



Bon de commande

Date :

N°4

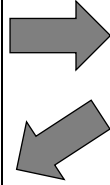
Corbeille de marchandises 2025

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) <i>(combiné avec un ingrédient secondaire)</i>
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	Loup de mer *		1 pièce d'env. 400 g <i>Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.</i>
	Filet de saumon		env. 200 g <i>Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.</i>
Volaille	Blanc de poulet		sans peau, env. 200 g
Viande de boucherie	Veau, pièce ronde		max. 200 g
Produits carnés	Lard à griller		fumé
	Jambon cru		
Lait / Produit laitier	Fromage frais granulé (cottage cheese)		nature, max. 100 g
	Ricotta		nature, max. 100 g
Champignons	Bolets		séchés
	Shiitake		frais
Pommes de terre	Patates douces		
	Pommes de terre		type A
	Pommes de terre		type C
Céréales	Couscous		
	Semoule de maïs		
	Riz complet		grain long
	Riz noir		riz venere
Légumineuses et pousses	Haricots borlotti		séchés
	Lentilles Beluga		séchés
	Pois jaunes		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Figues		séchées
	Poires		
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/pièce	Autres informations
Légumes	Carottes		jaunes
	Céleri en branches		
	Céleri-rave		
	Chou-fleur		
	Chou chinois		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Fenouil		
	Grains de maïs		en boîte ou surgelés
	Oignons		rouges
	Pois mange-tout		frais
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Micro leaves		
	Divers	Câprons	
Olives			noires, dénoyautées
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.