

Bon de commande

N°3 Corbeille de marchandises 2025

pour la procédure de qualification pratique

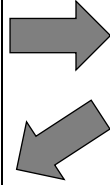
Devoirs

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 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 | Loup de mer * | | 1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués. |
| | Filet de cabillaud royale | | env. 200 g Doivent être utilisées pour le mets à base de poisson. Préparation à choix. |
| Volaille | Blanc de poulet | | sans peau, env. 200 g |
| | | | |
| Viande de boucherie | Veau, pièce ronde | | max. 200 g |
| | | | |
| Produits carnés | Lard à griller | | fumé |
| | Jambon cru | | |
| Lait / Produit laitier | Fromage frais granulé (cottage cheese) | | nature, max. 100 g |
| | Ricotta | | nature, max. 100 g |
| Champignons | Bolets | | séchés |
| | Shiitake | | frais |
| Pommes de terre | Patates douces | | |
| | Pommes de terre | | type A |
| | Pommes de terre | | type C |
| Céréales | Couscous | | |
| | Semoule de maïs | | |
| | Riz complet | | grain long |
| | Riz noir | | riz venere |
| Légumineuses et pousses | Haricots borlotti | | séchés |
| | Lentilles Beluga | | séchés |
| | Pois jaunes | | séchés |
| Fruits et produits à base de fruits | Abricots | | séchés |
| | Figues | | séchées |
| | Poires | | |
| | Pommes | | acidulées |

| Ingrédients par catégorie | Denrées alimentaires | g/dl/ pièce | Autres informations |
|---------------------------|----------------------|-------------|----------------------|
| Légumes | Carottes | | jaunes |
| | Céleri en branches | | |
| | Céleri-rave | | |
| | Chou-fleur | | |
| | Chou chinois | | |
| | Concombre | | |
| | Courgettes | | vertes |
| | Fenouil | | |
| | Grains de maïs | | en boîte ou surgelés |
| | Oignons | | rouges |
| | Pois mange-tout | | frais |
| | Poivrons | | rouges |
| | Radis | | roses |
| | Tomates | | rouges, rondes |
| | Tomates Cherry | | rouges |
| | Micro leaves | | |
| | Divers | Câprons | |
| Olives | | | noires, dénoyautées |
| 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.