

Bon de commande

N°4 Corbeille de marchandises 2022

pour la procédure de qualification pratique

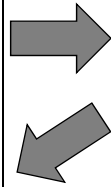
Devoirs

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 froid 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	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			
Viande de boucherie			
Produits carnés			
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		
	Aubergines		violettes
	Brocoli		
	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.