FICHE APPRENANT

PRÉPARER UN POISSON

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

1.1. Comment évaluer la fraîcheur d'un poisson ?

1.2. Définissez les mots suivants :

a) Dégorger un poisson : _____

b) Habiller un poisson : _____

c) Écailler un poisson : _____

d) Ébarber un poisson : _____

e) Vider un poisson : _____

ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

2.1. Observez la photo. Quel est ce poisson ?

2.2. Vrai ou faux ? Cochez les affirmations correctes.

- C'est un poisson d'eau douce et d'eau de mer.
- Dans un cours d'eau, ce poisson fait dos au courant.
- C'est un poisson gras.
- Il est riche en oméga-3.

2.3. Associez les photos à une technique.

- a) Monter un beurre blanc avec le fenouil : ____
- b) Désarêter le poisson : ____
- c) Ébarber le poisson : ____
- d) Ouvrir complètement le poisson aux ciseaux : ____
- e) Ajouter les tomates et les courgettes coupées en rondelles avant d'enfourner : ____
- f) Inciser l'abdomen : ____
- g) Assaisonner le poisson : ____
- h) Dégorger le poisson : ____
- i) Vider le poisson et le laver à l'eau claire : ____

ACTIVITE 3 REEMPLOI

3.1. À l'aide des activités précédentes, complétez la fiche technique de fabrication.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOM DE LA RECETTE : Nom de la personne :	NOMBRE DE PORTIONS	
--	---------------------------	--

Denrées Utiles	Quantités	TECHNIQUE DE RÉALISATION
<u>ÉLÉMENTS DE BASE</u>		
<u>FINITION</u>		
<u>GARNITURE</u>		DRESSAGE ET PRÉSENTATION
<u>ASSAISONNEMENT</u>		
Temps de préparation : Temps de cuisson :		Ustensiles :

5.2. En classe, comparez votre fiche avec celle de vos camarades.

- Quel titre avez-vous choisi ?
- Quels sont les ingrédients ?
- Pour combien de personnes ?
- Quels sont les ustensiles ?
- Quelles sont les étapes ?
- Quel est le temps de préparation ?
- Quel est le temps de cuisson ?