

MENU DE LA SEMAINE 39 Mercredi 28 Septembre 2011 2REST

Rillettes et andouille



<http://www.mx2k.com/forum-motocross/photos/61406-26062009-andouille.jpg>



http://www.maiteharrand.fr/produits/m_rillette2.jpg

Brandade de merlu



<http://www.gastronomie-enligne.info>



<http://olharfeliz.typepad.com>

Tarte tropézienne



<http://imalbum.aufeminin.com>

FICHE DE PREPARATION D'APS RESTAURANT



DATE : lundi 05 Septembre 2011		CLASSE 2REST (Première année CAP)	SEMAINE N° : 36	<u>POSTES</u>
Objectifs : <ul style="list-style-type: none"> • Dresser un buffet harmonieux • Vérifier l'hygiène des locaux et du matériel • Gérer la caisse • Servir les boissons chaudes (type banquet) : <u>café</u>, <u>thé</u>. 		Evaluation : <ul style="list-style-type: none"> Accueillir les clients et présenter les supports de vente Réaliser la Mise en place banquet Découper une tarte au buffet (idem qu'au guéridon) Débarrasser professionnellement les assiettes 		
Menu	Informations commerciales		Type de service	
<u>Rillette et andouille</u>	<i>Nous vous avons préparé une entrée rustique composée d'un duo de charcuteries à base de porc servie avec des oignons, des cornichons vinaigrés et du beurre frais.</i> Vin proposé : vin rosé (AOC Côte de Provence) ou rouge léger (AOC Bourgogne Passe tout grains)		Préparation d'office ASSIETTE	
Brandade de merlu	<i>Pour suivre un plat fondant de la région Languedoc Roussillon à base de pomme de terre écrasée liée à l'ail, à l'huile d'olive, à des miettes de merlu, le tout gratiné au four.</i> <i>Nous vous servirons également quelques feuilles de roquettes aux notes poivrées.</i> Vin proposé : blanc sec (AOC Graves)		BUFFET	
Tarte tropézienne	<i>Pour terminer votre repas, le chef vous propose une pâtisserie typiquement provençale composée de pâte briochée décorée de perles de sucre, garnie d'une crème pâtissière liée au beurre et parfumée à la fleur d'oranger.</i> Vin proposé : vin effervescent AOC Vouvray		BUFFET	
Nouveaux produits / Nouvelles techniques <u>Réaliser des quenelles de rillettes</u>		Vin proposé pour la totalité du repas <i>Vin proposé : rouge (AOC Côtes du Rhône Villages)</i>		<u>Fromages</u>

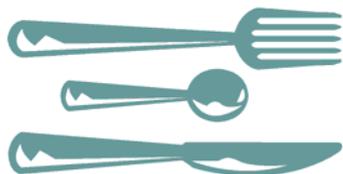


TABLEAU DE PREVISION DE MATERIEL

MENU DU JOUR
Rillette et andouille
Brandade de merlu
Tarte tropézienne



Matériel	Couverts									Assiettes				Verres		
	Cuillères Potage	Fourchettes de Base	Couteaux de Base	Cuillères à entremets	Fourchettes entremets	Couteaux entremets	Fourchette à poisson	Couteaux à poisson	Pinces	Assiettes à entremets	Assiettes de base	Assiettes gastro C/R/T	Assiettes à pain	Verre à eau	Verre à vin rouge	Verre à vin blanc
Entrées	20			24	24	24	24	24	10	24	24	24 C	10	24	24	24
Plats		24	24				24	24	5+3		24	24 G	5			
Fromages																
Desserts				24	24	24			10	24	24	24	5			
Console	2			2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2
Totaux																

Matériels supplémentaires

Saupoudreuse : 6	Platerie : SALADIER : 3
Moutardier : 6	Saucière :
Huilier Vinaigrier : 6	Légumier :
Beurrier : 6	Doublure ronde : 6 (carton+dentelle)
Ménages : 6	Torpilleur (plat ovale) :
Panière à pain : 6	Planche : 10
Assiette de transport : 6	Couteau d'office : 10
Assiette à potage (creuses) : 24	Couteau de filet de sole :
Louches : 6	Couteau de tranche : 10 (à laver puis disposer sur buffet)
Matériel spécifique (steak, escargots, fruits de mer ...) : 24	Poêle bi- métal :
Carafes : 6	Réchaud :
Rince- doigts : 24	Plaques à accumulation :
Verrerie spécifique : Mikasa Alsace A Bordeaux	Coupes à glaces : 24

Pensez aux cartons et aux dentelles ! dent : dentelle / C : Carrées / R : Grandes rectangulaires / T : Triangulaires / G : Gastro / rect : petite rectangulaires