



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION

FICHE : MISE EN PLACE POUR GRILLER DES ALIMENTS

COMPETENCES LANGAGIERES :

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

APTITUDES TRAVAILLEES :

- compréhension orale
- compréhension écrite

Vidéo : « Mise en place spécifique pour griller des aliments »

Source : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Mise-en-place-specifique-griller>



Activité 1

Observer les images projetées par votre formateur et indiquez le nom du matériel utilisé pour griller des aliments

1.....

7.....

2.....

8.....

3.....

9.....

4.....

10.....

5.....

11.....

6.....



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION

FICHE : MISE EN PLACE POUR GRILLER DES ALIMENTS

		
Huile	Huile de friture	Fourchette diapason
		
Pince	Araignée	Spatule plate
		
Pinceau	Calotte	Plaque à débarrasser
		
Grille	Poêle	Grill
		
Papier aluminium	Papier absorbant	Assaisonnement

	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION
	FICHE : MISE EN PLACE POUR GRILLER DES ALIMENTS

Activité 2



Pour griller les aliments, on travaille de la gauche vers la droite. Mettez les différents éléments à la bonne place sur le poste de travail, en les rangeant dans le tableau ci-dessous

1. Le grill
2. La plaque à débarrasser contenant les aliments à griller
3. La plaque à débarrasser propre
4. La grille
5. La calotte avec de l'huile
6. Le rouleau de papier absorbant
7. Le pinceau
8. La pince
9. La spatule plate
10. La fourchette diapason

A gauche	Au milieu	A droite

	FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE
	TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION
	FICHE : MISE EN PLACE POUR GRILLER DES ALIMENTS

Activité 3



Regardez à nouveau le document vidéo et répondez aux questions suivantes en cochant la bonne réponse (les questions et les réponses peuvent être lues pas votre formateur si besoin)

1. Que faut-il faire dans un premier temps ?
 - Il faut laver le grill.
 - Il faut huiler le grill.
 - Il faut faire préchauffer le grill.

2. A quoi sert la brosse métallique ?
 - A frotter la viande.
 - A nettoyer le grill.
 - A laver les légumes.

3. A quoi sert le papier absorbant ?
 - A essuyer et enlever les impuretés du grill.
 - A huiler le grill.
 - A essuyer le surplus d'huile sur les aliments grillés.

4. Quel est l'autre nom de la fourchette diapason ?
 - La fourchette à griller.
 - La fourchette à deux pics.
 - La fourchette à rôtir.

5. Où ira la pièce de bœuf après avoir été grillée ?
 - Sur la plaque puis dans le four.
 - Sur la grille puis dans le four.
 - Sur la grille en attendant d'être servie.

6. De manière générale, à quoi sert la grille ?
 - A poser les aliments grillés avant de les mettre au four.
 - A poser les aliments grillés pour qu'ils ne baignent pas dans leur jus.
 - A égoutter le surplus d'huile des aliments grillés.