

Bon de commande

N°1

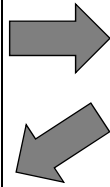
Corbeille de marchandises 2022

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 crème 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	Dorade		1 pièce d'env. 400 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			
Viande de boucherie			
Produits carnés			
Lait / Produit laitier	Brie Fromage frais Gruyère		bio nature, Philadelphia
Champignons	Bolets Champignons de Paris Morilles		congelés blancs, frais séchées
Pommes de terre	Pommes de terre Pommes de terre Pommes de terre		violette Type A Type C
Céréales	Blé vert Orge perlé Semoule de maïs Riz Riz		 fine Carnaroli Carolina, parboiled
Légumineuses et pousses	Haricots blancs Lentilles Pois chiches		 vertes
Fruits et produits à base de fruits	Canneberges Dattes Figs Pommes		congelés séchées séchées acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Artichauts		grands, max. 4 pièces
	Aubergines		violettes
	Brocoli		
	Chou de Milan / Chou frisé		
	Chou-rave		
	Courgettes		vertes
	Epinards en branches		frais
	Haricots coco		
	Oignons		rouges
	Oignons nouveaux		
	Pak-choï		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis roses		avec verdure
	Tomates grappe Cherry		colorées
	Tomates grappe		Ramati
	Topinambours		
Salades	Chicorée rouge *		
	Cresson de fontaine *		
	Roquette *		
<i>* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux</i>			
Divers	Olives		noires et vertes
	Tofu		nature
	Tomates		séchées, à l'huile

Catégorie légumineuses (à l'exception des lentilles) 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.