



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

FICHE : DÉSINFECTION ET TRAITEMENT DES FRUITS ET LÉGUMES CONSOMMÉS CRUS

COMPETENCES LANGAGIERES :

- comprendre les consignes d'un protocole d'hygiène
- connaître le lexique des ustensiles, du matériel et de l'équipement

APTITUDES TRAVAILLEES :

- compréhension orale
- compréhension écrite

Vidéo : « Protocole de désinfection et traitement des denrées d'origine végétale destinées à être consommées crues »

Source : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Denrees-d-origine-vegetale>



Activité 1



Sur l'image suivante, le matériel utilisé pour laver les fruits et légumes a été numéroté. Regardez la vidéo et retrouvez le nom de chaque élément

- | | | |
|----------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> une centrale de désinfection | <input type="checkbox"/> un bac de lavage |
| | <input type="checkbox"/> une centrale de nettoyage | 3 <input type="checkbox"/> un bac de rinçage |
| | <input type="checkbox"/> un distributeur automatique de savon | <input type="checkbox"/> un bac de nettoyage |
| | <input type="checkbox"/> un distributeur automatique de dilution | <input type="checkbox"/> un bac à légume |
| 2 | <input type="checkbox"/> un produit à base de javel | <input type="checkbox"/> un bac de lavage |
| | <input type="checkbox"/> un produit à base de chlore stabilisé | 4 <input type="checkbox"/> un bac de rinçage |
| | <input type="checkbox"/> un produit à base de vinaigre blanc | <input type="checkbox"/> un bac de nettoyage |
| | <input type="checkbox"/> un produit à base de savon | <input type="checkbox"/> un bac à légume |



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

FICHE : DÉSINFECTION ET TRAITEMENT DES FRUITS ET LÉGUMES CONSOMMÉS CRUS



	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)
	FICHE : DÉSINFECTION ET TRAITEMENT DES FRUITS ET LÉGUMES CONSOMMÉS CRUS



Activité 2

Remettez dans l'ordre les différentes étapes du protocole de nettoyage et de décontamination des fruits et légumes destinés à être consommés crus

Etape 1 : image**D**.....

Etape 2 : image

Etape 3 : image

Etape 4 : image

Etape 5 : image

Etape 6 : image

Etape 7 : image

Etape 8 : image

Etape 9 : image



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

**FICHE : DÉSINFECTION ET TRAITEMENT
DES FRUITS ET LÉGUMES CONSOMMÉS CRUS**



A

Rincer la salade feuille par feuille et la déposer dans l'essoreuse.



B

Remplir le bac d'eau froide avec le distributeur de dilution



C

Pendant que les fruits et légumes trempent, éplucher ceux qui seront cuits



D

Identifier les fruits et légumes qui seront consommés crus



E

Rincer à l'eau claire



F

Bien immerger les fruits et légumes dans le bac de lavage



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

**FICHE : DÉSINFECTION ET TRAITEMENT
DES FRUITS ET LÉGUMES CONSOMMÉS CRUS**



G

Essorer la salade



H

Laisser tremper au moins 5
minutes



I

Déposer les fruits et légumes
dans une passoire



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

FICHE : DÉSINFECTION ET TRAITEMENT DES FRUITS ET LÉGUMES CONSOMMÉS CRUS



Activité 3

Observez les images dans le tableau qui suit. A l'aide du glossaire, indiquez le nom des objets et des aliments dans le tableau ci-dessous

.....
.....
.....

GLOSSAIRE

- Des agrumes.
- Un bac.
- Des carottes.
- Une essoreuse à salade.
- Des gants jetables.
- Des légumes.
- Une passoire.
- Une salade.
- Des tomates.



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

**FICHE : DÉSINFECTION ET TRAITEMENT
DES FRUITS ET LÉGUMES CONSOMMÉS CRUS**



	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)
	FICHE : DÉSINFECTION ET TRAITEMENT DES FRUITS ET LÉGUMES CONSOMMÉS CRUS

Activité 4



Dans la vidéo, le cuisinier donne plusieurs explications détaillées. Indiquez ce qu'il faut faire ou ne pas faire avec le distributeur automatique de dilution et la salade.



Ce qu'il faut faire



Ce qu'il ne faut pas faire

1) Le distributeur automatique de dilution :

- Pousser le bouton pour faire couler l'eau et le produit.
- Pousser le bouton pour couper l'eau.
- Soulever le bouton poussoir pour faire couler l'eau et le produit.
- Soulever le bouton poussoir pour couper l'eau.

2) La salade :

- Immerger la salade entière dans le bac de lavage.
- Enlever le trognon pour séparer les feuilles dans le bac de lavage.
- Rincer feuille par feuille et égoutter dans la passoire.
- Rincer feuille par feuille et essorer dans l'essoreuse à salade.