



**HORAIRE**

**DATE**

03/12/09

**CLASSE**

2 HR A GA

**SEMAINE**

49

**OBJECTIFS**

- Tailler une jardinière
- Cuire un légume à l'anglaise
- lier au beurre
- Utiliser un mandoline

**MATERIELS**

3 plaques à débarrasser, planche à découper, couteau d'office, économe, éminceur, russe, passoire.

**Vocabulaire professionnel**

- Parer
- Rafrâichir
- lier

14h

14h10

14h20

14h30

14h40

14h50

15h

15h10

15h20

15h30

15h40

15h50

16h

Mettre en place son poste de travail, se laver les mains  
LANCEMENT DU COURS

Eplucher laver tous ses légumes  
Organiser son poste de travail pour les taillages

Démonstration technique de « Tailler une jardinière »  
Utiliser une mandoline

Réaliser le taillage de la jardinière

Rappel de la cuisson à l'anglaise

Cuire les légumes à l'anglaise par Binôme  
1- haricots verts, 2- petits pois, 3- carottes, 4- navets  
Analyse des différentes cuissons

Démonstration technique : « Lier au beurre »

Analyse après la liaison au beurre

Conditionner la jardinière sous vide

Nettoyer, ranger les locaux et le matériel

Synthèse

R 1

R 2

R 3