



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 CUITS

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 cuites »

Source : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Denrees-d-origine-vegetale-destinees-a-etre-consommees-cuites>



Activité 1

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

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

Etape 4 : image

Etape 2 : image

Etape 5 : image

Etape 3 : image

Etape 6 : 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 CUITS



A

Rincer puis déposer les légumes dans un bac propre.



B

Laisser tremper 10 à 15 minutes.



C

Préparer un bac de lavage avec de l'eau et du vinaigre blanc.



D

Epluchez les légumes.



E

Déposer les légumes dans le mélange d'eau et de vinaigre.



F

Laisser couler un filet d'eau afin de rincer les légumes.



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 CUITS

Activité 2



La première étape du protocole consiste à éplucher les légumes. D'après les explications du cuisinier et l'image qui suit, cochez les bonnes réponses concernant l'organisation du poste de travail et la façon de procéder

- 1) Pour éplucher les légumes, le cuisinier procède...
 - de la gauche vers la droite
 - de la droite vers la gauche
 - je ne sais pas
- 2) Le cuisinier est...
 - droitier
 - gaucher
 - je ne sais pas
- 3) Les légumes non-épluchés sont...
 - à droite du cuisinier
 - à gauche du cuisinier
 - au milieu
- 4) Les légumes épluchés sont...
 - à droite du cuisinier
 - à gauche du cuisinier
 - au milieu
- 5) Les épluchures sont...
 - à droite du cuisinier
 - à gauche du cuisinier
 - au milieu
- 6) Les légumes non-épluchés et épluchés sont...
 - mélangés dans le même bac
 - déposés dans des bacs séparés
 - posés sur le plan de travail





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 CUITS**



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

- Un bac.
- Du citron.
- Des épluchures.
- Eplucher.
- Des légumes.
- Des pommes de terre.
- Rincer.
- Du vinaigre blanc.



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 CUITS



	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 CUITS



Activité 4

Dans la vidéo, le cuisinier donne plusieurs explications détaillées. Indiquez ce qu'il faut faire ou ne pas faire.



Ce qu'il faut faire



Ce qu'il ne faut pas faire

1) Les pommes de terre :

- Après avoir éplucher les pommes de terre, il faut les mettre dans l'eau froide.
- Après avoir éplucher les pommes de terre, il faut les mettre dans l'eau chaude.
- Après avoir rincer les pommes de terre, il faut les mettre dans l'eau froide.
- Après avoir rincer les pommes de terre, il faut les mettre dans l'eau chaude.

2) Le céleri :

- Après avoir rincer le céleri, il faut le frotter avec de l'ail pour éviter l'oxydation.
- Après avoir rincer le céleri, il faut le frotter avec du citron pour éviter l'oxydation.
- Après avoir rincer le céleri, il faut le mettre dans l'eau.
- Après avoir rincer le céleri, il faut le mettre dans le bac avec les autres légumes.

3) Les proportions d'eau et de vinaigre :

- Pour 5L d'eau, il faut ajouter 30 ml de vinaigre blanc.
- Pour 5L d'eau, il faut ajouter 30 cl de vinaigre blanc.
- Pour 15L d'eau, il faut ajouter 30 ml de vinaigre blanc.
- Pour 15L d'eau, il faut ajouter 30 cl de vinaigre blanc.