos en negrita? Efectivamente, les falta un sujeto delante. Seguramente, te imaginas por qué: Todos esos verbos están en **imperativo**. Son instrucciones u órdenes a seguir en la receta. El imperativo es el modo verbal utilizado para dar instrucciones, órdenes, recomendaciones, etc. Al igual que en castellano, damos órdenes afirmativas y negativas. Fíjate:

Ajoutez >>> Añada.

N'ajoutez pas >>> No añada.

En el siguiente apartado importante, puedes ver cómo se forma el imperativo en francés.

Actividad de lectura

Observa los siguientes enunciados y reflexiona respondiendo a las preguntas:

- Viens à 19h
- Prends le bus
- Descends à la bibliothèque
- N'apporte pas de cadeau
- Réponds au message
- Téléphone pour confirmer

1. ¿Cuáles son los verbos?
2. ¿Hay algún verbo en negativa? ¿Cuál?
3. ¿En qué persona están?
4. ¿Tienen sujeto?
5. ¿Qué es lo que indican?

Mostrar retroalimentación

1. Viens / Prends / Descends / N'apporte pas / Réponds / Téléphone.
2. Sí: N'apporte pas
3. En segunda persona de singular (Tu)
4. No.
5. Sirven para invitar, dar instrucciones o indicaciones, también pueden expresar orden.

Importante

El **imperativo** presenta solamente **3 personas**:

- **La 2ª persona del singular**, para invitar, dar instrucciones o indicaciones a alguien que tuteamos: [Téléphone pour confirmer!](#)
- **La 1ª persona del plural**, en la que se incluye el locutor (**je**) y el interlocutor (**tu/vous**): [Faissons connaissance!](#)
- **La 2ª persona del plural**, dirigida a vous o a alguien que tratamos de usted: [Laissez un petit mot si vous êtes d'accord.](#)

¿Cómo se forma el imperativo?

- La formación del imperativo toma prestadas las **formas del presente de indicativo** de esas tres personas y omite el sujeto:

[Tu viens à 19 h.](#) > [Viens à 19h!](#)

[Nous allons au cinéma](#) > [Allons au cinéma!](#)

[Vous laissez un message de confirmation](#) > [Laissez un message de confirmation!](#)

- **Attention!** : los **verbos** del primer grupo que terminan **en -er** (incluido el verbo *aller*) **pierden la -s** de la **2ª persona del singular**:

[Tu passes un gros coucou à Louise](#) > [Passe un gros coucou à Louise.](#)

[Tu vas étudier à la bibliothèque](#) > [Va étudier à la bibliothèque!](#)

- En **negativa** funciona exactamente igual que en afirmativa: **ne + verbe à l'impératif + pas**:

[N'apporte pas de cadeau!](#)

Visualiza la explicación sobre el imperativo:

<http://www.youtube.com/embed/aQiATzneiyA>

L'impératif en français

Vídeo de [Prof Jordi](#) alojado en [Youtube](#)

Comprueba lo aprendido

Contesta verdadero o falso:

1. En imperativo, el sujeto aparece precediendo al verbo

 **Sugerencia**

☐ Verdadero ☐ Falso

Falso

2. Todos los verbos tienen la misma forma en imperativo y en presente de indicativo.

 Sugerencia

☐ Verdadero ☐ Falso

Falso

Comprueba lo aprendido

Relaciona el infinitivo con la forma en imperativo:

1. partir	a. attends!	1 <input type="checkbox"/>
2. sortir	b. ouvre !	2 <input type="checkbox"/>
3. venir	c. écris!	3 <input type="checkbox"/>
4. dormir	d. fais!	4 <input type="checkbox"/>
5. finir	e. pars!	5 <input type="checkbox"/>
6. mettre	f. sors!	6 <input type="checkbox"/>
7. écrire	g. viens!	7 <input type="checkbox"/>
8. ouvrir	h. finis!	8 <input type="checkbox"/>
9. attendre	i. mets!	9 <input type="checkbox"/>
10.faire	j. dors!	10 <input type="checkbox"/>

Enviar

Comprueba lo aprendido

Completa la siguiente invitación de inauguración de un restaurante con los imperativos propuestos:

venez - téléphonez - envoyez - faites

Nouveau!

Le Bataclan ouvre ses portes!

nous voir samedi!

pour réserver une table ou
 un courrier électronique

Et surtout,
 circuler l'information!

Tél. : 04 74 15 15 00 ou
www.bataclan@sortir.com

Envier

Comprueba lo aprendido

Transforma estas frases en imperativo en la persona que indica la frase en presente de indicativo:

1. Tu manges une pomme > une pomme!
2. Vous regardez un film > un film!
3. Nous dînons dans un restau > dans un restau!
4. Tu traverses le pont pour arriver à la gare > le pont pour arriver à la gare!
5. Vous prenez le TGV pour aller à Madrid > le TGV pour aller à Madrid

Envier

Comprueba lo aprendido

Transforma los imperativos afirmativos en negativos y viceversa:

Forme affirmative	Forme négative
1. Allez au cinéma	<input type="text"/> au cinéma
2. <input type="text"/> tes livres à tes amis	Ne prête pas tes livres à tes amis
3. <input type="text"/> vos baskets	Ne mettez pas vos baskets
4. Invite tes amis à ton anniversaire	<input type="text"/> tes amis à ton anniversaire
5. Faisons connaissance	<input type="text"/> connaissance

Envier

¡Muy bien!

May 2011

2. Une recette réussie



La cena está lista y tú y tu amigo/a os coméis la pizza y charláis de recetas de cocina tradicionales. Lee el diálogo:

Toi: Dépêche-toi ! La pizza est prête. Tu veux la goûter ?

Ton ami: Pizza! J'adore. Tu l'as fait toi-même ?

Toi: Oui, je l'ai fait moi-même. J'ai même fait la pâte. C'est 100% fait à la maison.

Ton ami: Laisse-moi essayer un morceau ... hummmm ... incroyable ! C'est simplement délicieux. La recette est-elle à toi ?

Toi: Non, ce n'est pas la mienne. Je l'ai trouvé sur internet.

Ton ami: Félicitations ! À propos, tu sais comment cuisiner un plat traditionnel de Córdoba? J'aime la cuisine méditerranéenne.

Toi: Bien sûr. Quel type de plat t'intéresse ? Peut-être un plat végétarien ?

Ton ami: Tu sais que j'aime les légumes. Un jour, j'ai entendu parler d'un plat végétarien appelé "salmorejo". Un de mes amis était en vacances en Andalousie et l'a goûté. Il m'a dit que c'était délicieux.

Toi: Salmorejo? Est-ce que tu plaisantes ? C'est l'un de mes plats préférés et je peux le préparer pour toi si tu veux.

Ton ami: Merci. Ce serait génial. Et, tu pourrais me montrer comment le cuisiner ?

Toi: Tu as un crayon et du papier ? Prends note !



Imagen en [Pixabay](#) de Nerthus bajo licencia [CC0](#)

A continuación, vas a ver la receta del salmorejo que le explicaste a tu amigo. El formato de las recetas en francés es igual que en castellano. Tiene dos partes claramente distinguibles: los ingredientes y el método o elaboración. Opcionalmente, puede haber una tercera parte con algunos consejos. Fíjate en la receta:

Mon plat préféré	Salmorejo
Ingrédients	
<ul style="list-style-type: none">● 6 tomates hachées● 2 gousses d'ail hachées● 1/4 tasse de vinaigre● 1 tasse d'huile d'olive extra vierge● 1 cuillère à soupe de sel● Petits pains de 2 jours, environ 3 onces chacun, déchirés en morceaux et trempés dans une tasse d'eau pendant 10 minutes, ou 2 petits pains frais en morceaux● 1 jaune d'oeuf (facultatif)● 3 œufs durs, pelés et hachés finement● 3 onces de jambon espagnol, haché finement	
	
Imagen en Flickr de Javier Lastras bajo licencia CC	
Méthode	Conseils
Tout d'abord, dans un grand bol, mélangez bien les tomates, l'ail, le vinaigre, l'huile d'olive, le sel et le pain trempé.	Il n'y a rien de plus espagnol que le jamón serrano. Dans ce pays, le jambon est un trésor national. Durci pendant au moins un an, il a une saveur beaucoup plus profonde et une texture plus ferme

Deuxièmement, ajoutez le mélange de tomates dans un batteur ou un robot de cuisine et mélangez à grande vitesse jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pour obtenir une texture particulièrement lisse, passez le mélange en purée dans un moulin muni de la plaque moyenne, puis, si vous le souhaitez, remettez-le dans le mélangeur ou le processeur, ajoutez le jaune d'oeuf et remuez jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.

Ensuite, transférez dans un bol, couvrez et réfrigérez au moins 4 heures ou jusqu'à obtenir un refroidissement complet.

Juste avant de servir, goûtez la soupe et ajustez l'assaisonnement avec du sel. Versez dans des assiettes à soupe refroidies, garnissez d'œufs hachés et de jambon, et servez.

que son plus proche parent, le prosciutto italien. Servez comme un "Tapa" avec du fromage et des olives, ou dans votre recette espagnole préférée.

AIDE VOCABULAIRE

bol: bol, cuenco.	jaune d'oeuf: yema de huevo
haché: picado/a	œufs durs: huevos duros
gousses d'ail: dientes de ajo	batteur: batidora
petits pains: bollos de pan	moulin: molinillo
onces: onzas (30gr aprox.)	réfrigéré: refrigerado
trempe: empapado/a	garnir: acompañar (guarnición)

Comprueba lo aprendido

Ahora realiza estos ejercicios de verdadero/falso para ver si has entendido bien la receta de arriba:

1. Le jaune d'oeuf est un ingrédient obligatoire pour faire le salmorejo.

☐ Verdadero ☐ Falso

Falso

2. La première étape consiste à ajouter le mélange de tomates dans un batteur ou un robot de cuisine et à traiter à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

☐ Verdadero ☐ Falso

Falso

C'est la deuxième étape

3. Vous devez couvrir et réfrigérer le mélange pendant au moins 4 heures.

☐ Verdadero ☐ Falso

Verdadero

4. Le salmorejo est accompagné d'œufs hachés et de jambon.

☐ Verdadero ☐ Falso

Verdadero

5. Le prosciutto italien est aussi ferme que le jambon espagnol.

☐ Verdadero ☐ Falso

Falso

Analicemos paso a paso cómo expresarnos en una receta de cocina. Veamos cómo redactar correctamente cada una de su partes: ingrédients, méthode y conseils.

1. Ingrédients

Para este apartado, vamos a usar un formato de lista. Colocaremos cada uno de **los ingredientes y sus cantidades de forma esquemática**. Nunca usaremos oraciones completas, sino sólo los nombres de cada ingrediente y su cantidad. Veamos un ejemplo sobre un plato típico francés, los *crêpes*:

250g de farine

4 oeufs

un demi-litre de lait

1 pincée de sel

50 grammes de beurre

1 sachet de sucre vanillé

2. Méthode

Esta es la parte en la que explicamos los **pasos a seguir**. Usaremos **verbos en imperativo** para dar las instrucciones necesarias. Necesitaremos cierto vocabulario específico sobre los procesos culinarios (cortar, picar, moler, mezclar, añadir, cocer, hornear...).

Si la receta tiene distintas fases (preparación, procesamiento, emplatado...) usaremos un párrafo distinto en cada una de ellas. Además, ordenaremos todos los pasos usando **conectores de secuencia** (premièrement, deuxièmement, après...) o numeración (1, 2, 3...). Fíjate:

1. Dans un saladier, verser la farine et les oeufs. Puis progressivement ajoutez le lait tout en mélangeant avec votre fouet. Ajoutez le sucre vanillé, la pincée de sel.

2. Laissez reposer la pâte à crêpe si possible une heure à température ambiante.

3. Versez une demi-louche de votre pâte à crêpe et faites cuire 1 à 2 minutes par face.

Conseils

En esta última sección del texto, no existen normas o convenciones de estilo en cuanto al lenguaje se refiere, aunque debemos evitar formas verbales personales, siendo preferible usar el imperativo y las expresiones nominalizadas.

Pour retourner vos crêpes, commencez par décoller les bords.

Importante

LA STRUCTURE D'UNE RECETTE

La estructura de una receta

1. Ingrédients	Se redacta en forma de listado. El lenguaje se simplifica eliminando todo lo superfluo. Incluye las cantidades o medidas.
2. Méthode/ élaboration	Se explican los pasos a seguir en la preparación de la receta. Se usan verbos en imperativo. Se ordenan los pasos con conectores de secuencia (en premier lieu, en deuxième lieu, ensuite...) o numeración. Se usan distintos párrafos si hay distintos momentos dentro del proceso (preparación, elaboración, emplatado...)
3. Conseils	Son consejos que se ofrecen para personalizar nuestra receta o adaptarla a nuestras necesidades. El lenguaje debe ser impersonal.

Para terminar con este apartado, vas a realizar un ejercicio en el que te daremos partes de distintas recetas de cocina. Deberás indicar con cuál de las tres partes de la receta se corresponden (ingrédients-méthode-conseils) y de qué plato se trata. ¿Te atreves?

Comprueba lo aprendido

En los siguientes fragmentos de recetas de cocina, indica en qué parte de la estructura de una receta se encontrarían y también a qué platos se refieren.

FRAGMENTS	PARTIE DE LA RECETTE	NOM DU PLAT
4 œufs 15 pommes de terre 2 oignons 3 cuillères à soupe		

<p>soupe d'huile d'olive</p>		
<p>Répartissez le yaourt entre deux petits bols. Coupez en morceaux la banane sur le yaourt.</p> <p>Saupoudrez de noix et servez.</p>	<div>▼</div>	
<p>Servez en morceaux comme entrée, ou comme plat principal avec une salade verte et de la mayonnaise.</p>	<div>▼</div>	
<p>Le jamón serrano est un jambon espagnol semblable au prosciutto que vous pouvez utiliser à sa place, même s'il est un peu plus cher.</p>	<div>▼</div>	
<p>½ tasse de riz valencien non cuit par personne 5 fils de safran par personne dissous dans un peu de vin blanc 4 cuillères à soupe d'huile d'olive pour couvrir le fond de la casserole 1 morceau de poulet par personne ½ à 1 chorizo doux, par personne 1 gousse d'ail par personne ¼ tasse</p>	<div>▼</div>	

<p> d'oignon haché par personne Tasse de tomates râpées par personne 2 crevettes par personne </p>		
<p> La meilleure façon de peler les tomates est de faire bouillir de l'eau dans une casserole moyenne. Dès que l'eau bout, éteignez le feu et placez les tomates dans l'eau chaude pendant 1 minute. Retirez délicatement les tomates chaudes. La peau se détachera facilement. </p>	<div>▼</div>	

Comprobar



3. Instructions



Ya hemos visto que una receta de cocina pertenece a un tipo de textos llamado instructivo (*texte instructif*, en francés). Hemos analizado las características textuales y lingüísticas de algunas recetas y así hemos aprendido a explicar los ingredientes, proceso y ejecución de un plato.



Imagen de [Cler-Free-Vector-Images](#)
en [Pixabay](#) bajo licencia [CCO](#)

Pero los **textos instructivos** son variados y no se limitan sólo a las recetas de cocina. Podemos decir que un texto instructivo es aquel que **explica los pasos a seguir y materiales necesarios para lograr un objetivo**. Así, pertenecen a esta tipología no sólo las recetas de cocina, sino un amplio abanico de textos que nos explican cómo hacer cualquier cosa: instrucciones de funcionamiento de aparatos, tutoriales para aprender a usar aplicaciones informáticas, las reglas de un juego de mesa, cómo montar muebles, cómo usar aparatos electrónicos, cómo llegar a una dirección en una ciudad...y un largo etcétera.

Pero no te preocupes porque en este apartado vas a aprender unas sencillas normas comunes para redactar cualquier tipo de instrucciones.

Lee con detenimiento el siguiente cuadro importante. Verás que no hay grandes diferencias respecto de lo que has aprendido sobre las recetas de cocina.

Si sigues los pasos que te vamos a explicar, no tendrás ningún problema para dar instrucciones en francés.

Importante

Textes instructifs Textos instructivos

Los textos instructivos son aquellos que explican paso a paso un procedimiento para conseguir un objetivo. Sus características son las siguientes:

- Comienzan con un **título** explicativo en el que se menciona la meta u **objetivo a alcanzar**.
- A continuación, se da una **lista de los elementos necesarios** para realizar la tarea deseada.
- Se explican los **pasos a seguir en orden cronológico**. Para ello, nos ayudamos de conectores de secuencia (**en premier lieu, en deuxième lieu, en troisième lieu, ensuite, après, finalement...**). Aunque, a menudo, se usa numeración (1, 2, 3...), guiones u otros símbolos para distinguir los distintos pasos.
- Los pasos se explican usando **verbos en imperativo** (**placez, ajoutez...**) que expresan las distintas instrucciones.
- Las acciones son descritas con **adverbios de modo** que nos detallan cómo realizar los pasos (**fortement, soigneusement, doucement...**).
- Pueden ir acompañados de gráficos o diagramas.

Como ves, todas esas características las hemos comentado en anteriores apartados cuando analizamos las recetas de cocina. Pero sería interesante que veas algunos otros ejemplos de textos instructivos y compruebes que cumplen con las mismas normas y convenciones que una receta. Aquí te dejamos algunos. Si deseas ampliar las imágenes, haz click sobre ellas.

Este es un ejemplo del libro de instrucciones de una cámara de fotos.

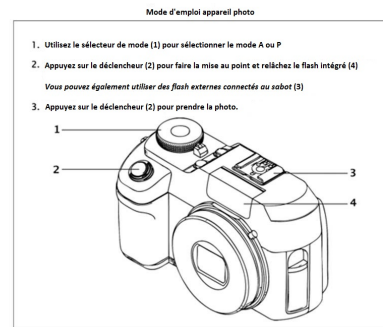


Imagen de elaboración propia

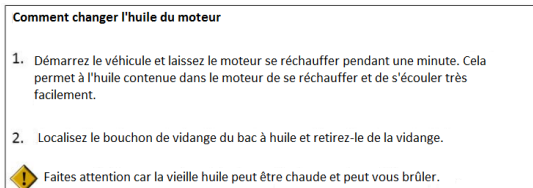


Imagen de elaboración propia

En este otro texto se dan instrucciones sobre cómo llegar a un lugar dentro de una ciudad que no conocemos.

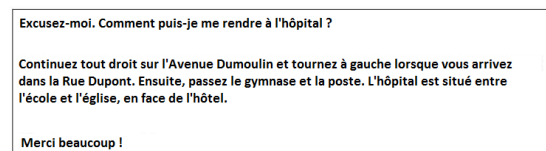


Imagen de elaboración propia

Fíjate en las palabras señaladas en negrita en el siguiente texto. Son **connecteurs de séquence**.

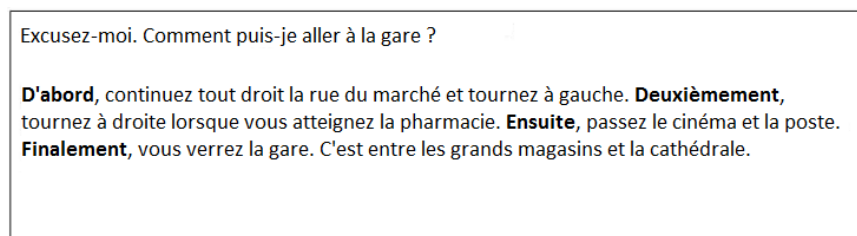


Imagen de elaboración propia

Importante

CONNECTEURS DE SÉQUENCE

Conectores de secuencia

Los **connecteurs de séquence** (conectores de secuencia) sirven para dar una sucesión lógica a una serie de eventos. Hacen que tu discurso sea más natural y claro al ordenar las ideas que quieres expresar. Es fundamental usarlos para que los pasos a seguir en las instrucciones queden ordenados.

Los podemos dividir en:

- Introducción de ideas: **D'abord, premièrement**
- Secuencia de pasos a seguir: **Après, ensuite, plus tard**
- Finalización del proceso: **Finalement, enfin**

Los conectores de secuencia van al **principio de la frase** y tienen que ir **seguidos por una coma**.

Comprueba lo aprendido

Lee esta receta de albóndigas (boulettes) y complétala con los conectores de secuencia del recuadro.

Ensuite / D'abord / Enfin / Après



Imagen en [Pixabay](#) de EstudioWebDoce bajo licencia [CC0](#)

, préchauffez le four à 175°C. Pendant que le four préchauffe, dans un grand bol, mélangez le bœuf haché, l'œuf, l'eau, la chapelure et l'oignon émincé. , roulez en petites boulettes de viande. Faites cuire au four préchauffé pendant 20 à 25 minutes en les retournant une fois. , dans une cocotte ou une grande casserole à feu doux, mélangez la sauce aux canneberges, la sauce chili, la cassonade et le jus de citron. , ajoutez les boulettes de viande et laissez mijoter une heure avant de servir.

Enviar

Importante

El **imperativo** presenta solamente **3 personas**:

- **La 2ª persona del singular**, para invitar, dar instrucciones o indicaciones a alguien que tuteamos: *Téléphone pour confirmer!*
- **La 1ª persona del plural**, en la que se incluye el locutor (*je*) y el interlocutor (*tu/vous*): *Faissons connaissance!*
- **La 2ª persona del plural**, dirigida a *vous* o a alguien que tratamos de usted: *Laissez un petit mot si vous êtes d'accord.*

¿Cómo se forma el imperativo?

- La formación del imperativo toma prestadas las **formas del presente de indicativo** de esas tres personas y omite el sujeto:

Tu viens à 19 h. > Viens à 19h!

Nous allons au cinéma > Allons au cinéma!

Vous laissez un message de confirmation > Laissez un message de confirmation!

- **Attention!** : los **verbos** del primer grupo que terminan **en -er** (incluido el verbo *aller*) **pierden la -s** de la **2ª persona del singular**:

Tu passes un gros coucou à Louise > Passe un gros coucou à Louise.

Tu vas étudier à la bibliothèque > Va étudier à la bibliothèque!

- En **negativa** funciona exactamente igual que en afirmativa: **ne + verbe à l'impératif + pas**:

N'apporte pas de cadeau!

Importante

LA STRUCTURE D'UNE RECETTE

La estructura de una receta

1. Ingrédients	<p>Se redacta en forma de listado.</p> <p>El lenguaje se simplifica eliminando todo lo superfluo.</p> <p>Incluye las cantidades o medidas.</p>
2. Méthode/élaboration	<p>Se explican los pasos a seguir en la preparación de la receta.</p> <p>Se usan verbos en imperativo.</p> <p>Se ordenan los pasos con conectores de secuencia</p>

	(en premier lieu, en deuxième lieu, ensuite...) o numeración. Se usan distintos párrafos si hay distintos momentos dentro del proceso (preparación, elaboración, emplatado...)
3. Conseils	Son consejos que se ofrecen para personalizar nuestra receta o adaptarla a nuestras necesidades. El lenguaje debe ser impersonal.

Importante

Textes instructifs

Textos instructivos

Los textos instructivos son aquellos que explican paso a paso un procedimiento para conseguir un objetivo. Sus características son las siguientes:

- Comienzan con un **título** explicativo en el que se menciona la meta u **objetivo a alcanzar**.
- A continuación, se da una **lista de los elementos necesarios** para realizar la tarea deseada.
- Se explican los **pasos a seguir en orden cronológico**. Para ello, nos ayudamos de conectores de secuencia (**en premier lieu, en deuxième lieu, en troisième lieu, ensuite, après, finalement...**). Aunque, a menudo, se usa numeración (1, 2, 3...), guiones u otros símbolos para distinguir los distintos pasos.
- Los pasos se explican usando **verbos en imperativo** (**placez, ajoutez...**) que expresan las distintas instrucciones.
- Las acciones son descritas con **adverbios de modo** que nos detallan cómo realizar los pasos (**fortement, soigneusement, doucement...**).
- Pueden ir acompañados de gráficos o diagramas.

Importante

CONNECTEURS DE SÉQUENCE

Conectores de secuencia

Los **connecteurs de séquence** (conectores de secuencia) sirven para dar una sucesión lógica a una serie de eventos. Hacen que tu discurso sea más natural y claro al ordenar las ideas que quieres expresar. Es fundamental usarlos para que los pasos a seguir en las instrucciones queden ordenados.

Los podemos dividir en:

- Introducción de ideas: **D'abord, premièrement**
- Secuencia de pasos a seguir: **Après, ensuite, plus tard**
- Finalización del proceso: **Finalement, enfin**

Los conectores de secuencia van al **principio de la frase** y tienen que ir **seguidos por una coma**.

Comprueba lo aprendido

1. Completa las oraciones con las formas correctas de imperativo de los verbos.

1. une minute.
2. ici, s'il te plaît.
3. la porte quand vous sortez.
4. à votre professeur.
5. -moi ton numéro de téléphone pour que je puisse t'appeler.

Comprobar

Ejercicio resuelto

2. Traduce al castellano las oraciones del ejercicio anterior.

Mostrar retroalimentación

1. Espere un minuto.
2. Ven aquí, por favor.
3. Cierre la puerta cuando salga.
4. Pregúntale a tu profesor.
5. Dame tu número para que te pueda llamar.

Comprueba lo aprendido

3. Completa estos mensajes con el imperativo presente.

Madame,

Votre chat est chez moi. (venir) le reprendre,

je rentre à 18 heures

Votre voisine

Mon amour, (prendre) un taxi et
 (venir) tout de suite.
Je t'attends!

Monsieur Blanchard,
Pour venir chez nous, (traverser) la cour,
 (prendre) l'escalier B et (monter) au 3ème étage

Salut Flo!
 (penser) à la fête chez Arthur samedi,
mais avant (passer) chez moi à 18h00.
 (ne pas oublier) le cadeau pour Arthur

Cher amis,
 (venir) nous voir dimanche dans notre nouvelle maison.
 (amener) les enfants
Nathalie et Gilles

Envier

iBien hecho!

Comprueba lo aprendido

4. Completa las oraciones con la forma en imperativo de la persona *tu* de los verbos entre paréntesis.

- 1) S'il te plaît, ton nom sur le papier. (écrire)
- 2) si tu vas conduire (ne pas boire)
- 3) ici, s'il te plaît. (ne pas venir)
- 4) avec tes partenaires dans la classe. (ne pas parler)
- 5) en classe (ne pas manger)
- 6) ton cahier. (prendre)
- 7) la fenêtre, s'il te plaît. (Fermer)
- 8) la porte, s'il te plaît. (ouvrir)

Enviar

Comprueba lo aprendido

5. Completa esta receta de cocina con los conectores de secuencia que faltan.

Plus tard / Après / D'abord / Ensuite / Enfin

, vous devez faire bouillir de l'eau. cela, mettez du thé dans la théière. , faites bouillir pendant 2-4 minutes, en fonction du thé. , versez le thé dans la tasse. , vous pouvez mettre du lait dans la tasse.

Enviar

Aviso legal

El presente texto (en adelante, el "**Aviso Legal**") regula el acceso y el uso de los contenidos desde los que se enlaza. La utilización de estos contenidos atribuye la condición de usuario del mismo (en adelante, el "**Usuario**") e implica la aceptación plena y sin reservas de todas y cada una de las disposiciones incluidas en este Aviso Legal publicado en el momento de acceso al sitio web. Tal y como se explica más adelante, la autoría de estos materiales corresponde a un trabajo de la **Comunidad Autónoma de Andalucía, Consejería de Educación (en adelante Consejería de Educación)**.

Con el fin de mejorar las prestaciones de los contenidos ofrecidos, la Consejería de Educación se reserva el derecho, en cualquier momento, de forma unilateral y sin previa notificación al usuario, a modificar, ampliar o suspender temporalmente la presentación, configuración, especificaciones técnicas y servicios del sitio web que da soporte a los contenidos educativos objeto del presente Aviso Legal. En consecuencia, se recomienda al Usuario que lea atentamente el presente Aviso Legal en el momento que acceda al referido sitio web, ya que dicho Aviso puede ser modificado en cualquier momento, de conformidad con lo expuesto anteriormente.

1. Régimen de Propiedad Intelectual e Industrial sobre los contenidos del sitio web.

1. **Imagen corporativa.** Todas las marcas, logotipos o signos distintivos de cualquier clase, relacionados con la imagen corporativa de la Consejería de Educación que ofrece el contenido, son propiedad de la misma y se distribuyen de forma particular según las especificaciones propias establecidas por la normativa existente al efecto.

2. **Contenidos de producción propia.** En esta obra colectiva (adecuada a lo establecido en el artículo 8 de la Ley de Propiedad Intelectual) los contenidos, tanto textuales como multimedia, la estructura y diseño de los mismos son de autoría propia de la Consejería de Educación que promueve la producción de los mismos.

La Consejería de Educación distribuye todos los elementos, salvo los relacionados con la imagen corporativa, que conforman la presente obra colectiva objeto del presente Aviso Legal bajo una licencia:

Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Esto implica que usted es libre de:

- Copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra.
- Hacer obras derivadas.

Bajo las condiciones siguientes:

- *Reconocimiento* - Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el autor o el licenciador (pero no de una manera que sugiera que tiene su apoyo o apoyan el uso que hace de su obra).
- *No comercial* - No está permitido usar el material con fines comerciales.
- *Compartir bajo la misma licencia* - Si altera o transforma esta obra, o genera una obra derivada, solo puede distribuir la obra generada bajo una licencia idéntica a esta, es decir, bajo una licencia Creative Commons by- nc - sa.

3. **Contenidos de terceros.** Incluidos en los contenidos se pueden encontrar elementos de terceros. En todo caso, la utilización de recursos de terceros se ha realizado respetando las licencias de distribución que son de aplicación. Si en algún momento existiera en los materiales algún elemento cuya utilización y difusión no estuviera permitida en los términos que aquí se hace, es debido a un error, omisión o cambio en la licencia original. Si el usuario detectara algún elemento en esta situación podría comunicarlo a la Consejería de Educación bajo la que se distribuye el material para que tal circunstancia sea corregida de manera inmediata.

Exclusión de responsabilidad

La Consejería de Educación pone a su disposición la información más precisa y correcta posible, aplicando los correspondientes procesos de revisión; sin embargo, puede suceder que en algunos casos la información contenida en los materiales sea errónea o no esté completa o actualizada. La Consejería de Educación dispone de un procedimiento para que cualquier usuario pueda informar de alguno de los aspectos mencionados; en aras de la mejora del servicio que se pretende dar con estos materiales, se tienen establecidos los mecanismos necesarios para modificar lo que se haya detectado en cada momento y sea susceptible de mejora o sustitución.

En los materiales también existen elementos y enlaces a páginas web que dependen de sitios externos totalmente independientes y ajenos al control de la Consejería de Educación, por lo tanto, fuera de su responsabilidad. Por ello, la Consejería de Educación no se responsabiliza de los eventuales errores tipográficos, formales o numéricos que puedan contener esos elementos externos, ni de la exactitud de la información contenida en los mismos, ni de la aparición de contenidos no adecuados o publicitarios.

Esos contenidos externos tendrán exclusivamente carácter informativo en ningún caso implican relación alguna entre la Consejería de Educación, Cultura y Deporte Andaluza y las personas o entidades titulares de tales contenidos o titulares de los sitios donde se encuentren.

A pesar de ello, y usando los cauces establecidos en cada caso, se ruega la comunicación de cualquier incidencia de las comentadas, para que pueda ser corregida o eliminada en el menor espacio de tiempo posible.

Descargar [imprimible](#) (pdf - 1330745 B)

