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 CHALUE.

LE POISSON EST MIS JANS LES PARCS POUR POUVOIR LE ERAVAILLER.

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

LES ÉBROYEURS, LES DECOLLEURS, LES TRANCHEURS ET LES LAVEURS.

JELA LE POISSON EST AMENÉ EN CALE PAR PANIERS QUIS'EVALUENT A 50 Kg, ET CE

qui permet aussi de savoir La quantité de Morue descendue en cale.

IL y A 4 SALEURS ET , PARMI L'UN D'EUX , LE CHEF , SURVEILLE LE TRAVAIL. LE

POISSON EST SALE UN PAR UN, À PLAT ET EN PILE AVEC UNE QUANTIÉE DE SEL

SELON LA GROSSEUR DE CHAQUE MORUE. POUR SALER LE POISSON ON SE SERT D'UNE PETITE PELLE À MAIN APPELÉE « PELLOL».

POUR SALER 400 CONNES DE MORVE IL FANK UNE MOYENNE DE 65 CONNES DE SEL.

Men bon baleur et très recherché, sa responsabilité est lourde car le manque de sel provoque la putréfaction tandis que l'excès de sel brûle le poisson. F'afrès un test célèbre chez les marins le bon saleur doit être capable d'équilibrer les deux plateaux d'une balance en langant deux felletées de sel.

CATTON