

Nom et prénom de l'étudiant :

Nom et prénom du professeur :

Formation :

Etablissement :

Mail pour l'envoi des travaux au professeur :

Pour communiquer en direct avec le professeur :

Travail à rendre au plus tard le :

Message du professeur :

Séquence : Les viandes de boucherie

(Cette séquence est composée de 4 séances)

Séance 03. Etude de techniques culinaires

Durée 4x1h00

Consignes de travail (accès Internet indispensable) :

- Visionner les vidéos en cliquant sur les Qr-codes ou en les flashant à l'aide d'un téléphone ou d'une tablette.
- Compléter les parties grisées en utilisant les termes culinaires entendus dans les vidéos. Formuler des phrases courtes avec des verbes à l'infinitif.
- Adresser votre travail au professeur.

Techniques :

- Si le document n'apparaît pas correctement, faire une mise à jour de l'ordinateur en cliquant ici : <https://get.adobe.com/fr/reader/>

Nom, prénom, date :
Cadre réservé au formateur :



Batter

Descriptif :

Matériel principal :

-

Applications culinaires :

-

A logo for 'Techniques culinaires' featuring a stack of three green-bordered photographs. The top photo shows a person's hands using a knife to cut a piece of red meat on a white cutting board. The text 'Techniques culinaires' is written in a white, sans-serif font across the bottom of the stack.

Techniques
culinaires

Préparations de base

Batter (applatir) une viande (exemple : piccatas de veau)



Nom, prénom, date :
Cadre réservé au formateur :



Ficeler et détailler une viande



Techniques
Culinaires

Matériel principal :

-

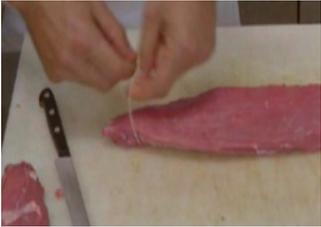
Applications culinaires :

-

Ingrédients :

-

Ficeler et détailler une viande



Nom, prénom, date :
Cadre réservé au formateur :



Habiller une viande

Descriptif :

Matériel principal :

-

Applications culinaires :

-



Techniques
Culinaires

Préparations de base

Habiller une viande (Exemple, filet mignon de veau)



Nom, prénom, date :
Cadre réservé au formateur :



Habiller un carré

Descriptif :

Matériel principal :

-

Applications culinaires :

-

Ingrédients :

-

Techniques
Culinaires

Habiller un carré

