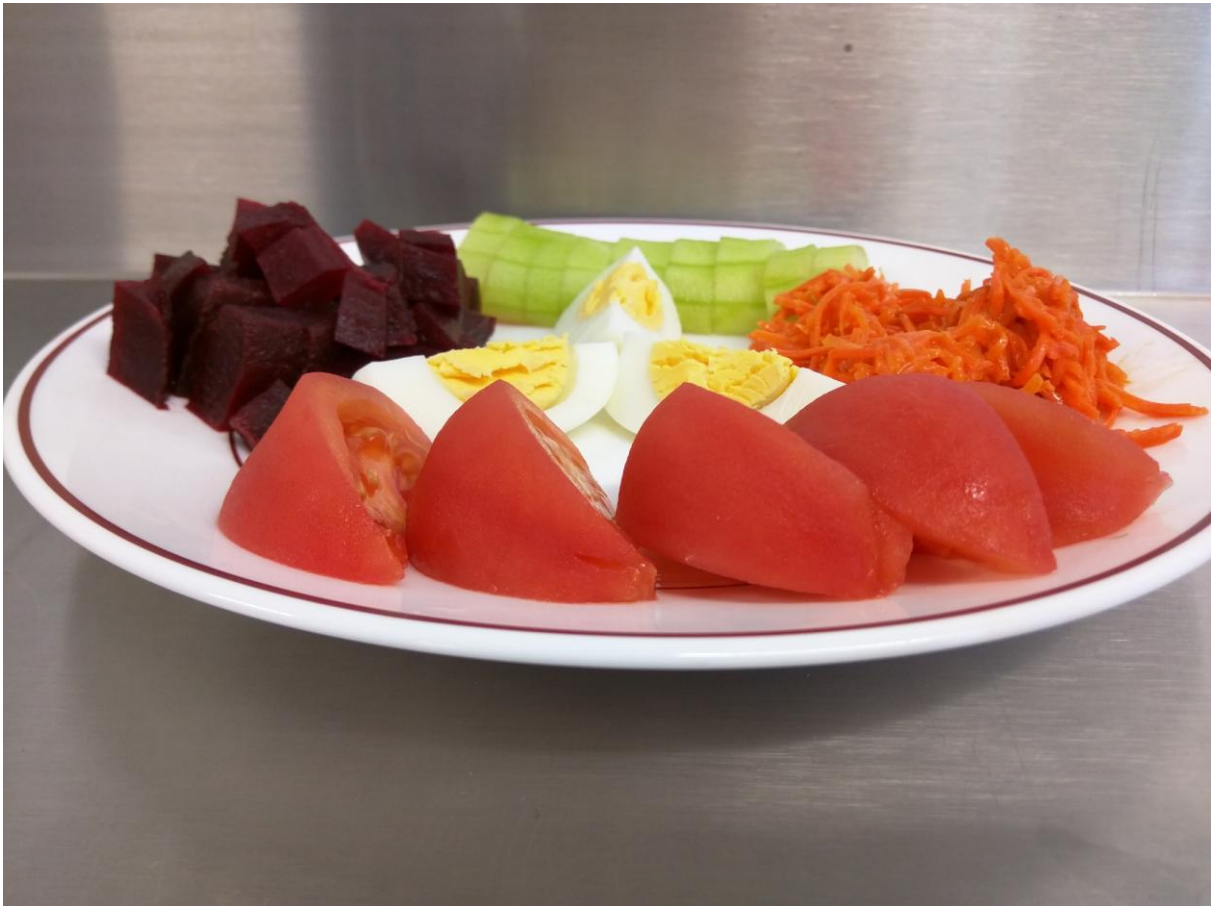


Contexte professionnel :

Vous êtes en stage de découverte à la cantine scolaire de l'école primaire de votre commune.

Votre tuteur vous explique comment composer un menu pour un enfant et vous demande de l'aider à réaliser une assiette de crudités.



Situation :

Vous devez réaliser l'assiette de crudités en entrée qui comprend des tomates mondées.

1*Après avoir visionné la vidéo, **compléter** la fiche technique à l'aide des verbes d'action :

Retourner	Egoutter	Retirer	Retirer
Laver	Faire	Plonger	Plonger

FT : Monder une tomate

<p>_____ la tomate _____ le pédoncule avec la pointe d'un couteau en tournant ou à l'aide d'un retire pédoncule</p>	
<p>_____ une petite incision en croix à l'opposé du pédoncule (_____ la tomate)</p>	
<p>_____ les tomates dans l'eau frémissante pendant quelques secondes Attention : les tomates ne doivent pas cuire !</p>	
<p>Les retirer et les _____ délicatement</p>	
<p>Les _____ immédiatement dans de l'eau très froide</p>	
<p>_____ la peau à l'aide de la pointe d'un couteau</p>	
<p>Les tomates sont mondées ...</p>	