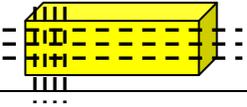
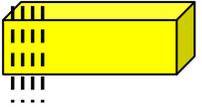
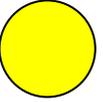
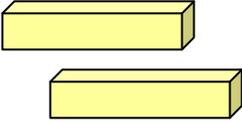
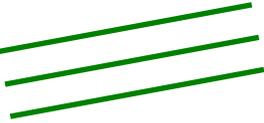
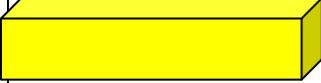


## TAILLAGE ET TOURNAGE DES LEGUMES

TAILLAGE			TOURNAGE		
APPELLATION	SCHEMA	DESCRIPTIF	APPELLATION	SCHEMA	DESCRIPTIF
<b><u>EMINCER</u></b> (carottes, poireaux, oignons...)		Tranches fines de 1-2 mm N'importe quelle forme	<b><u>COCOTTE</u></b>		Forme et grosseur d'une olive oblongue : 4 à 5 cm de long
<b><u>CISELER</u></b> (échalotes, oignons)		Petits dés (taille tête d'épingle) 1mm	<b><u>ANGLAISE OU VAPEUR</u></b>		Forme d'un petit œuf : 4 à 5 cm de long
<b><u>MIREPOIX</u></b>		Cubes de 1 cm sur 1 cm	<b><u>CHÂTEAU</u></b>		Forme de la grosseur d'un œuf : 5 à 6 cm de long
<b><u>PAYSANNE</u></b>		Bâtonnets de 1cm de côté sur 1-2 mm	<b><u>FONDANTE</u></b>		Double de volume d'une pomme anglaise et a une face plate 6 à 7 cm
<b><u>BRUNOISE</u></b> (carottes, navets, poivrons, PDT...)		Cubes de 1 à 3 mm de côté	<b><u>POMME NOISETTE</u></b>		Petites boules de PDT de 2cm de diamètre
<b><u>MACEDOINE</u></b> (carottes, navets)		Cubes de 5 mm de côté			

## **TAILLAGE ET TOURNAGE DES LEGUMES**

<p><b><u>JARDINIÈRE</u></b> (navets)</p>		<p>Bâtonnets de 1,5 à 3 cm de longueur et de 0,5 cm de côté</p>			
<p><b><u>JULIENNE</u></b> (Poireaux, carottes...)</p>		<p>Filaments de 4 à 5 cm de long et de 1 mm de côté</p>			
<p><b><u>POMME ALLUMETTE</u></b></p>		<p>Bâtonnet de 6 à 8 cm de long et de 0,3 à 0,5 cm de côté</p>			
<p><b><u>POMME MIGNONETTE</u></b></p>		<p>Bâtonnets de 3 à 4 cm de long et de 0,5 cm de côté</p>			
<p><b><u>POMME PONT NEUF</u></b></p>		<p>Bâtonnet de 6 à 8 cm de long et de 1 cm de côté</p>			

## **TAILLAGE ET TOURNAGE DES LEGUMES PRISE EN MAIN DES COUTEAUX**

### **CONSEILS**

- Les couteaux sont des outils dangereux ; il faut les utiliser avec beaucoup d'attention et de prudence
- Disposer les couteaux sur votre poste de travail de manière ordonnée.
- Appliquer le bon geste lors de l'utilisation des couteaux.
- [Aiguiser](#) et [affiler](#) régulièrement les couteaux.
- Laver et désinfecter les couteaux après chaque utilisation.

### **1- Disposer un couteau**



Disposition **incorrecte**

Disposition **correcte**

### **2- Se déplacer avec un couteau**



Couteau **mal tenu** pour se déplacer

Couteau **bien tenu** pour se déplacer

### **3- Tenir un couteau**



Couteau **mal tenu** pour tailler

Couteau **bien tenu** pour tailler

Tenue du couteau pour **émincer**

Tenue du couteau pour **hacher**

### **4- Laver puis essuyer un couteau**



Couteau **mal tenu** pour le laver et l'essuyer

Couteau **bien tenu** pour le laver et l'essuyer

### **5- Rangement des couteaux**



Couteaux **mal rangés**



Couteaux **bien rangés**