

# APPRENDRE

| Nom                   | Photographie                                                                         | Usage                                                           |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>LOUCHE</b>         |     | Servir les potages.                                             |
| <b>LOUCHE À SAUCE</b> |     | Servir les jus, les sauces...                                   |
| <b>ÉCUMOIRE</b>       |     | Retirer et égoutter des aliments cuits dans un liquide.         |
| <b>ARAIGNÉE</b>       |    | Retirer et égoutter des aliments cuits dans un bain de friture. |
| <b>SPATULE</b>        |   | Mélanger des aliments.                                          |
| <b>CORNE</b>          |   | Ramasser plus facilement les aliments dans un récipient.        |
| <b>MARYSE</b>         |  |                                                                 |
| <b>FOUET</b>          |  | Mélanger sauces, crèmes...                                      |
| <b>FOUET</b>          |  | Monter les blancs en neige.<br>Fouetter une préparation.        |

# APPRENDRE

| Nom                   | Photographie                                                                         | Usage                                                                        |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CHINOIS</b>        |     | Filtrer les jus, sauces pour obtenir une texture sans impuretés...           |
| <b>TAMIS</b>          |     | Tamiser la farine.                                                           |
| <b>PINCEAU</b>        |     | Badigeonner les pâtisseries.                                                 |
| <b>ROULETTE</b>       |    | Découper des pâtes pour leur donner une forme.                               |
| <b>PINCE</b>          |   | Prendre plus facilement des aliments fins (spaghettis, carottes râpées,...). |
| <b>SPATULE</b>        |  | Permet de décoller les aliments.                                             |
| <b>MOULE À TARTE</b>  |   | Permet de cuire quiches et tartes.                                           |
| <b>MOULE À MANQUÉ</b> |   | Permet de cuire de nombreux gâteaux.                                         |
| <b>MOULE À CAKE</b>   |   | Permet de cuire des cakes, quatre-quarts,...                                 |

# APPRENDRE

| Nom                         | Photographie                                                                        | Usage                                                                    |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERCLE DE PÂTISSERIE</b> |    | Permet un démoulage facile des pâtisseries.                              |
| <b>EMPREINTE</b>            |    | Permet de réaliser des muffins ou des petites pâtisseries individuelles. |
| <b>POCHE À DOUILLE</b>      |    | Permet de décorer ou de mettre en forme.                                 |
| <b>SAUPOUDREUR</b>          |   | Permet de saupoudrer de sucre certaines préparations.                    |
| <b>EMPORTE-PIECES</b>       |  | Permet de donner une forme aux biscuits.                                 |
| <b>PLAQUE À PÂTISSERIE</b>  |  | Permet de cuire des biscuits ou des pâtes (génoise).                     |
| <b>SERINGUE À DOUILLE</b>   |  | Permet de décorer des préparations ou des assiettes.                     |
| <b>POIRE À JUS</b>          |  | Permet de prélever ou d'ajouter du jus de façon très précise.            |
| <b>CUILLERE À GLACE</b>     |  | Permet de faire des boules de glace.                                     |

# APPRENDRE

| Nom                           | Photographie                                                                                               | Usage                                                                                                                                |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PLAQUE À DÉBARASSER</b>    |                           | Eplucher, transporter ou débarrasser les aliments.                                                                                   |
| <b>SALADIER</b>               |                           | Débarrasser, transporter ou réserver les aliments.                                                                                   |
| <b>CUL DE POULE</b>           |                           | Réaliser des préparations (vinaigrette, appareil à flan, etc)                                                                        |
| <b>MARMITE</b>                |                          | Débarrasser, transporter ou réserver les aliments dans un liquide.                                                                   |
| <b>PLANCHE A DECOUPER</b>     |                         | Permet de découper des aliments.                                                                                                     |
| <b>BAC GASTRO</b>             | <br>En PVC      En inox | Permet de débarrasser, de refroidir, de transporter.<br><u>En inox</u> : permet de remettre en température et de cuire des aliments. |
| <b>PASSOIRE</b>               |                         | Egoutter les aliments                                                                                                                |
| <b>VERRE DOSEUR</b>           |                         | Mesurer avec précision des liquides et aussi des aliments secs (farine, sucre,...)                                                   |
| <b>THERMOMETRE DE CUISSON</b> |                         | Permettre une prise de température, à cœur précise.                                                                                  |

# APPRENDRE

| Nom                         | Photographie                                                                        | Usage                                                          |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>BALANCE ELECTRONIQUE</b> |    | Mesurer avec précision les denrées.                            |
| <b>COUPE-ŒUFS</b>           |    | Couper les œufs en rondelles ou en quartier.                   |
| <b>RÂPE</b>                 |    | Râper les carottes, le fromage...                              |
| <b>PRESSE-AGRUMES</b>       |   | Permettre l'extraction du jus des agrumes (citron, orange,...) |
| <b>COUTEAU D'OFFICE</b>     |  | Eplucher légumes, fruits.                                      |
| <b>COUTEAU ECONOMOME</b>    |  | Eplucher légumes, fruits.                                      |
| <b>RASOIR</b>               |  |                                                                |
| <b>VIDE-POMMES</b>          |  | Evider les pommes.                                             |
| <b>CRANTEUR</b>             |  | Décorer citrons, oranges, carottes...                          |

# APPRENDRE

| Nom                        | Photographie                                                                        | Usage                                                  |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>COUTEAU DE BOUCHER</b>  |    | Tailler, découper                                      |
| <b>COUTEAU À PAIN</b>      |   | Tailler les tomates.<br>Trancher les gâteaux...        |
| <b>SPATULE</b>             |    | Retourner viandes, poissons etc.                       |
|                            |   | Décoller les biscuits, les crêpes...                   |
| <b>PINCE FOURCHETTE</b>    |  | Retourner les rôtis.                                   |
| <b>ZESTEUR</b>             |  | Faire des zestes (citron, orange)                      |
| <b>CUILLERE PARISIENNE</b> |  | Faire des petites boules (mozzarella, melon, pastèque) |

# S'ENTRAINER

<http://LearningApps.org/1661557>

## JOUER

### Par équipe de 2

- Prendre un plateau.
- Prendre un papier plié au hasard.
- Ne pas l'ouvrir tant que tous les groupes ne sont pas prêts.
- Se positionner dans le restaurant devant le professeur.

### Le but du jeu :

Aller chercher en cuisine les 5 ustensiles et les ramener au professeur pour vérification.

### Que gagne-t-on ?

La mémorisation des ustensiles utilisés pendant les 2 ans.

## À DECOUPER

Vous devez retrouver :

Une spatule, une poêle, un verre doseur, un tamis, un économe.

Vous devez retrouver :

Un zesteur, un fouet, une casserole, un vide-pommes, un moule à gâteaux, une louche.

## JOUER

Vous devez retrouver :

Une cuillère parisienne, une passoire, une louche, un verre doseur, un couteau d'office.

Vous devez retrouver :

Une pince, une spatule, un rasoir, une casserole, un cul de poule.

Vous devez retrouver :

Un saladier, un bac gastro, un tamis, un coupe-œufs, une râpe.

Vous devez retrouver :

Un cul de poule, un thermomètre, une spatule, un ouvre-boites, un couteau d'office.

## JOUER

Vous devez retrouver :

Un tamis, une râpe, une louche, une maryse, une corne.

Vous devez retrouver :

Un saladier, un couteau à pain, un cercle à pâtisserie, un moule à cake, une plaque de four.

Vous devez retrouver :

Une écumoire, une roulette, un moule à manqué, un pinceau, un économe.

Vous devez retrouver :

Une araignée, un vide-pommes, un moule à tarte, un tamis, une râpe.

## JOUER

Vous devez retrouver :

Un vide-pommes, un cranteur, une maryse, une poêle, un fouet à robot.

Vous devez retrouver :

Un zesteur, un cul de poule, une corne, une planche à découper, un presse-agrumes.