

Fiche technique

Quoi ?	Soupe aux 7 légumes.		
Lieu Zone de déconditionnement/ Légumerie	Déconditionner les choux-fleurs 1. Récupérer les légumes et les placer dans une plaque à débarrasser. 2. Laver les légumes en respectant une bonne organisation. 3. Ramener son matériel sur son plan de travail	Matériel - 1 plaque à débarrasser - 1 passoire	Ingrédients - Navets, carottes, courgette, oignon, céleri, pomme de terre, tomates, poireau
Lieu Plan de travail 1	Epluchage 1. Organiser son plan de travail comme vue pendant les cours précédents. A sa gauche : les légumes à éplucher (passoire) En face : Plaque à débarrasser avec les épluchures A sa droite : les légumes épluchés dans un saladier. 2. Eplucher les légumes. 3. Les placer dans un saladier rempli d'eau	Matériel - 1 couteau d'office - 1 économe - 1 saladier	Ingrédients - Les légumes
Lieu Plan de travail 1	Taillage. 1. Sur une planche à découper, tailler les légumes en gros morceaux. A sa gauche : les légumes à découper (saladier) En face : planche à découper A sa droite : les légumes découpés dans la cocotte. 2. Les mettre dans une cocote remplie d'eau.	Matériel - 1 couteau d'office - 1 planche à découper.	Ingrédients - Les légumes épluchés

Lieu Poste chaud 2	Cuisson. 1. Installer le poste chaud (récupérer le matériel et les ingrédients). 2. Mettre la cocotte sur le gaz. 3. Ajouter un bouillon de légumes. 4. Saler. 5. Faire cuire 30 à 40 minutes. 6. Quand les légumes sont mous, retirer du feu et passer au mixeur plongeur. 7. Placer en bac gastro. 8. Réserver au chaud jusqu'à utilisation.		Ingrédients - Sel - Bouillon cube
Point à surveiller	<ul style="list-style-type: none"> - Lavage des légumes - Organisation des étapes de travail. - Égouttage des choux-fleurs - Organisation des postes de travail. 		