

Nom :

Prénom :

Classe :

Date :

Fiche technique restaurant

Appellation de la Préparation : **ANANAS FLAMBES**

Argumentaire de Vente

Flambage devant le client (animation)

- Croquant de l'ananas Parfum du rhum

Exemples de phrases :

1) *En dessert je vous propose des tranches d'ananas frais qui seront flambées au rhum devant vous.*

2) *Pour terminer votre repas je vous propose des tranches d'ananas que je flamberai devant vous, vous apprécierez le croquant du fruit marié à la saveur exotique du rhum. Ce mets est léger et facilite la digestion.*

3) *Ce mets, composé de tranches d'ananas flambées devant vous, terminera agréablement votre repas.*

Matériel de service Client

Sur assiette à entremets

Cuillère et fourchette à entremets

Ingrédients

Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total
Ananas au sirop (2 tranches par personne)	200	grammes		
Sucre semoule	40	grammes		
Citron	1/2	pièce		
Sirop de sucre de canne	2 à 4	Cl		
Rhum ambré	2 à 4	Cl		

Progression du travail

1 - Mettre en place le poste de travail

2 - Allumer le réchaud

3 - Réaliser le caramel :

- a) - Saupoudrer le fond de la poêle de sucre
- b) - Presser quelques gouttes de citron
- c) - Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel brun

4 - Disposer les tranches d'ananas dans le caramel, les faire cuire.

5 - Ajouter du sirop si nécessaire.

6 - Retourner les tranches d'ananas, les enrober de caramel, terminer la cuisson.

7 - Verser le rhum et flamber

8 - Saupoudrer de sucre semoule pendant le flambage (spectaculaire, facultatif).

9 - Laisser réduire

10 - Servir en nappant les fruits

Préparation(s) similaire(s)

Fruits flambés

- Pommes flambées au Calvados

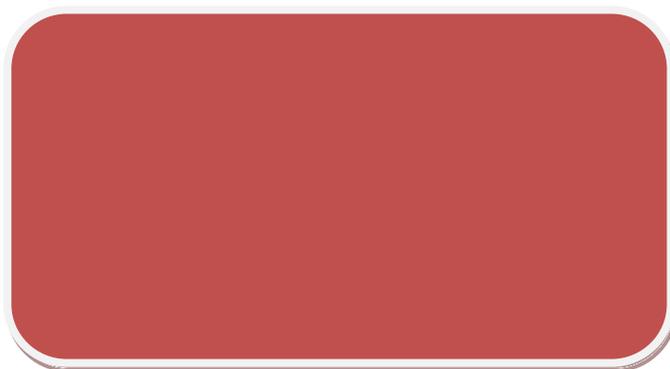
Accords mets et boissons :

- Rhum
- Champagne
- Crémant

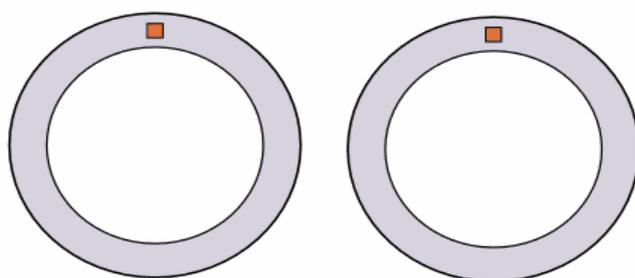
Mise en place Guéridon

- Réchaud
- Poêle bi-métal (ronde)
- 1 pince
- 1 assiette à entremets
- 1 Saupoudreuse
- 2 assiettes à entremets (clients)
- Ingrédients ci-dessus

Veillez à placer le matériel sur le schéma ci-dessous :



Présentation Assiette (Proposez, insérez une photo...)



Compétences visées :

C2-3.2 Valoriser les mets

C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel

C3-2.1 Evaluer son travail et/ou celui de son équipe



Objectif de la séance : Valoriser l'ananas par la mise en œuvre d'un flambage au restaurant.

Situation professionnelle :

Dans le cadre de votre service d'aujourd'hui, dans votre restaurant d'application. Votre professeur vous demande de réaliser le flambage d'ananas et de proposer une assiette, en respectant les règles de la profession.

Vous avez pour missions de :

- réaliser le flambage
- finir de renseigner la FT
- vous positionner (ref.grille de positionnement)