

## Bon de commande

# N°2 Corbeille de marchandises 2022

pour la procédure de qualification pratique

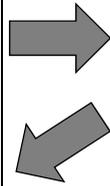
### Devoirs

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.



<b>1<sup>er</sup> plat</b>	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
<b>2<sup>e</sup> plat</b>	Potage à base de céréales ou de légumineuses avec une garniture ou un accompagnement
<b>3<sup>e</sup> plat</b>	Poisson (technique de chaleur sèche) 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>Dorade</b>		<b>1 pièce d'env. 400 g</b> Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	<b>Filet de saumon</b>		<b>env. 200 g</b> Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Blanc de poulet		sans peau
Viande de boucherie	<b>Filet de lapin</b>		<b>max. 200 g</b>
Produits carnés	Chorizio		
	Lard		fumé
	Jambon cru		
Lait / Produit laitier	Brie		bio
	Fromage frais		nature, Philadelphia
	Gruyère		
Champignons	Bolets		congelés
	Champignons de Paris		blancs, frais
	Morilles		séchées
Pommes de terre	Pommes de terre		violette
	Pommes de terre		Type A
	Pommes de terre		Type C
Céréales	Blé vert		
	Orge perlé		
	Semoule de maïs		fine
	Riz		Carnaroli
	Riz		Carolina, parboiled
Légumineuses et pousses	Haricots blancs		
	Lentilles		vertes
	Pois chiches		
Fruits et produits à base de fruits	Canneberges		congelés
	Dattes		séchées
	Figues		séchées
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations	
Légumes	Artichauts		grands, max. 4 pièces	
	<b>Aubergines</b>		<b>violettes</b>	
	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	
	<b>Topinambours</b>			
	Salades	Chicorée rouge *		
		Cresson de fontaine *		
		Roquette *		
* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux				
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.