

**NOM : MERLE**  
**PRÉNOM : ANAÏS**  
**CLASSE : 2nd ASSP**



## **RÉALISATION D'UNE COMPOTE**



## 1. Désinfecter le plan de travail



## 2. Se laver les mains



### 3. Préparer le matériel puis les denrées

*Contenants : ramequins*

*Bassine*

*1 assiette*

*1 petite casserole*

*Bac à déchets*

*Couteau*

*Planche à découper*

*Économe*

*Vide pomme*

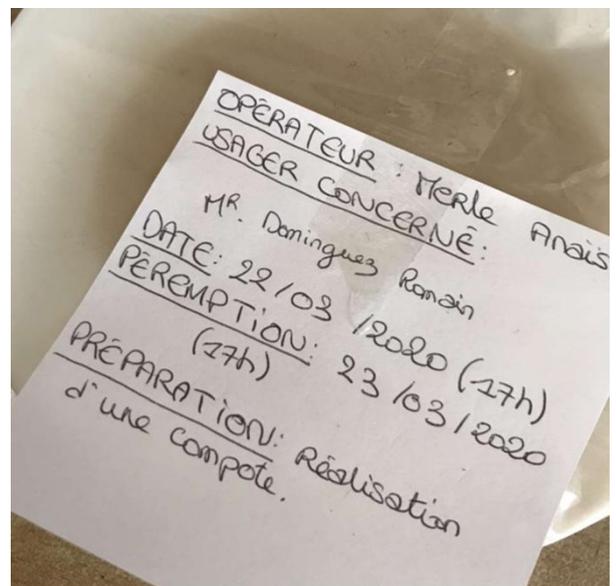
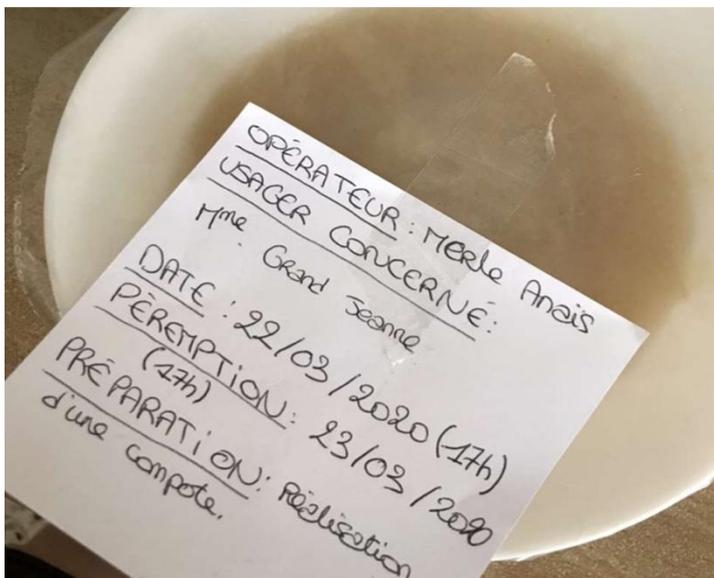
*1 cuillère à café*

*1 presse purée*

*Ou mixeur plongeur*



### 4. Remplir l'étiquette de traçabilité de la préparation.



## 5. Laver les fruits dans une bassine d'eau



## 6. Éplucher les fruits et enlever les pépins



**7. Tailler les pommes en gros cubes et les placer dans la casserole**



**8. Ajouter dans la casserole l'eau puis mettre cuire (10 à 15 minutes)**

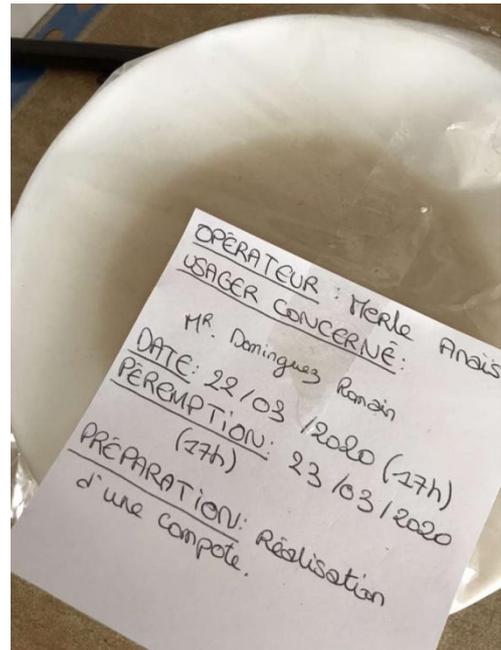
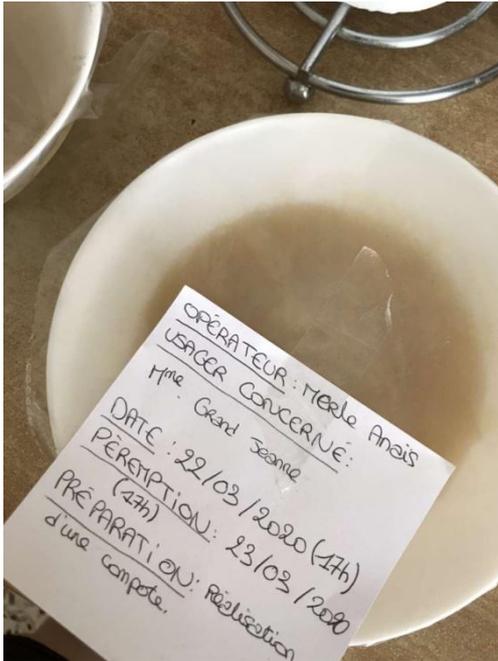


**9. Mélanger de temps en temps**

**10. En fin de cuisson, écraser ou mixer et ajouter la cannelle**

**11. Dresser dans un ramequin individuel**

**12. Filmer et étiqueter le contenant**



**13. Stocker à l'endroit approprié avant une consommation la plus proche possible**



## 14. Laver manuellement le matériel utilisé



## 15. Ranger le matériel utilisé



## 16. Bionettoyer le plan de travail et l'évier



### Consignes de sécurité

° Port de la tenue professionnelle (blouse rouge, charlotte, pantalon blanc, chaussures de sécurité +/- gants de ménage).



### Compte-rendu

° Cahier de liaison complétés.

