

Bon de commande

N°1

Corbeille de marchandises 2023

pour la procédure de qualification pratique

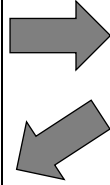
Devoirs

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 ¹ (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		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Filet de cabillaud royal		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	Appenzeller		salé
	Burrata		1 pièce, 100 à 150 g
	Fromage frais		nature, Philadelphia
Champignons	Champignons de Paris		blancs, frais
	Morilles		séchées
	Shiitake		frais
Pommes de terre	Patates douces		
	Pommes de terre		violette
	Pommes de terre		Type A
	Pommes de terre		Type C
Céréales	Ebly		
	Flocons d'avoine		fins
	Riz		Basmati
	Riz		Carnaroli
	Semoule de blé dur		
Légumineuses et pousses	Flageolets		
	Haricots Kidney		rouges
	Lentilles		Beluga
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Poires		
	Pommes		acidulées
	Pruneaux		congelés

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Artichauts		grands, max. 4 pièces
	Betteraves rouges		crues
	Carottes jaunes		
	Choucroute		crue
	Chou de Chine		
	Chou-fleur		
	Courgettes		vertes
	Fenouil		
	Haricots nains		
	mini Mais		cru
	Oignons		rouges
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis roses		en botte
	Tomates grappe Cherry		colorées
	Tomates grappe		Ramati
	Salades	Cresson de jardin*	
Feuilles de chêne*			rouges
Roquette*			max. 50 g
	* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux		
Divers	Œufs de caille		max. 8 pièces
	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tofu soyeux		
	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.