Nom : .....

Prénom : .....

Poste de travail : ..... Date : .....

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.

1er plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) *(combiné avec un ingrédient secondaire)*
2e plat	Potage crème avec une garniture ou un accompagnement
3e 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	**Omble ***		**1 pièce d'env. 400 g** *Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.*
	Crevettes géantes surgelées, crues, avec carapaces, sans tête		**4 pièces (13/15)** *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	**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 +		max. 30 g
	+ne doivent pas être à utilisées en tant qu'ingrédients principaux		
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.