

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.



Google image

Situation :

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

FT : Monder une tomate

1*Proposer des verbes d'action illustrant les images :

-----	
-----	
-----	
-----	
-----	
-----	
-----	

Images : <http://chefsimon.lemonde.fr/gourmets/chef-simon/recettes/monder-une-tomate>

Consigne :

2*Réaliser l'assiette de crudités en entrée qui comprend des tomates mondées.

Assiette de crudités : fiche technique

<p><u>Ingrédients</u> : (pour 4 personnes)</p> <p>Crudités : 2 carottes 1 échalote 1 concombre ¼ de chou blanc ¼ de chou rouge 2 tomates 2 œufs</p> <p>Vinaigrette : 3 c.s d'huile de tournesol 1 c.s de vinaigre de vin 1 c.c de moutarde Sel, poivre.</p>	<p><u>Matériel</u> :</p> <p><i>Préparation</i> : verre doseur, plaques à débarrasser, couteau économe, couteau éminceur, cuillère à soupe, planche à découper, araignée, calotte, fouet.</p> <p><i>Cuisson</i> : 1 russe</p> <p><i>Dressage</i> : assiette</p>
<p>1. Mets en place le poste d'épluchage : Lave les végétaux Epluche les carottes et les échalotes. Epluche les concombres, coupe- les en deux dans le sens de la longueur et épépine- les (enlève les graines avec une cuillère à soupe). Effeuille et lave les choux à l'eau vinaigrée.</p> <p>2. Taille les légumes : Taille les carottes en julienne. Cisèle les échalotes. Emince les feuilles de chou.</p> <p>3. Monde les tomates : Monte l'eau salée à ébullition. Enlève le pédoncule des tomates. Fais une croix à l'opposé du pédoncule. Plonge les tomates 5 secondes dans l'eau bouillante. Retire- les avec l'araignée et plonge- les dans l'eau glacée. Enlève la peau des tomates délicatement. Taille les tomates en quartiers.</p> <p>4. Cuis les œufs durs : Monte à ébullition l'eau vinaigrée. Plonge les œufs dans l'eau bouillante (délicatement, avec l'araignée). Cuis les œufs 10 minutes. Plonge les œufs dans l'eau glacée. Ecale (enlève la coquille) les œufs. Taille les œufs en quartiers.</p> <p>5. Prépare la vinaigrette : Mélange la moutarde, le sel, le vinaigre dans une calotte. Emulsionne à l'aide du fouet en ajoutant l'huile petit à petit. Assaisonne (sel et poivre) et ajoute les échalotes ciselées.</p>	

3*Compléter la grille de mots croisés ci-dessous à l'aide des définitions suivantes :

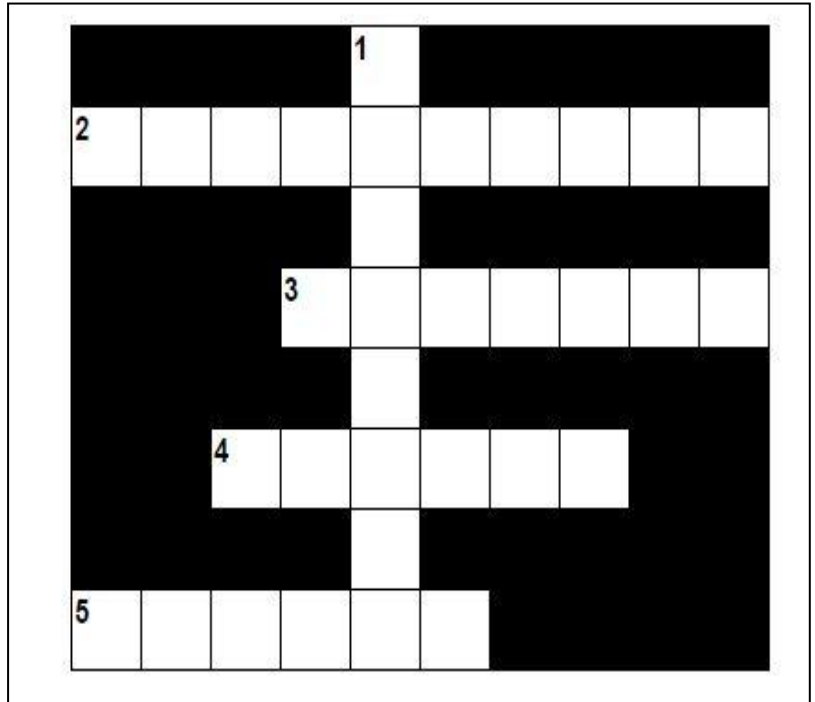
1: Couper en bâtonnets très fins: tailler en ...?

2: Enlever les feuilles une à une

3: Tailler des échalotes en petits dés.

4: Eplucher des tomates en les plongeant d'abord dans l'eau bouillante

5: Réduire en toutes petites particules à l'aide d'un couteau



Grille élaborée à l'aide du logiciel Hot Potatoes

4*Relier l'ustensile à son nom :

Russe



Calotte



Araignée



Couteau économe




Couteau éminceur



Plaque à débarrasser



FT : Monder une tomate (correction)

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