TD : LA DECONTAMINATION DES VEGETAUX

Situation professionnelle : Vous devez réaliser une salade de pomme de terre pour 20 personnes pour le service de midi au restaurant pédagogique.

A) A l’aide de la vidéo suivante et de vos connaissances, **répondre aux questions**.

<https://www.youtube.com/watch?v=UV_WgPrm8KY&t=138s>

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Définir** le terme « décontamination »   (vous pouvez chercher dans le dictionnaire) |  |
| 1. **Énumérer** les denrées alimentaires que vous devez impérativement décontaminer avant de les utiliser. |  |
| 1. **Préciser** pourquoi il est impératif de décontaminer ces denrées. |  |
| 1. **Indiquer** le lieu où sera effectué la décontamination dans votre lycée. |  |
| 1. Il existe 2 produits pour décontaminer. **Indiquer** celui utilisé dans votre lycée. |  |
| 1. **Préciser** la quantité de produit nécessaire pour 50 L d’eau. |  |
| 1. J’ai 2 citrons à décontaminer seulement.   **Indiquer** si je dois remplir l’évier entier. Si non, indiquer le matériel que je peux utiliser. |  |
| 1. Je dois décontaminer des légumes terreux, c’est-à-dire des légumes qui poussent directement dans la terre. 8-1 : **Donner** 4 exemples de légumes terreux   8-2 : **Préciser** si des recommandations sont demandées pour ce type de produit alimentaire. | Exemples de légumes terreux :  -  -  -  -  Recommandations : |
| 1. Pour les légumes poreux, types champignons, fraises… **Préciser** le produit décontaminant qui est recommandé. |  |
| 1. **Observer** bien la vidéo**.**   **Énumérer** la liste du matériel utilisé pour réaliser une décontamination. |  |

B) **Indiquer** les différentes opérations nécessaires à la décontamination des végétaux en vous aidant de la liste ci-dessous.

(Attention les opérations ne sont pas dans l’ordre volontairement)

(Utiliser la fonction copier-coller sur votre ordinateur)

* **EGOUTTER**
* **METTRE de l’EAU CLAIRE** dans le bac de nettoyage
* **TRIER** les pommes de terre afin d’éliminer les produits qui pourraient être abîmés
* **VIDANGER** et **RINCER** le bac
* **OTER** les pomme de terre du bac
* **REMPLIR** le bac d’eau claire
* **AJOUTER** l’eau de javel

|  |
| --- |
| 50 ml pour 50 litres d’eau claire (un bac)  5 ml pour 5 litres d’eau (une bassine) |

* **LAISSER AGIR 5 MINUTES**
* **LAVER** une première fois afin d’éliminer la terre

Recommencer si nécessaire

* **RINCER** à l’eau claire

**Complétez dans l’ordre chronologique** le tableau ci-dessus.

|  |
| --- |
| **MODE OPERATOIRE DE LA DECONTAMINATION DES VEGETAUX** |
| OPERATIONS |
| **Préalable :** Désinfection des plans de travail |
| 1- |
| 2- |
| 3- |
| 4- |
| 5- |
| 6- |
| 7- |
| 8- |
| 9- |
| 10- |
| **Fin de l’activité :** entretenir la zone Légumerie |