



Ferran Adrià: el mejor cocinero del mundo

Especialidad: la cocina molecular.



- 1) **CE** : Lee atentamente los documentos siguientes :

Ferran Adrià Acosta (Hospitalet de Llobregat, Barcelona, 14 de mayo de 1962) es **un cocinero español considerado por muchos como el mejor chef del mundo**. La revista norteamericana Time incluyó a Adrià en la lista de los 10 personajes más innovadores del mundo en el año 2004. Adrià ha sido chef y copropietario hasta 2011 del desaparecido **restaurante español El Bulli** (Cala Montjoi, Gerona) que recibió a lo largo de su historia las máximas distinciones gastronómicas entre las que figura la de **Mejor Restaurante del Mundo** por la revista británica Restaurant, o el premio S. Pellegrino **durante cuatro años consecutivos**; algo que ningún otro establecimiento ha logrado hasta ahora.

a) nombre y apellido	Ferran ADRIA	
b) profesión	Jefe de cocina	
c) lugar de trabajo	Restaurante « El bulli » (Rosas, Cataluña) Laboratorio culinario (Barcelona)	
d) nº de días de trabajo / semana	6 (todos los días excepto los lunes)	
e) nº de horas / día	Entre 10 y 15	
f) horarios	De las 11h30 a eso de la 01h30	
g) tareas	→ modificar las texturas, temperaturas y formas de los ingredientes → experimentar técnicas de cocina científicas y futuristas → dirigir a su equipo	
h) aptitudes	→ interesarse por las nuevas tecnologías → tener imaginación → ser creativo	
i) salario / mes	± 7000 €	

- 2) **EOI** : A partir de estos documentos, realiza oralmente con un compañero la entrevista de este genio de la cocina.

=Jeu de rôle : Dans le cadre de ton « parcours avenir », ton collègue te demande de réaliser l'interview de Ferran Adrià, afin de mieux connaître son métier. Travail à deux : l'un jouera de rôle du journaliste, l'autre celui de F. Adrià.

Contenu : Vous devrez obligatoirement utiliser la **formule de politesse** (le vouvoiement), **l'obligation** (min 2 fois), min **8 questions/ réponses**.

Pensez à **organiser vos idées** et à soigner votre **prononciation**.