

## Bon de commande

# N°1

# Corbeille de marchandises 2024

pour la procédure de qualification pratique

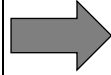
### Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

### La liste des indicateurs doit être prise en compte.

### Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 <sup>e</sup> plat	Potage crème avec une garniture ou un accompagnement
3 <sup>e</sup> plat	Poisson * (technique de chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	<b>Omble *</b>		<b>1 pièce d'env. 400 g</b> Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	<b>Crevettes géantes</b> surgelées, crues, avec carapaces, <b>sans tête</b>		<b>4 pièces (13/15)</b> Doivent être utilisées pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Blanc de poulet		sans peau, env. 200 g
	Cuisses de poulet		max. 3 pièces
Viande de boucherie	Aiguillette de bœuf		env. 250 g, sans graisse
Produits carnés	Lard		fumé
	Salametti		
	Viande séchée des Grisons		
Lait / Produit laitier	<b>Fromage frais de chèvre</b>		<b>nature, env. 80 g</b>
	Fromage frais		nature, Philadelphia
	Gorgonzola		doux
Champignons	Champignons de Paris		blancs, frais
	Pleurotes		frais
Pommes de terre	Pommes de terre		violette
	Pommes de terre		Type A
	Pommes de terre		Type C
Céréales	Flocons de millet		
	Quinoa		rouge
	Riz à grain long		
	Riz à grain moyen		
Légumineuses et pousses	Semoule de blé dur		
	Haricots noirs		séchés
	Lentilles vertes		séchées
	Pois chiches		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Ananas		frais
	<b>Poires</b>		
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Betteraves		rouges, crues
	Carottes		oranges
	Céleri en branches		
	Chou-fleur		
	Chou-frisé		
	Chou-rave		
	<b>Concombre</b>		
	Courgettes		vertes
	Fenouil		
	Haricots coco		
	Oignons		rouges
	Panais		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Chicorée rouge *		
	Roquette *		max. 30 g
	<i>*ne doivent pas être à utilisées en tant qu'ingrédients principaux</i>		
Divers	Concombres aux fines herbes		
	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates		séchées

Catégorie légumineuses les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.  
Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.