



**FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE**

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

**FICHE : ORGANISER LE POSTE DE TRAVAIL POUR FRIRE**

**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 : « Organiser le poste de travail pour frire »**

Source : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Organiser-le-poste-de-travail-pour-frire>



**Activité 1**

Observer les images projetées par votre formateur et indiquez le nom du matériel présent sur le poste de travail pour frire












- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....




**FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE**

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

**FICHE : ORGANISER LE POSTE DE TRAVAIL POUR FRIRE**

		
Friteuse	Huile de friture	Huile d'olive
		
Pince	Araignée	Ecumoire
		
Papier absorbant	Papier aluminium	Plaque à débarrasser
		
Sel	Poivre	Gants jetables

	<b>FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE</b>
	TRAVAILLER EN BRIGADE DE CUISINE EN APPLIQUANT SES RÈGLES D'ORGANISATION
	<b>FICHE : ORGANISER LE POSTE DE TRAVAIL POUR FRIRE</b>



### Activité 2

Mettez les différents éléments à la bonne place sur le plan de travail pour frire en les rangeant dans le tableau ci-dessous

1. La friteuse
2. La plaque à débarrasser
3. La plaque avec du papier absorbant
4. Le sel
5. L'araignée
6. Le rouleau de papier absorbant

A gauche	Au milieu	A droite