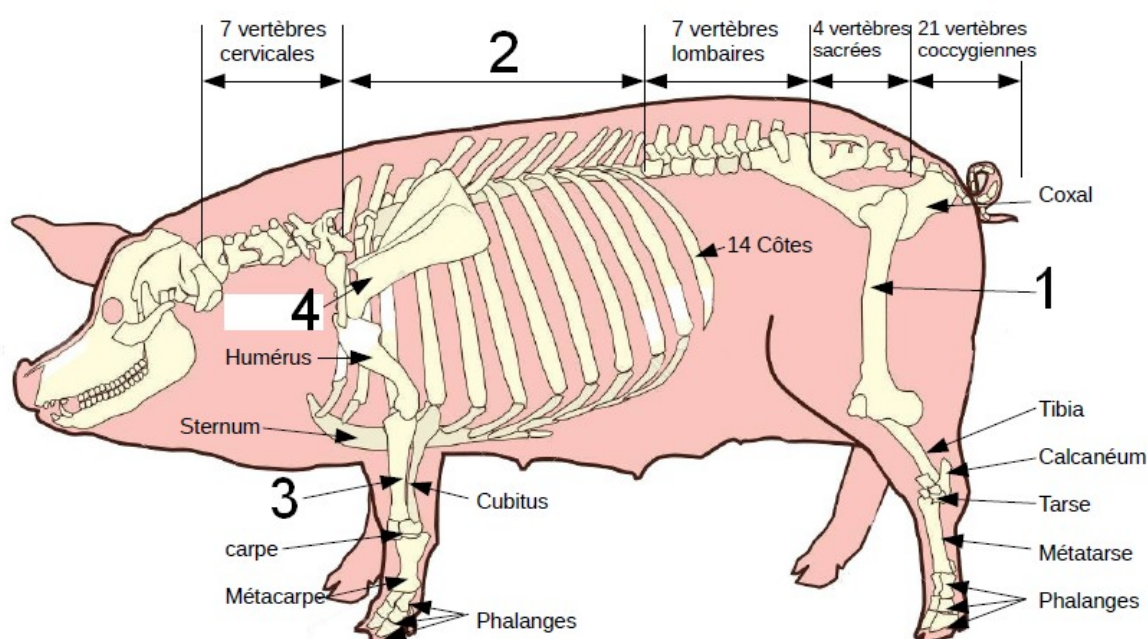


Révision

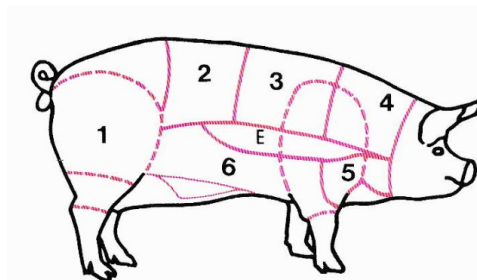
A partir des documents ressources, répondre aux questions posées sur une feuille de classeur.

- 1 – Nommer les 5 éléments de la tenue professionnelle.
- 2 - Que signifie E.P.I ?
- 3 - Nommer les E.P.I.
- 4 - Quand et pourquoi doit-on porter les E.P.I ?
- 5 - Quelle partie du corps transmet le plus de bactéries ?
- 6 - Pour éviter cela que doit-on faire ?
- 7- Donner dans l'ordre de réalisation, les étapes de nettoyage des mains.
- 8 - Donner dans l'ordre de réalisation, les étapes de nettoyage d'un plan de travail.
- 9 - A quelle température doit on laver sa tenue de travail ?
- 10 - Dans les vestiaires, peut on mettre dans le même placard sa tenue de ville et de travail ? Pourquoi ?
- 11 – Nommer les os repérés de 1 à 4



- 12- Ecrire la définition des mots suivants : Porcelet, Cochon de lait, Cochet, Truie, Verrat, porc charcutier (exemple : Verrat → mâle reproducteur)
- 13- Pourquoi croise t'on les races porcines ?
- 14- Donner les trois familles d'animaux dont les boyaux sont utilisés en charcuterie.
- 15- Quel est l'autre nom des boyaux utilisés pour faire les saucisses ?

16- Nommer les morceaux du porc repérés sur cette illustration



- 17- Nommer les abats rouges
- 18- Nommer les abats blancs
- 19- Nommer les trois principaux couteaux utilisés.
- 20- Citer le petit matériel utilisé en charcuterie.
- 21- Donner la définition des labels ci-dessous



Label Rouge



IGP



AOC