|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Co-enseignement | | |  |
| Découverte professionnelle | | |
|  | 2 FMHR 1 & 2 | Emmanuel VAN DAM - PLP organisation et production culinaire | |
| Nom………… | Prénom…………………… | DATE……………………. | |

# Conditions de réalisation :

* Utilisation du téléphone portable autorisée, possibilité de partage internet.

Atelier herbes aromatiques :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dénomination | N° | Descriptif |
| **La menthe** |  | On la retrouve dans le mojito, elle parfume les thés et tisanes, elle décore les desserts à l’assiette. Elle évoque la fraicheur ! |
| **Le persil frisé** |  | IL est frisé, très riche en chlorophylle…on s’en sert la plupart du temps haché finement… |
| **Le basilic** |  | Elle est l’emblème de la cuisine Italienne, composante du « pistou » et du « pesto »…elle garni les assiettes de tomates Mozzarella |
| **La ciboulette** |  | Elle garnit les salades, les tartines de fromage blancs et radis, ce sont de longues tiges fines aux saveurs de l’oignon nouveau |
| **Le persil (plat en modèle)** |  | Il garni les assiettes, existe plat ou frisé, il est plus ou moins parfumé et contient beaucoup de chlorophylle. |
| **Le thym** |  | Il est très parfumé, symbole de la cuisine provençale, il intègre de nombreuses préparations en cuisine |
| **Le laurier** |  | Elles se présentent sous la forme de feuilles et doivent être séchées pour être utilisées en cuisine. L’arbre et ses feuilles sont très envahissants. |
| **L’origan** |  | On l’utilise séché, broyé et tamisé. Il parfume les pizzas et les viandes grillées. |

### Objectifs :

* Découvrir et distinguer les saveurs aromatiques « herbacées », enrichir le vocabulaire.
* Visualiser l’utilisation de ces différentes herbes, tout au moins prendre conscience qu’elles peuvent avoir des fonctions spécifiques.

Atelier épices

https://kahoot.it/challenge/01712062?challenge-id=01b7b803-afdc-434f-ac9d-9dac9ba5d9bc\_1599809215822

Atelier couteaux :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dénomination | N° | Descriptif |  |
| **L’économe** |  | On l’utilise pour éplucher les légumes et pommes de terre, on le choisit pour éviter le gaspillage. | qrcode |
| **Le couteau « Filet de sole »** |  | Sa lame est longue et flexible, il sert principalement à lever les filets des poissons plats. |  |
| **Le couteau d’office** |  | Il accompagne le cuisinier tout au long de la journée, il taille les petites pièces de viande, de fruits ou de légumes. | qrcode |
| **L’éminceur** |  | C’est le grand couteau du Chef, on l’appelle d’ailleurs « le chef » ou de le «demi chef». Il exécute des tailles fines et minces… | qrcode |
| **la cuiller à pomme Parisienne** |  | Il façonne les billes de melons, de légumes ou de fruits. |  |
| **La feuille** |  | Elle est impressionnante par sa taille et par son poids, sert à casser des os ou manchonner certaines carcasses de viande |  |
| **Le canneleur** |  | On réalise des entailles, des sillons dans les agrumes, les fruits et les légumes pour décorer, on s’en sert autant en cuisine que derrière le bar…. | qrcode |
| **La pince à désarêter**  **La pince à chiqueter** |  | Elles servent à retirer les arrêtes des poissons, parfois à réaliser des décors sur les tartes… |  |

### Objectifs :

* Découvrir et distinguer la gamme « coutellerie»
* Visualiser l’utilisation de ces différents outils, tout au moins prendre conscience qu’ils peuvent avoir des fonctions spécifiques.
* Effectuer un travail de recherche pour les distinguer
* Evaluer les éventuels pré-requis professionnels, les pré-requis en matière de vocabulaire, consolider la connaissance que nous avons de nos élèves.