

# Fiche Technique de préparation Restaurant



Description	Objectif principal	Denrées (4 pers.)
<b>Côte de bœuf sauce marchand de vin</b>	- Trancher et servir une côte de bœuf pour 4 personnes.	- 1 côte de bœuf (environ 1,200 kg) - 1 botte de cresson - 1 saucière de sauce marchand de vin
Argumentation	Pré-requis	Matériel
Délicieuse côte de bœuf grillée à souhait puis tranchée, servie avec une sauce onctueuse à l'échalote et au vin rouge de Bordeaux.	- Organisation du guéridon - Connaissance des produits - Maîtrise des techniques de découpage	- Plaque à accumulation - 1 planche à découper - 1 couteau de tranche, 1 pince - 1 assiette à pain, 1 assiette à déchets
<b>Intérêt de la préparation</b>	<b>Durée de réalisation</b> : 9 minutes	
- Animation, faire valoir un savoir-faire - Authenticité du produit.	<b>Coût Matière portion</b> : 6 Euros <b>Prix de vente</b> : 18 Euros	

Etapes de réalisation	Méthodologie	Objectifs intermédiaires
<b>Présentation du guéridon</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Disposer le matériel sur le guéridon.</li> <li>➤ Enlever la côte de bœuf très chaude de la cuisine.</li> </ul> <p><u>Prévoir pour le client</u> : une assiette chaude, une fourchette de table et un couteau à steak. (moutarde sur table)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Organiser le guéridon afin de réaliser un travail rapide et propre.</li> </ul>
<b>Préparation au tranchage</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Disposer la côte sur la planche (os vers soi).</li> <li>➤ Ôter l'os en découpant autour.</li> <li>➤ Enlever si besoin les parties grasses de la viande.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ préparer la pièce de viande afin de la découper facilement et rapidement.</li> </ul>
<b>Découpage de la viande</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Trancher la viande perpendiculairement à l'os sans la piquer (entame vers le client)</li> <li>➤ Réaliser des tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Trancher rapidement la côte avec dextérité à la vue du client.</li> <li>➤ Equilibrer les portions de chaque client.</li> </ul>
<b>Dressage du plat</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Remettre la viande découpée dans le plat.</li> <li>➤ Débarrasser la planche et le couteau de tranche sous le guéridon.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Remettre le viande au chaud.</li> <li>➤ Libérer de la place sur le guéridon pour le dressage des assiettes des clients.</li> </ul>
<b>Dressage dans l'assiette</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Disposer les assiettes chaudes sur guéridon.</li> <li>➤ Dresser 2 à 3 tranches de viande et un peu de cresson dans chaque assiette chaude.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Servir au client une préparation appétissante et bien chaude en respectant au mieux ses préférences de cuisson.</li> </ul>
<b>Présentation dans l'assiette</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Servir chaque client en respectant les règles de préséance.</li> <li>➤ « passer » la garniture à l'anglaise.</li> </ul> <p>Ici : Gratin de pommes de terre au parmesan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Servir le client en respectant ses choix en termes de cuisson et de quantité de garniture.</li> </ul>
<b>Accord mets/vins</b> ⇔	Bordeaux Haut-Médoc, Madiran...	