

La cuisine du restaurant

1. Étiquetez les noms des locaux de la cuisine:

Pâtisserie

Réserve

Légumerie

Laverie

Cuisson

Local poubelles

Stockage
Distribution

Chambre
froide
légumes

Préparations
froides

Chambre
froide
viandes

Plonge
batterie

Boucherie



2. Écrivez le local d'accord sa fonction:

- On conserve les aliments périssables dans
- On nettoie le matériel de cuisine dans
- On prépare les viandes dans
- On conserve les aliments non périssables dans
- On épluche les légumes dans
- On jette les déchets dans

3. Classez les locaux de la cuisine dans les quatre zones de travail.

Nettoyage

Préparation des produits

Stockage

Réalisation des plats

Chambre froide légumes

Pâtisserie

Légumerie

Réserve

Laverie

Cuisson

Plonge batterie

Préparations froides

Boucherie

Local poubelles

Chambre froide viandes

4. Faites correspondre la fonction à chaque équipement :









Le placard et les étagères

Pour ranger les ustensiles et les ingrédients.

La salamandre

Pour gratiner ou réchauffer rapidement.

Le plan de travail

Pour effectuer les préparations.

Le fourneau

Pour cuire les aliments.

Mme. Marisol Mamani