

# Les produits de la légumerie



**Vous venez d'intégrer l'équipe de cuisine du groupe Arôm, traiteur sur Eysines (33). Le groupe Arôm est représenté sur le marché des traiteurs organisateurs de réceptions de Gironde par plusieurs marques (Lacoste traiteur, La Grif Gourmande, Signature by, Dabbawala, Carré du lac) et plusieurs positionnements (haut de gamme, entrée de gamme, exception, plateau-repas, location de salle et restauration). Selon les prestations réalisées, toutes les gammes de produits sont utilisées. De la 1<sup>re</sup> gamme issue de culture traditionnelle et Bio à la 5<sup>e</sup> gamme avec certaines crudités. Afin de remettre à jour la gamme complète de ces prestations ciblées sur les fruits et légumes, il vous est demandé de faire des recherches sur les différents produits. La clientèle du groupe Arôm est une clientèle d'affaires à 80 %. Le budget moyen est de 55.00 € pour un cocktail dînatoire, et 93.50 € pour repas de gala.**

La France par sa situation géographique et son climat tempéré réussit à produire des légumes tout au long de l'année, un grand nombre étant saisonnier.








































Sous le terme générique de **légumes**, on désigne **les plantes potagères** dont certaines **parties sont consommables**.





































**Les fruits sont la production de la plante apparaissant après la fleur.** Les légumes et les fruits nouvellement récoltés et n'ayant subi aucune transformation sont qualifiés de frais. Certains seront dits secs lorsqu'ils auront subi une dessiccation (élimination partielle de l'eau).

**Activité 1 – Identification des légumes :** Afin de bien vous familiariser avec les produits, vous allez en visite du MIN de Bordeaux. Identifier les principales familles de légumes et leurs prix d'achat (document 1).

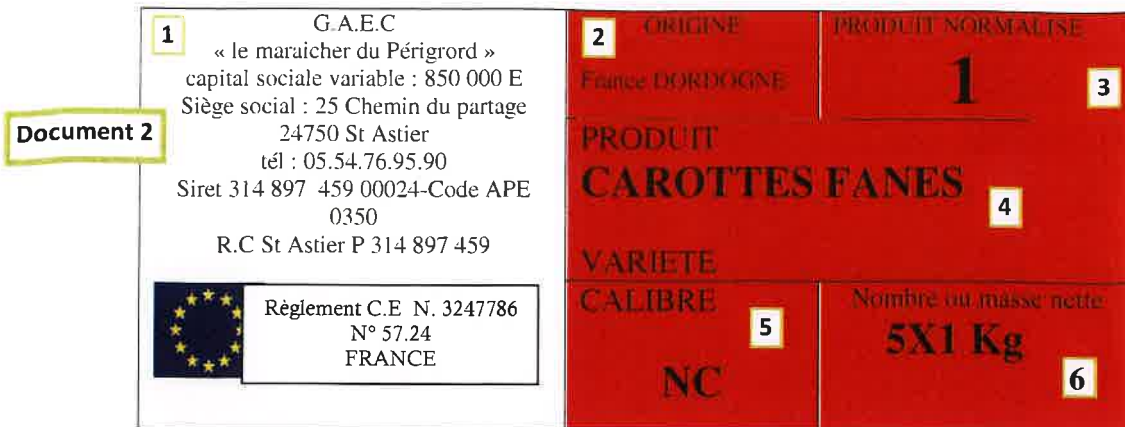
LES BULBES					
	.....	.....	.....	.....	.....
LES FEUILLES					
	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....
LES FRUITS					
	.....	.....	.....	.....	.....

Document 1

LES FRUITS					
	.....	.....	.....	.....	.....
LES GRAINES					
	.....	.....	.....	.....	.....
INFLORESCENCE					
	.....	.....	.....	.....	.....
RACINES					
	.....	.....	.....	.....	.....
					
.....	.....	.....	.....	.....	
RHIZOMES					
	.....	.....	.....	.....	.....
TIGES-COTES					
	.....	.....	.....	.....	
CHAMPIGNONS					
	.....	.....	.....	.....	.....





					
.....	.....	.....	.....	.....	.....
POMMES DE TERRE (chair farineuse)					
	manon	binjite	vitelote	agria	marabel
POMMES DE TERRE (chair ferme)					
	charlotte	belle de Fontenay	amandine	roseval	ratte
LEGUMES OUBLIES					
	.....	.....	.....	.....	.....
LEGUMES EXOTIQUES					
	.....	.....	.....	.....	.....
LEGUMES SECS					
	.....	.....	.....	.....	.....
ALGUES					
	.....	.....	.....	.....	.....

**Activité 2 – Commercialisation et lecture d'une étiquette** → Identifiez les informations obligatoires (document 2)



1		4	
2		5	
3		6	

**Les couleurs de l'étiquette et la qualité** : la qualité des produits dépend de leurs calibres ainsi que de leurs aspects visuels. Selon le degré de défauts des légumes un code couleur sera appliqué.

COULEUR	CATEGORIE	DEFINITION REGLEMENTATION
ROUGE	EXTRA	 5% de défauts
VERTE	I	 10% de défauts
JAUNE	II	 Produits écartés de la vente
GRISE	III	

**Rappel pour les catégories**, selon les F&L, le calibre peut correspondre à différentes valeurs : au **diamètre** (P de terre), au **poids** (tomate) ou la **longueur** (concombre) ; exprimé en échelle **alphabétique** (AAA, AA, A, B,C) ; ou **numérique** (1,2,3 ou 47/57, 57/67..). **Dans un même emballage, les produits doivent être du même calibre.**

Le chef vous demande d'aller choisir des tomates pour réaliser un gaspacho et des tomates en gelée de langoustine. Quelle catégorie de tomate privilégieriez-vous pour le :

- Gaspacho : .....
- Tomates en gelée de langoustine : .....

**Selon leur nature et leur provenance, les légumes frais sont présentés sous divers conditionnements :**

- Cageots de bois ou en plastique, à usage unique. Certains étant enveloppés avec des alvéoles plastiques afin de protéger les produits
- Cartons à usage unique
- Filets pour les bulbes

**Activité 3 – Achats et livraison des légumes**, selon vos connaissances, quelles précautions devez-vous prendre à la livraison ou à l'achat des légumes ? (document 3)

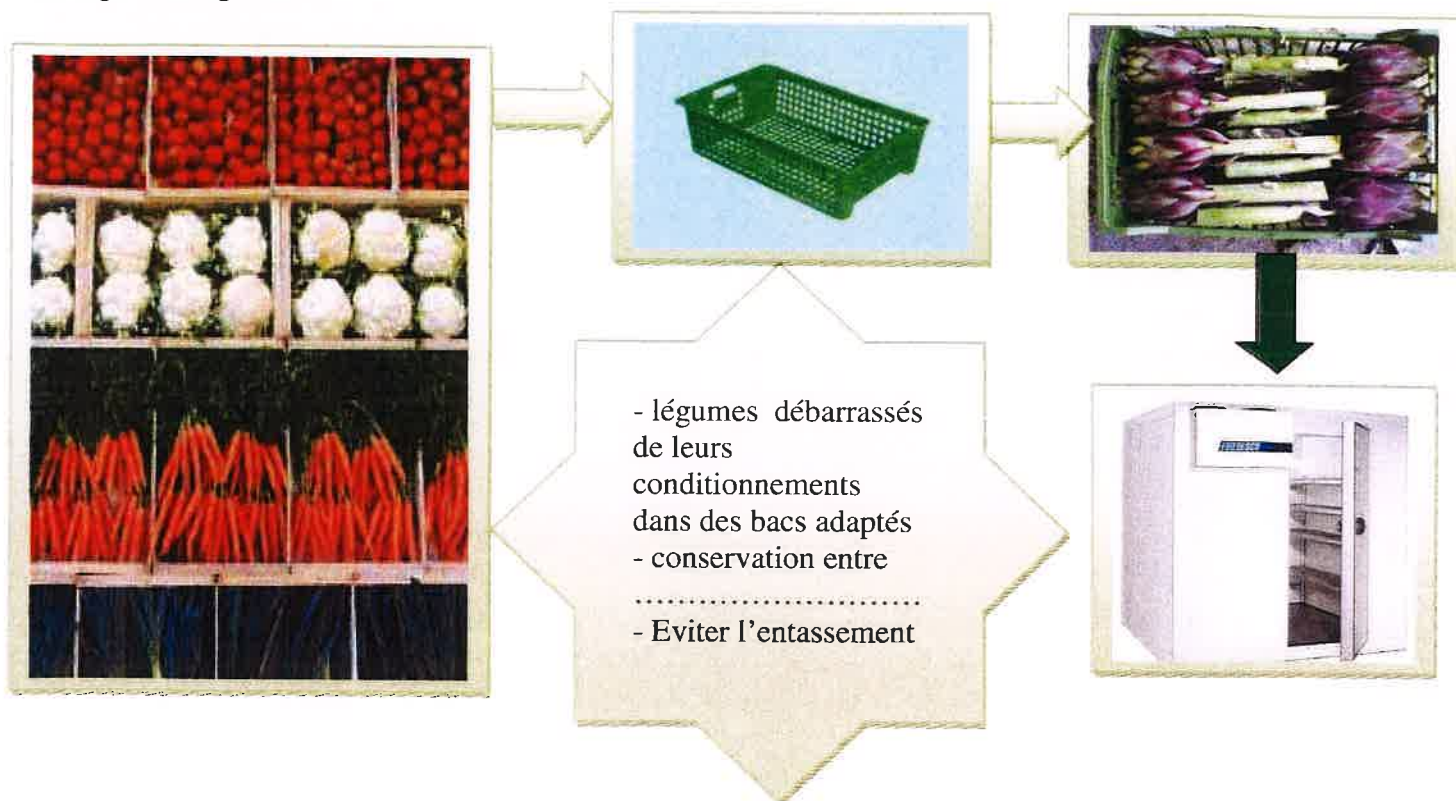
Document 3



Avant de réceptionner les légumes vérifier leur :

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**Activité 4 - Stockage et conservation des légumes**, lors de travaux pratiques quelle est la température de stockage des légumes ?



Concernant les bulbes et les pommes de terre, le stockage doit être prévu dans un endroit frais et aéré tel que l'économat.