

Processus de fabrication de l'huile d'olive

Compétence 1	Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Savoirs associés	Thème 1 Les produits alimentaires et les boissons
Contexte professionnel	► L'huile d'olive, l'alliée des chefs pour une cuisine ensoleillée, accompagne très certainement de nombreux plats de votre établissement, mais savez-vous comment elle est faite ?

	<p>A partir de la vidéo, ordonner les différentes étapes de fabrication de l'huile d'olive.</p> <p>https://www.dailymotion.com/video/x7blhbq</p>	
---	--	---

<p>①</p>	<p>②</p>
<p>③</p>	<p>④</p>
<p>⑤</p>	<p>⑥</p>



Olives récoltées



Séparation des solides et des liquides



*Grignons **

*

.....
.....
.....



Broyage

(pour écraser les olives et leur noyau)



Séparation de l'eau et de l'huile



*Margines **

*

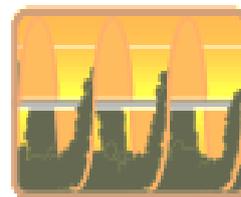
.....
.....
.....

Stockage



Tri et lavage des olives

(pour supprimer les dernières feuilles et résidus de bois, les traces de poussière)



Malaxage

(pour obtenir une pâte d'olive dont sera extrait le jus)

Processus de fabrication de l'huile d'olive

Compétence 1	Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Savoirs associés	Thème 1 Les produits alimentaires et les boissons
Contexte professionnel	► L'huile d'olive, l'alliée des chefs pour une cuisine ensoleillée, accompagne très certainement de nombreux plats de votre établissement, mais savez-vous comment elle est faite ?

	<p>A partir de la vidéo, ordonner les différentes étapes de fabrication de l'huile d'olive.</p> <p>https://www.dailymotion.com/video/x7blhbq</p>	
---	--	---

<p>1</p>  <p>Olives récoltées</p>	<p>2</p>  <p>Tri et lavage des olives (pour supprimer les dernières feuilles et résidus de bois, les traces de poussière)</p>
<p>3</p>  <p>Broyage (pour écraser les olives et leur noyau)</p>	<p>4</p>  <p>Malaxage (pour obtenir une pâte d'olive dont sera extrait le jus)</p>
<p>5</p> <p>Séparation des solides et des liquides</p>  <p><i>Grignons</i> *</p> <p>* fragments de noyaux, les peaux, la pulpe. Ils sont recyclés.</p>	<p>6</p> <p>Séparation de l'eau et de l'huile</p>  <p><i>Margines</i> *</p> <p>* eau contenue dans l'olive et les eaux de lavage.</p> <p>Stockage</p>