

Nom et prénom de l'étudiant :

Nom et prénom du professeur :

Formation :

Etablissement :

Mail pour l'envoi des travaux au professeur :

Pour communiquer en direct avec le professeur :

Travail à rendre au plus tard le :

Message du professeur :

Séquence :

(Cette séquence est composée de plusieurs séances)

Séance	Etude de techniques culinaires	<i>Durée</i>	<i>h00</i>
---------------	---------------------------------------	--------------	------------

Consignes de travail (accès Internet indispensable) :

- Visionner les vidéos en cliquant sur les Qr-codes ou en les flashant à l'aide d'un téléphone ou d'une tablette.
- Compléter les parties grisées en utilisant les termes culinaires entendus dans les vidéos. Formuler des phrases courtes avec des verbes à l'infinitif.
- Adresser votre travail au professeur.

Si le document n'apparaît pas correctement, faire une mise à jour d'Adobe acrobat reader



Nom, prénom, date :
Cadre réservé au formateur :



Habiller un poisson plat (sole)

Descriptif :

Matériel principal :

-

Applications culinaires :

-

Préparations de base

Habiller un poisson plat



Nom, prénom, date :
Cadre réservé au formateur :



Habiller un poisson à deux filets.

Descriptif :

Matériel principal :

-

Applications culinaires :

-



Techniques
Culinaires

Habiller un poisson à deux filets



Nom, prénom, date :
Cadre réservé au formateur :



Fileter un poisson plat

Descriptif :

Applications culinaires :

-

Matériel principal :

-

Ingrédients :

-



Techniques
Culinaires

Fileter un poisson plat à 4 filets (Exemple, la sole).



Nom, prénom, date :
Cadre réservé au formateur :



Fileter un poisson rond

Descriptif :

Matériel principal :

-

Applications culinaires :

- .

Ingrédients :

-

Préparations de base



Fileter un poisson à 2 filets

