**Je sais décrire une cuisine professionnelle**

1. **Répondez à cette question**
2. Quels sont les différentes catégories qui composent l’équipement d’une moderne cuisine professionnelle?
3. **Complétez cette grille**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| outils | utilisation | Exigences  |
| L’éplucheur |  |  |
| La spatule |  |  |
| La casserole |  |  |

1. **Complète cette grille**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Image  | Ustensile  | Utilisation  |
| http://media.mathon.fr/Images/Produitsv2/Amazon/75034_0_1_-bestron-Maxi-friteuse-Inox-4-5-L.jpg |  |  |

1. **Lisez les descriptions culinaires de ces chefs et puis dites de quels ustensiles ils ont besoin**
2. Je dois préparer la tarte tatin et je dois peser les ingrédients. Il me faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2) Je dois couper un pain de campagne, je dois obtenir des tranches régulières, il me faut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Lisez la description de ces restaurants et dites quel type d’appareil de cuisson on devrait choisir**
2. Dans mon restaurant on prépare surtout de la viande braisée et des ragoûts, donc je dois absolument acheter \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Mon restaurant est entièrement en bois, donc le risque d’incendies est très élevé, la meilleur solution c’est d’acheter \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. **Complétez cette grille**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Batterie | Forme | Matériau | Utilisation |
| La braisière |  |  |  |
| La casserole  |  |  |  |

1. **Complétez cette image**



1. **complétez, choisissez le bon couteau**
2. je dois sculpter des légumes et des fruits pour bien dresser un plat, je dois utiliser le couteau….
3. Je dois couper le pain, je dois utiliser le couteau…
4. Je dois desosser de la viande crue, je dois utiliser le couteau à…
5. Je dois émincer des oignons, j’utilise le couteau…

**RECHARGES**: éminceur-à dents de loup-desosser-scie

1. **Lisez ces indications du chef et dites quel outil vous devrez utiliser**
2. Je dois saisir les aliments sans le toucher, il faut utiliser \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Je dois décorer un plat avec du melon, il faut utiliser\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Je dois lisser un gâteau, il faut utiliser\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Je dois peler des pommes de terre avant de frire, j’utilise\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9) faites la liste de tous les ustensiles que vous devez utiliser pour préparer le lapin à la ligurienne et la sauce pesto