

LE PLAN ALIMENTAIRE

Vous êtes chef de production dans une cuisine collective de la région parisienne. Vous accueillez dans le cadre de ses études un élève d'une école hôtelière.

Vous comptez lui proposer de travailler sur l'élaboration du nouveau plan alimentaire de votre établissement.

Question 1

Indiquez la structure d'un repas équilibré

Question 2

Proposez un menu complet (4 plats : entrée, plat, fromage, dessert) qui respecte cette structure

Question 3

Indiquez la chronologie d'élaboration d'un plan alimentaire (5 étapes essentielles)

Question 4

Selon vous, quels sont les buts du plan alimentaire et les établissements concernés par celui-ci ?

BARÈME :

Question 1 : 4 points

Question 2 : 5 points

Question 3 : 5 points

Question 4 : 5 points