



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, RECETTES ET APPAREILS DE BASE

FICHE : EPLUCHER ET LAVER DES POMMES DE TERRE

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](#)

Mettez le numéro donné à l'oral par le formateur sous la bonne image.

- Mettez le numéro 1 sur les parties noires / les yeux des pommes de terre
- Mettez le numéro 2 sur les épluchures
- Mettez le numéro 3 sur la plaque
- Mettez le numéro 4 sur l'économe
- Mettez le numéro 5 sur le récipient d'eau froide

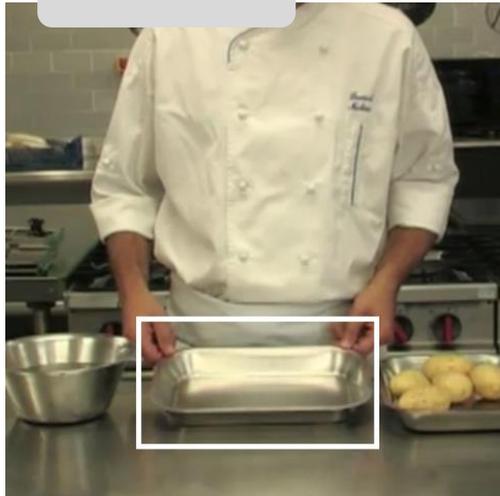


FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, RECETTES ET APPAREILS DE BASE

FICHE : EPLUCHER ET LAVER DES POMMES DE TERRE

Numéro :



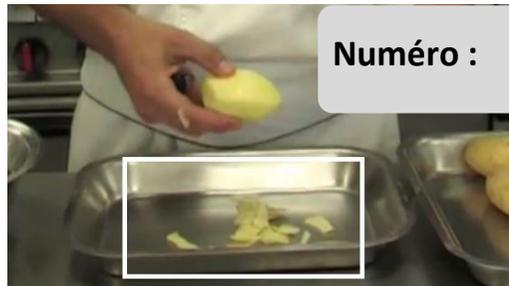
Numéro :



Numéro :



Numéro :



Numéro :





FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

Activité 2 :

Ecrivez le bon mot sur la photographie qui correspond. (récipient d'eau froide, épiluchures, yeux/parties noires, économe, plaque)

