

Activité 2 : Respect de la circulation des produits et des denrées et choix correct du matériel

2.1. Indiquer la zone de travail correspondant à chaque étape du protocole

2.2. Lister le matériel nécessaire à chaque étape du protocole

SALADE D'ENDIVES

**Techniques
travaillées**

- ◆ Préparer et tailler des végétaux
- ◆ Conditionner en barquettes

<i>Ingrédients</i>	<i>Présentation</i>	<i>Pour 4 personnes</i>
Cerneaux de noix		0,080 Kg
Emmental en bloc	Frais	0,080 Kg
Pomme	Frais	1 pièce
Endive	Frais	3 pièces

MODE OPERATOIRE	ZONE DE TRAVAIL	MATERIEL
1. Peser les denrées		
2. Décontaminer tous les végétaux sans les peler avec de l'eau de javel à 1‰		
3. Rincer à l'eau claire puis égoutter		
4. Eplucher les pommes, enlever le trognon, citronner puis couper en cubes et réserver		
5. Couper la base des endives, les évider puis découper en rondelles et réserver		
6. Couper le fromage en cubes réguliers		
7. Hacher grossièrement les noix		

8. Répartir dans 2 barquettes les endives, parsemer de noix et de dés de fromage. Fermer, étiqueter puis stocker en liaison froide

