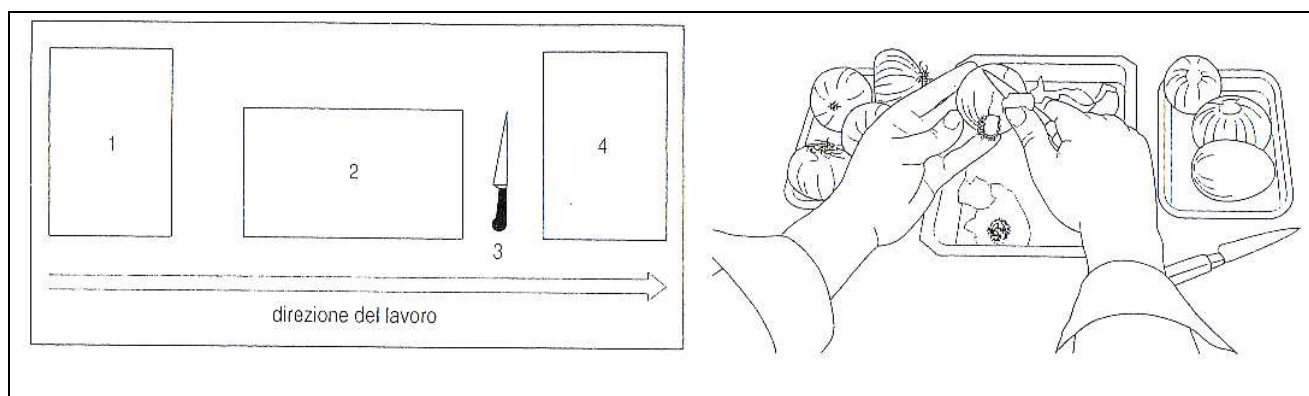
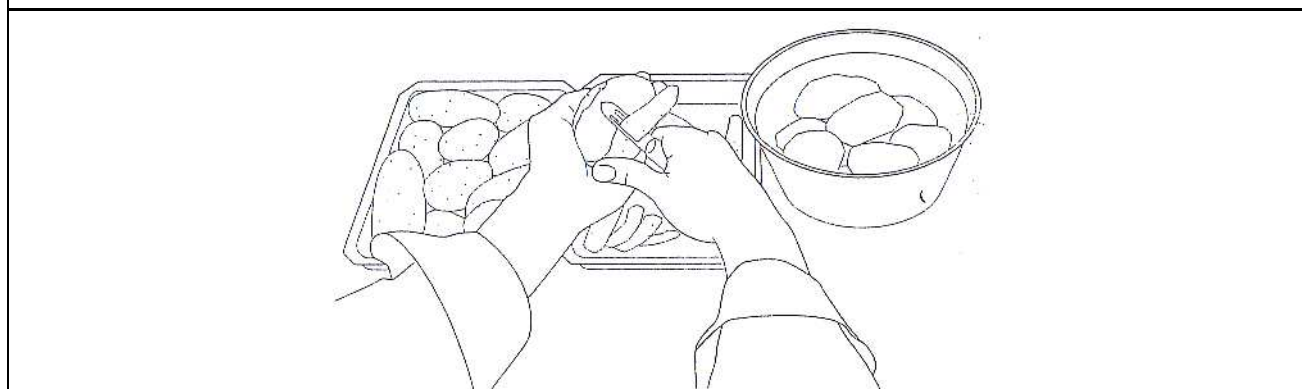


# ORGANIZZAZIONE DELLA POSTAZIONE DI LAVORO



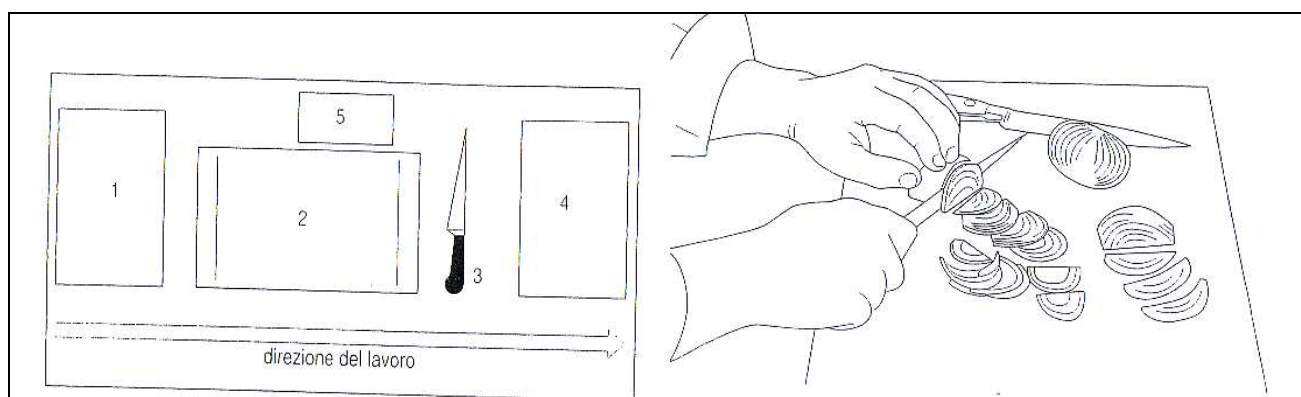
Organizzazione del posto di lavoro applicabile a cipolle, carote, ecc.

- 1) recipiente con alimenti da mondare; 2) recipiente in cui vengono raccolti gli scarti;
- 2) coltello; 4) recipiente con gli alimenti "puliti"



Organizzazione del posto di lavoro applicabile alla pulizia di patate

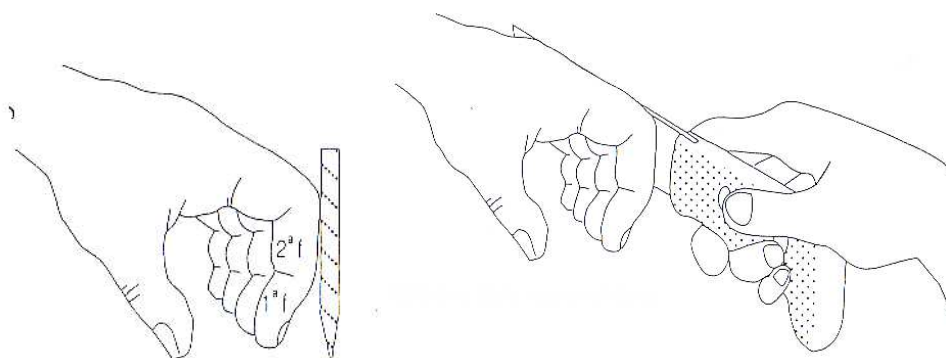
- 1) recipiente con patate "sporche"; 2) recipiente per raccogliere gli scarti;
- 2) recipiente contenente acqua per raccogliere le patate pelate.



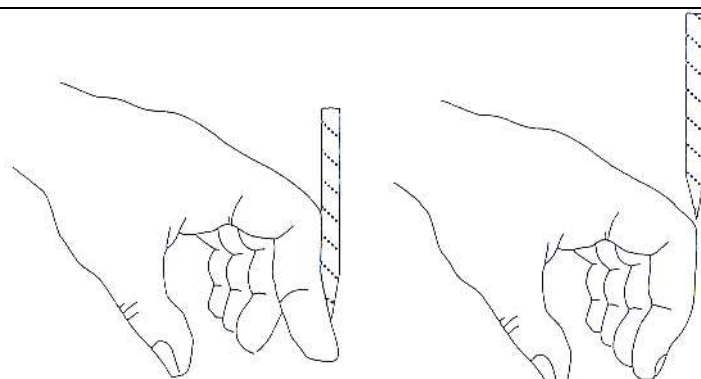
Organizzazione del posto di lavoro per il taglio delle verdure, a fianco come affettare con il coltello

- 1) recipiente con le verdure da tagliare; 2) tagliere verde; 3) coltello;
- 4) recipiente per le verdure tagliate; 5) recipiente per gli scarti.

## COME USARE IL COLTELLO



Posizione corretta della mano sinistra con il coltello che scorre sulla 2° falange mentre la prima falange rimane piegata verso l'interno. Con la mano destra far scorrere il coltello.



Posizione scorretta delle dita della mano sinistra; evitare di far sporgere la prima falange, non alzare la lama del coltello oltre le falange (se si esegue il taglio ci si ferisce).

## COME USARE LA MANOPOLA DI ACCENSIONE DEL FORNELLO

