

Bon de commande

N°4 Corbeille de marchandises 2024

pour la procédure de qualification pratique

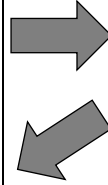
Devoirs

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^{er} plat | Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire) |
| 2^e plat | Potage à base de céréales ou de légumineuses avec une garniture ou un accompagnement |
| 3^e 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 | Sole * | | 1 pièce d'env. 500 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués. |
| | Filet de saumon | | env. 200 g Doit être utilisé 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 | Fromage frais de chèvre | | nature, env. 80 g |
| | 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 | | |
| | Semoule de blé dur | | |
| Légumineuses et pousses | Haricots noirs | | séchés |
| | Lentilles vertes | | séchées |
| | Pois chiches | | séchés |
| Fruits et produits à base de fruits | Abricots | | séchés |
| | Ananas | | frais |
| | Poires | | |
| | 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 | | |
| | Concombre | | |
| | Courgettes | | vertes |
| | Fenouil | | |
| | Haricots coco | | |
| | Oignons | | rouges |
| | Panais | | |
| | Poivrons | | jaunes |
| | Poivrons | | rouges |
| | Radis | | roses |
| | Tomates | | rouges, rondes |
| | Tomates Cherry | | rouges |
| | Chicorée rouge * | | |
| | Roquette * | | |
| | <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.