Activité 1 – Mise en situation

Nom :

Classe :

Prénom :

Semaine(s) ou date(s) .

Vous êtes aide de cuisine au restaurant scolaire du collège « Marcel Pagnol » situé à Granville, dans la Manche.
Cette collectivité prépare 200 couverts tous les midis du lundi au vendredi.
Le chef vous donne le travail à effectuer :

- Réceptionner et vérifier la qualité des légumes
- Archiver les étiquettes des produits
- Eplucher, laver et désinfecter des légumes
- Tailler ces légumes en : Emincé, mirepoix, macédoine, brunoise, jardinière, julienne.

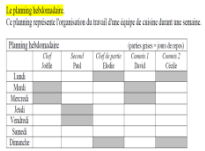
Vos tâches devront être réalisées dans un maximum d'hygiène et d'organisation.
Pour cela vous devrez :

- Porter une tenue propre et adaptée
- Travailler avec une brigade de cuisine
- Vous laver et désinfecter les mains chaque fois que nécessaire
- Tenir votre poste rangé et désinfecté. Respecter la marche en avant
- Choisir le couteau le plus approprié à la technique
- Laver et désinfecter la vaisselle
- Laver et désinfecter les postes et le sol de la cuisine

Accéder au cours activité 01

Cadre réservé aux formateurs :

EVALUATION
Quiz et jeux interactifs
Activité 01

Thèmes étudiés	Exercice 1	Exercice 2	Exercice 3	Je m'évalue	Je suis prêt(e) pour l'évaluation finale
La tenue professionnelle				TB B I TI TB B I TI	
Se laver les mains				TB B I TI TB B I TI	
La marche en avant				TB B I TI TB B I TI	
Le personnel				TB B I TI TB B I TI	

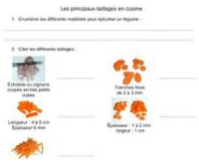
Supports réalisés en partenariat avec EREA R. Doisneau à St Lô (50) – EREA Y. Guégan à Hérouville Saint-Clair (14)

Eplucher, laver un légume

TB	B	I	TI
TB	B	I	TI

Les taillages des légumes

TB	B	I	TI
TB	B	I	TI

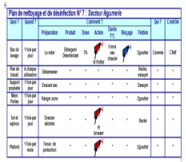


Les couteaux et ustensiles de base

TB	B	I	TI
TB	B	I	TI

Laver et désinfecter la cuisine

TB	B	I	TI
TB	B	I	TI



Supports réalisés en partenariat avec EREA R. Doisneau à St Lô (50) – EREA Y. Guégan à Hérouville Saint-Clair (14)