

Conseils du Chef Olivier pour une Cuisine Rentable

Gros plan

Activité 4 : Indiquez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. Justifiez les réponses fausses.

AFFIRMATION	Vrai	Faux
Le lavage des carottes est montré comme une technique secondaire dans la vidéo.		
Les techniques de taillage incluent des méthodes comme la brunoise et la julienne.		
Le traitement des bulbes comme l'ail et les oignons est démontré après le taillage des légumes.		
La vidéo montre comment éplucher les tomates avant de les pépiner.		
Le traitement des pommes de terre inclut des techniques telles que l'éminçage et la friture.		
Les techniques de tournage des légumes sont montrées en premier dans la vidéo.		
Les étapes de la cuisson à blanc des carottes et des artichauts sont abordées à la fin du webdocumentaire.		
La vidéo se termine avec une démonstration de la recette de la crème du Barry au centre AFPA.		

Zoom

Activité 5 : Travail individuel : Reformuler les conseils sur le traitement des légumes et créer une fiche technique claire.

Conseil Original		Reformulation
1. Nous démarrons ce Bou par une première semaine consacrée aux légumes, avec des techniques telles que parer, laver, hacher, tailler et cuire.	→	Nous commençons par une semaine sur les légumes, incluant le parage, lavage, hachage, taillage et cuisson.
2. Les techniques autour des légumes sont nombreuses ; il est important de reproduire le geste et de mémoriser les étapes de chaque technique.	→	Il y a plusieurs techniques pour les légumes ; il faut les répéter et mémoriser les étapes.
3. Nous vous proposons une vidéo qui présente les outils utilisés, la mise en place et les principales étapes à retenir.	→	Une vidéo montrera les outils, la préparation et les étapes clés.
4. Nous commencerons par le traitement des légumes, y compris le lavage et l'épluchage, en utilisant les carottes et les poireaux comme exemples.	→	Nous traiterons le lavage et l'épluchage des légumes avec des carottes et poireaux comme exemples.
5. Nous explorerons les techniques de tournage, de glaçage et de cuisson à blanc pour les pommes de terre, les artichauts, les carottes et les navets.	→	Nous verrons le tournage, glaçage et cuisson à blanc des pommes de terre, artichauts, carottes et navets.

