

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)**

<b>Séance</b>	<b>Etude de techniques culinaires</b>	<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

