

Vous disposerez des denrées alimentaires suivantes pendant toute la partie pratique de la procédure de qualification.

Ingrédients Catégories	Denrées alimentaires	Ingrédients Catégories	Denrées alimentaires	
<b>Produits laitiers</b>	Beurre de cuisine	<b>Epices</b>	Baies de genièvre	
	Crème acidulée		Bâton de cannelle	
	Crème entière (35 %, UHT)		Câpres	
	Fromage extra-dur (râpé)		Citronnelle	
	Lait pasteurisé ou UHT		Clous de girofle	
	Yoghourt (nature)		Carvi	
			Cumin	
<b>Produits à base d'œufs</b>	Blanc d'œuf pasteurisé		Curry moulu	
	Jaune d'œuf pasteurisé		Gingembre (frais)	
	Œufs entiers (frais)		Gousse de vanille	
			Noix de muscade	
<b>Produits céréaliers</b>	Amidon de maïs		Paprika (doux)	
	Farine fleur		Pâte de curry (rouge)	
	Fin finot de blé dur		Piment (frais)	
			Poivre en grain (blanc et noir)	
<b>Sucre / édulcorant / miel</b>	Miel		Safran en poudre	
	Sirop d'érable			
	Sucre cristallisé			
	Sucre de canne brut			
	Sucre glace			
<b>Huile / vinaigre</b>	Huile de colza		<b>Sel / condiments</b>	Concentré de tomates
	Huile de noix			Fleur de sel
	Huile de sésame			Ketchup
	Huile d'olive			Lait de coco
				Moutarde en grains à l'ancienne
	Vinaigre balsamique (classique et réduit)			Moutarde (mi-forte)
	Vinaigre de framboise			Sauce soja
	Vinaigre de pomme			Sauce Worcestershire
	Vinaigre de vin rouge et blanc			Sel de cuisine
				Tabasco ou Bergfeuer
<b>Herbes (fraîches)</b>	Aneth		<b>Fruits à coques / Graines</b>	Amandes (effilées, moulues)
	Basilic			Graines de courge
	Cerfeuil			Graines de sésame (blanches)
	Ciboulette			Noisettes (entières, moulues)
	Coriandre	Noix (cerneaux)		
	Estragon	Noix de coco (râpée)		
	Laurier (sec)	Pignons de pin		
	Menthe poivrée	<b>Jus de fruits / produits alcoolisés</b>	Bière (blanche)	
	Persil (frisé)		Brandy ou Cognac	
	Persil (plat)		Grand Marnier	
	Romarin		Madère	
	Sauge		Noilly Prat	
	Thym		Pernod	
			Porto (rouge, blanc)	
	Sherry			
	Vin de cuisine (rouge, blanc)			
<b>Aromates pour les préparations (non préparés)</b>	Ail, échalotes, oignons	<b>Produits convenience</b>	Bouillon	
	Carottes, céleri-rave, poireaux (verts)		Fond de poisson	
	Citrons, citrons verts, oranges		Fonds de volaille (blanc)	
	ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux		Fond de légumes	
<b>Pâtes</b>	Feuilles de rouleau de printemps		Fonds de veau (brun et blanc)	
	Pâte feuilletée (Leisi Quick)		Roux (blanc, brun)	
<b>Divers</b>	Agar Agar		Poudre à lever	
	Feuilles de Nori		Levure	
			Feuilles de gélatine	
			Chapelure	
			Pain toast	