



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE : MONDER DES TOMATES

OBJECTIFS LANGAGIERS :

- connaître le lexique des ingrédients et des modes de préparation
- connaître le lexique des ustensiles, du matériel et de l'équipement

APTITUDES TRAVAILLEES :

- compréhension orale

Activité 1 :



Source : [WebTV Hôtellerie-restauration et Métiers de l'alimentation](#)
[Hôtellerie-restauration et Métiers de l'alimentation](#)

Activité 1 :

Numéroter les images dans le bon ordre.

Activité 2 :

Associer les photographies avec l'action qui correspond. Ecrivez les actions dans les cadres gris sous les photographies.

- *Laver les tomates*
- *Plonger dans l'eau glacée*
- *Pratiquer une incision*
- *Enlever le pédoncule*
- *Retirer les tomates de l'eau*
- *Plonger dans l'eau bouillante*
- *Retirer la peau*

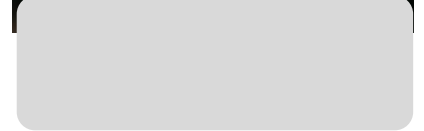
Numéro :



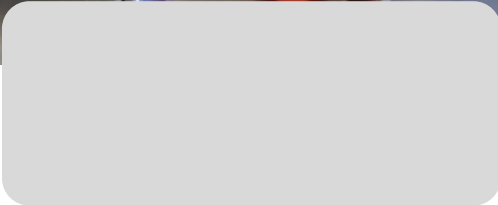
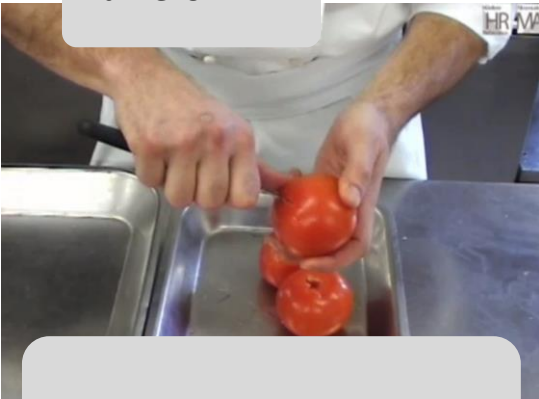
Numéro :



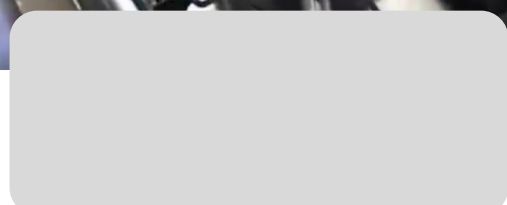
Numéro :



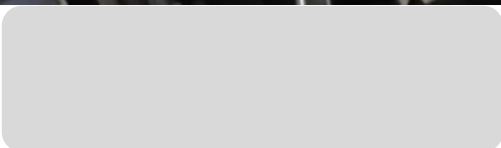
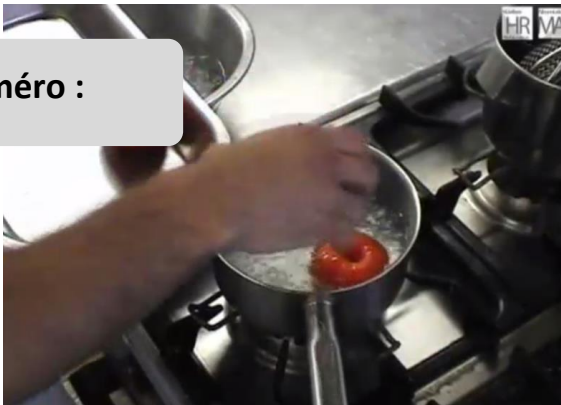
Numéro :



Numéro :



Numéro :



Numéro :

