

Bon de commande

N°3

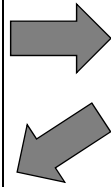
Corbeille de marchandises 2022

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	Consommé ou essence avec une garniture ou un accompagnement
3^e plat	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	Truite		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Filet de sandre avec peau		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Cuisses de poulet		max. 2 pièces
Viande de boucherie	Quasi d'agneau		200 g max.
	Viande à clarification de bœuf		200 g / 8 mm
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	
	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.