

La grande pêche - Réalisation d'un numéro de la Bibliothèque de Travail par la classe de fin d'études de l'école Jules Ferry à Fécamp - Le travail du saleur

Numéro d'inventaire : 2016.12.15.23

Auteur(s) : Robert Devaux

Carron

Philippe

Type de document : travail d'élève

Matériau(x) et technique(s) : papier

Description : Feuille blanche manuscrite

Mesures : hauteur : 31,5 cm ; largeur : 24,3 cm

Notes : Fiche commencée par les élèves et complétée par le maître. 1 illustration a été décollée

Mots-clés : Méthodes pédagogiques actives (y compris la coopération scolaire, classes vertes, méthode Freinet)

Géographie

Élément parent : 2016.12.15

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : Non paginé

Commentaire pagination : 1 p.

Lieux : Fécamp

LE TRAVAIL DU SALEUR

LE POISSON ARRIVE À BORD APRÈS LE VIRAGE DU CHALUT.

LE POISSON EST MIS DANS LES PARCS POUR POUVOIR LE TRAVAILLER.

LE POISSON EST TRAVAILLÉ À LA CHAÎNE PAR CHAQUE CATÉGORIE DE SPÉCIALITÉ. ~~LES CATÉGORIES DE SPÉCIALITÉS SONT :~~

~~LES ÉBROYEURS, LES DÉCOLLEURS, LES TRANCHEURS ET LES LAVEURS.~~

DÉJÀ LE POISSON EST AMENÉ EN CALE PAR PANIER QUIS'ÉVALUENT À 50 Kg, ~~ET CE~~ QUI PERMET AUSSI DE SAVOIR LA QUANTITÉ DE MORUE DESCENDUE EN CALE.

IL Y A 4 SALEURS ET, ~~PARTI~~ L'UN D'EUX, LE CHEF, SURVEILLE LE TRAVAIL. LE POISSON EST SALÉ UN PAR UN, À PLAT ET EN PILE AVEC UNE QUANTITÉ DE SEL SELON LA GROSSEUR DE CHAQUE MORUE. POUR SALER LE POISSON ON SE SERT D'UNE PETITE PELLE À MAIN APPELÉE « PELLOX ».

POUR SALER 100 KILLES DE MORUE IL FAUT UNE MOYENNE DE 65 KILLES DE SEL.

Un bon saleur est très recherché, sa responsabilité est lourde car le manque de sel provoque la putréfaction tandis que l'excès de sel brille le poisson. D'après un test célèbre chez les marins le bon saleur doit être capable d'équilibrer les deux plateaux d'une balance en lançant deux pelletes de sel.

CARRON
PHILIPPE