










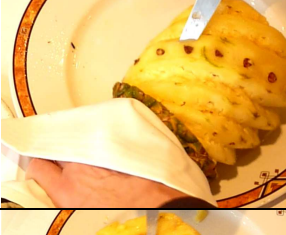





U.13 Service	Formateur : Ph.Pavie
---------------------	-----------------------------

N°	Progression	Illustration	N°	Progression	Illustration
1	Couper la base avec la tige en étant parallèle au sommet près du feuillage.		1	Maintenir l'ananas par le feuillage en protégeant sa main d'un linge. Couper la base avec la tige en étant parallèle au sommet près du feuillage.	
2	La première coupe permet de distinguer la peau de la chair sur toute la périphérie.		2	Inciser la peau sur toute la périphérie de l'ananas. Il ne faut inciser que la peau, pas la chair du fruit.	
3	Glisser la lame de l'éminceur ou canadien micro denté à l'horizontal entre chair et peau.		3	Peler à vif comme un agrume.	
4	La lame ressort coté feuillage. Peler le fruit sur toute sa périphérie.		4	Des épluchures de plus de 3 à 4 cm de larges laisseront des faces plates.	
5	Faire coulisser le fruit en le tenant par le feuillage à la manière d'un piston, la chair sans yeux devient accessible.		5	Les yeux alignés en spirales sont enlevés en coupant en diagonale à l'aide du couteau d'office à la suite de 2 coupes opposées.	
6	Détourer le cœur à l'aide d'un couteau d'office sur deux à 3 cm de profondeur.		6	Progresser ranger par ranger.	
7	Couper à l'aide du canadien micro denté des tranches de 5mm d'épaisseur environ.		7	Une fois tous les yeux enlevés, détourer sur 2 à 3 cm de profondeur le cœur de l'ananas trop ferme pour être servi.	
8	Le cœur précédemment détouré se retire facilement.		8	Ainsi détouré il s'enlèvera au fur et à mesure du tranchage. Détourer à nouveau toutes les 3 à 4 tranches.	