















APPRENDRE

Nom	Photographie	Usage
LOUCHE		Servir les potages.
LOUCHE À SAUCE		Servir les jus, les sauces...
ÉCUMOIRE		Retirer et égoutter des aliments cuits dans un liquide.
ARAIGNÉE		Retirer et égoutter des aliments cuits dans un bain de friture.
SPATULE		Mélanger des aliments.
CORNE		Ramasser plus facilement les aliments dans un récipient.
MARYSE		
FOUET		Mélanger sauces, crèmes...
FOUET		Monter les blancs en neige. Fouetter une préparation.
CHINOIS		Filter les jus, sauces pour obtenir une texture sans impuretés...
TAMIS		Tamiser la farine.
PINCEAU		Badigeonner les pâtisseries.
ROULETTE		Découper des pâtes pour leur donner une forme.
PINCE		Prendre plus facilement des aliments fins (spaghettis, carottes râpées,...).
SPATULE		Permet de décoller les aliments.
MOULE À TARTE		Permet de cuire quiches et tartes.
MOULE À MANQUÉ		Permet de cuire de nombreux gâteaux.








APPRENDRE

Nom	Photographie	Usage
MOULE À CAKE		Permet de cuire des cakes, quatre-quarts,...
CERCLE DE PÂTISSERIE		Permet un démoulage facile des pâtisseries.
EMPREINTE		Permet de réaliser des muffins ou des petites pâtisseries individuelles.
POCHE À DOUILLE		Permet de décorer ou de mettre en forme.
SAUPOUDREUR		Permet de saupoudrer de sucre certaines préparations.
EMPORTE-PIECES		Permet de donner une forme aux biscuits.
PLAQUE À PÂTISSERIE		Permet de cuire des biscuits ou des pâtes (génoise).
SERINGUE À DOUILLE		Permet de décorer des préparations ou des assiettes.
POIRE À JUS		Permet de prélever ou d'ajouter du jus de façon très précise.
CUILLERE À GLACE		Permet de faire des boules de glace.
PLAQUE À DÉBARASSER		Eplucher, transporter ou débarrasser les aliments.
SALADIER		Débarrasser, transporter ou réserver les aliments.
CUL DE POULE		Réaliser des préparations (vinaigrette, appareil à flan, etc)
MARMITE		Débarrasser, transporter ou réserver les aliments dans un liquide.

APPRENDRE

Nom	Photographie	Usage
PLANCHE A DECOUPER		Permet de découper des aliments.
BAC GASTRO	  En PVC En inox	Permet de débarrasser, de refroidir, de transporter. <u>En inox</u> : permet de remettre en température et de cuire des aliments.
PASSOIRE		Egoutter les aliments
VERRE DOSEUR		Mesurer avec précision des liquides et aussi des aliments secs (farine, sucre,...)
THERMOMETRE DE CUISSON		Permettre une prise de température, à cœur précise.
BALANCE ELECTRONIQUE		Mesurer avec précision les denrées.
COUPE-ŒUFS		Couper les œufs en rondelles ou en quartier.
RÂPE		Râper les carottes, le fromage...
PRESSE-AGRUMES		Permettre l'extraction du jus des agrumes (citron, orange,...)
COUTEAU D'OFFICE		Eplucher légumes, fruits.
COUTEAU ECONOMOME		Eplucher légumes, fruits.
RASOIR		
VIDE-POMMES		Evider les pommes.
CRANTEUR		Décorer citrons, oranges, carottes...

APPRENDRE

Nom	Photographie	Usage
COUTEAU DE BOUCHER		Tailler, découper
COUTEAU À PAIN		Tailler les tomates. Trancher les gâteaux...
SPATULE		Retourner viandes, poissons etc.
		Décoller les biscuits, les crêpes...
PINCE FOURCHETTE		Retourner les rôtis.
ZESTEUR		Faire des zestes (citron, orange)
CUILLERE PARISIENNE		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.