DANS CE CADRE		
	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms : Né(e) le :	N° du candidat (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN INSCRIRE		
	Note :	Appréciation du correcteur

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION **2020**

ÉPREUVE **E1**

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION E1 - U10

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé.

Le candidat s'assurera, avant de composer, que le sujet est complet.
Le candidat compose sur le sujet qu'il rend dans son intégralité en fin d'épreuve.

Compétences visées :

- CO1 – Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
- CO2 – Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
- CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée

Le sujet se compose de 16 pages, numérotées de 1/16 à 16/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PRÉSENTATION DU SUJET

L'atelier Normand 367 Avenue des Corsaires 50 400 **GRANVILLE** Normandie – France atelier-normand@local.fr **atelier-normand.com** 02 33 57 XX XX	**« L'atelier Normand »** est une entreprise familiale qui exerce une activité de restauration de qualité depuis trois générations en Normandie. La qualité des produits locaux et la cuisine traditionnelle sont les maîtres mots dans cette famille d'artisans passionnés ! L'entreprise connaît un franc succès depuis son ouverture, elle a dû se développer et investir dans un nouveau laboratoire de production en périphérie pour répondre à la demande et aux nouvelles normes sanitaires. Vous êtes second de cuisine au laboratoire, chargé d'organiser la production des plats cuisinés. Vous êtes également responsable du développement du projet de cours de cuisine, afin de mettre en avant les produits de vos producteurs locaux. Le recrutement d'un chef de partie est nécessaire pour faire face à l'augmentation de votre activité. Le festival de musique classique et sacrée « VIA AETERNA » dans la baie du Mont Saint-Michel engendre un surcroît d'activité pour lequel vous développez la production de plats à emporter en liaison différée réfrigérée. Face à la réussite du projet, Monsieur LENGRONNE, propriétaire exploitant, souhaite exporter son concept à l'ensemble des principales villes de la baie.

Fiche de présentation de l'entreprise

L'ATELIER NORMAND
GRANVILLE – NORMANDIE – FRANCE

Capacité commerciale : jusqu'à 300 couverts
Effectif : 7 cuisiniers
Ticket moyen : 45 € hors taxe
Ouverture : toute l'année, 6 jours sur 7
Forme juridique : S.A.R.L.
SIRET : 8954 2374 825925
Code APE : 5610A
Capital social : 90 000 €

Concepts de restauration :
Production de plats cuisinés uniquement à partir de produits frais et de saison, complétée par des ateliers de cours de cuisine.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier 1	**LE RECRUTEMENT - LA PROGRAMMATION DES ATELIERS CULINAIRES**	**Document 1** Liste des produits des producteurs locaux	**Annexe 1** Fiche de poste **Annexe 2** Programme des ateliers culinaires	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné
Dossier 2	**LES APPROVISIONNEMENTS**		**Annexe 3** Fiche technique **Annexe 4** Feuille de marché	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné **Compétence CO2** Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition **Compétence CO3** Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine
Dossier 3	**LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES**	**Document 2** Bon de livraison	**Annexe 5** Fiche de contrôle de réception des marchandises	**Compétence CO3** Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine
Dossier 4	**LA CONCEPTION D'UN PLAT CUISINÉ JUSQU'À SA CONSOMMATION DIFFERÉE**	**Document 3** Vario-Cooking Center ® **Document 4** Liaison froide réfrigérée	**Annexe 6** Nouvel équipement au service de la brigade **Annexe 7** Mode opératoire pour la confection du risotto **Annexe 8** Communication à destination de la clientèle	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné **Compétence CO2** Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition
Dossier 5	**LA CUISINE FUSION**	**Document 5** Cuisine fusion		**Compétence CO2** Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier 1 — LE RECRUTEMENT-LA PROGRAMMATION DES ATELIERS CULINAIRES

▶ La situation :

L'activité de plats cuisinés à emporter est en constante progression depuis la création du laboratoire en périphérie de la ville. La demande a fortement augmenté et exige l'embauche d'un(e) salarié(e) en contrat à durée indéterminée. Votre employeur recherche un chef de partie, titulaire du brevet professionnel arts de la cuisine ou d'un baccalauréat professionnel cuisine, afin de vous soulager dans votre travail d'organisation de la production des plats cuisinés. Il vous demande de participer à ce recrutement.
Il vous confie également la responsabilité d'organiser les cours de cuisine de l'année prochaine, ce qui s'avère être un excellent outil pour dynamiser l'ensemble des activités de l'entreprise.
Il vous communique **(Document 1)** la liste des produits que les producteurs souhaitent mettre à l'honneur dans les ateliers culinaires.

▶ Votre rôle :

1. Rédiger **(Annexe 1)** la fiche du poste à pourvoir pour le laboratoire de production des plats cuisinés.
2. Compléter **(Annexe 2)** le programme des ateliers culinaires pour l'année 2021 en utilisant les produits que vous aurez suggérés.

Dossier 2 — LES APPROVISIONNEMENTS

▶ La situation :

À l'occasion du festival « VIA AETERNA », une chaîne de télévision nationale souhaite réaliser un reportage sur les produits locaux. Vous confiez au nouveau chef de partie la réalisation d'un des plats commandé par le producteur de l'émission. La chaîne souhaite également commander 100 plats cuisinés pour les différents invités au tournage. Il vous faudra établir la feuille de marché en vue de la commande.
Avant de confirmer la prestation, le client souhaite déguster le met retenu : ***Risotto aux salicornes et coquillages de la baie de Granville gratinés*** (spécialité maison).

▶ Votre rôle :

3. Compléter et valoriser **(Annexe 3)** la fiche technique qui sera transmise au chef de partie.
4. Calculer **(Annexe 3)** le coût matières pour une portion**.**
5. Établir **(Annexe 4)** la feuille de marché pour 100 convives en tenant compte des contraintes de conditionnement.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier 3 — LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES MARCHANDISES

► La situation :

Vous réceptionnez les livraisons nécessaires à la production des 100 portions de risotto. L'ensemble des commandes est conforme, à l'exception de celle du mareyeur « Aux Coquillages de Chausey ». Les moules sont réceptionnées en barquettes de 2 kg sans étiquette de salubrité. De plus, deux barquettes de couteaux présentent une odeur anormale **(Document 2)**.

► Votre rôle :

6. Compléter **(Annexe 5)** la fiche de contrôle à réception des marchandises.
7. Indiquer le risque que vous feriez encourir à votre clientèle si vous acceptiez la livraison du mareyeur **(→ répondre directement sur la copie)**.

Dossier 4 — LA CONCEPTION D'UN PLAT CUISINÉ JUSQU'À SA CONSOMMATION DIFFERÉE

► La situation :

Pour la confection du risotto, la fiche technique stipule l'utilisation du **« V*ario-cooking center* ® » (Document 3)**. Vous aurez le soin de mettre en avant ce matériel innovant auprès de votre nouveau collègue. Il vous faudra l'accompagner dans la production du risotto en liaison froide réfrigérée **(Document 4).**

Afin de faciliter l'utilisation du plat à emporter par la clientèle, vous mettez en place un mode d'emploi pour assurer la remise en température, la finition et le dressage du ***« Risotto aux salicornes et coquillages de la baie de Granville gratinés »***.

► Votre rôle :

8. Présenter **(Annexe 6)** les avantages et les inconvénients concernant ce matériel.
9. Compléter **(Annexe 7)** le mode opératoire de la production du risotto en liaison froide réfrigérée.
10. Rédiger et proposer **(Annexe 8)** le mode d'emploi et le dressage (comprenant un croquis légendé) du plat à emporter à destination de la clientèle.

Dossier 5 — LA CUISINE FUSION

► La situation :

A l'issue de la prestation, votre sens de la créativité séduit les représentants de la chaîne de télévision. Pour une prochaine émission, la chaîne souhaite vous solliciter afin de proposer des plats de type « cuisine fusion » **(Document 5)**

► Votre rôle :

11. Expliquer en quelques lignes le concept de « cuisine fusion »**. (→ répondre directement sur copie)**
12. Proposer un exemple de plat de votre création correspondant à la cuisine fusion en mettant en avant les produits de la Normandie. **(→ répondre directement sur la copie)**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 1	**LISTE DES PRODUITS DES PRODUCTEURS LOCAUX**

PARTENAIRES ET FOURNISSEURS EXCLUSIFS	**FAMILLES DES PRODUITS COMMERCIALISES**	**PRODUITS A VALORISER**
L'ATELIER NORMAND Engagés dans les circuits courts dans le pays granvillais	 Source : http://cuisinedesens.canalblog.com *consulté le 21/11/2019*	 *Source : http://biofermier.com consulté le 21/11/2019*
 Source : http://boiteameuh.canalblog.com consulté le 21/11/2019	Tous les produits carnés Tous les produits secs BIO	• La joue de bœuf race normande
THE LOBSTER POT *Source : http://www.poissonneriedu8mai.com consulté le 21/11/2019*	Les poissons, les crustacés, algues et herbes marines	• Le homard Jersey Cotentin MSC(prix plus abordable l'été) • Les premières coquilles Saint Jacques (Pêche de la Toussaint à Pâques) • Le bulot (fermeture de la pêche en janvier) • Seiche
AUX COQUILLAGES DE CHAUSEY *Source : http://bistrot-a-huitres.fr consulté le 21/11/2019*	Tous les coquillages sauf la coquille Saint Jacques	• La moule AOP Mont Saint Michel (uniquement l'été)
LA HALLE MARAICHERE *Source : http://ageheureux.centerblog.net consulté le 21/11/2019*	Tous les fruits et les légumes	• Potiron • La carotte nouvelle de Créances • Le panais • Haricot coco plat • Chanterelle jaune • Sarriette • Oignons nouveaux • Rutabaga
LA FERME DE LA CHEVRE *Source : www.peluchesetjouetsenbois.fr consulté le 21/11/2019*	Les produits laitiers, les œufs et la salaison	• Fromage frais de chèvre • La crème crue
LA FERME DE HAUTES TIGES *Source http://www.leshallesdenimes.com consulté le 21/11/2019*	Tous les produits de l'épicerie et l'ensemble des boissons	• Le jus de pomme • Le miel • Le cidre brut

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 2 — BON DE LIVRAISON

ENTREPRISE : Aux coquillages de Chausey Rue du Port 50400 GRANVILLE Tél : 02.33.80.XX.XX	**DESTINATION :** L'atelier normand 50400 GRANVILLE Tél : 20.33.57.XX.XX
LIEU ET DATE : Granville, jeudi 12 juin 2020	**CONDITIONS DE LIVRAISON :** Livraison le mardi et le jeudi à partir de 11 heures
Date de commande : Lundi 9 juin 2020	N° de bon : 45400 LB

REFERENCE	DESIGNATION	UNITE	QUANTITE
MAOP 45	Moule AOP du Mont Saint-Michel	kg	4,000
CO 25	Couteaux	kg	4,000
PA 34	Palourdes	kg	6
CG 62	Crevettes grises décortiquées	kg	2,500

Document 3 — VARIO-COOKING CENTER ®

Le Vario-Cooking Center®

Technologie multifonction pour la cuisson par contact par le système breveté de chauffe Vario-Boost ® avec un fond de cuve qui atteint 200°C en 90 secondes.

Une technologie remplaçant les appareils conventionnels (marmites, sauteuses, pianos, friteuses) tout en proposant de nouvelles possibilités grâce à des process de cuisson intelligents (les paramétrages conventionnels de cuisson, tels que température, temps, ou programmation complexe disparaissent).

D'une simple pression sur une touche, on choisit l'aliment à cuire et le Vario reconnaît la nature de l'aliment, sa taille et sa charge.

Composé d'une plaque à induction et de deux sauteuses inox basculantes (assurant une diffusion uniforme de la chaleur dans la cuve, sans pour autant chauffer les parois).

Ce matériel à la pointe de la technologie permet de gagner du temps, d'éviter une déperdition de chaleur, de réduire la consommation d'eau de 70%, de consommer 40 % d'énergie en moins et de travailler 3 fois plus vite. Cependant l'acquisition demeure onéreuse !

Source : www.rational.fr consulté le 19/11/2019 à 12h47

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 4	LIAISON FROIDE REFRIGEREE

LA LIAISON FROIDE REFRIGEREE

En liaison froide réfrigérée, les plats sont préparés en cuisine centrale. Après cuisson, les denrées subissent une réfrigération rapide avant d'être stockées à basse température. Suivant la durée de conservation recherchée (quelques jours ou quelques mois), on procède à une liaison froide réfrigérée ou une liaison froide surgelée.

- Après confection, les plats sont conditionnés en rations individuelles ou en plats collectifs, dans des barquettes fermées par thermo-soudage ou poches sous-vide.
- Une cellule de refroidissement rapide abaisse la température à cœur des aliments de + 63°C à +10°C en moins de 2 heures (y compris la durée de manutention).
- Les barquettes sont placées dans une armoire ou chambre de stockage à une température oscillant entre 0 et +3°C pendant 3 jours maximum.
- Le transport à destination des restaurants satellites s'effectue en véhicules réfrigérants (+3°C) ou isothermes.
- Sur chaque site, les produits sont entreposés en armoire réfrigérée (+3°C).
- Avant consommation, ils subissent un réchauffement rapide à au moins 63°C à cœur, en moins d'une heure

Source : Document de l'auteur

Document 5	CUISINE FUSION

LA CUISINE FUSION, C'EST QUOI ?

La cuisine fusion, terme à la fois flou et tendance ces dernières années. Son concept : mélanger saveurs et cultures pour obtenir des recettes uniques. Mêler différentes inspirations pour élaborer un plat.

La cuisine fusion, c'est avant tout le mélange entre les cultures et les cuisines. Cela peut vouloir dire préparer des produits locaux selon une technique culinaire d'une autre culture, rendant l'origine de ce plat indistincte, comme par exemple des sushis au bœuf d'Auvergne mariné. Les recettes classiques revisitées en incluant des ingrédients exotiques sont aussi qualifiées de fusion, c'est le cas par exemple des hotdogs de merguez et leur aïoli au cumin, mêlant traditions françaises et nord-africaines.

Le dernier cas illustrant le concept de cuisine fusion et sans doute le plus populaire ces dernières années. Fusionner deux plats en adoptant l'attitude « quelque chose de bon + quelque chose de bon donnera forcément quelque chose de très bon ». Marier des ingrédients que l'on ne penserait pas à combiner au premier abord donne lieu à des expérimentations à la fois intéressantes et créatives, telles que des gâteaux sucrés-salés, des burgers sous forme de wrap roulés ou encore des cupcakes fourrés aux bonbons.

La seule règle à retenir : suivre son instinct créatif pour sublimer les ingrédients utilisés !

Source : 25 février 2014, Annabelle Bonnaud, Cuisiner, La cuisine du monde in Share

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 1	**FICHE DE POSTE**

L'ATELIER NORMAND **GRANVILLE**	**FICHE DE POSTE**
NATURE DU POSTE	……
DESCRIPTION DU POSTE	…… …… ……
PLACE DANS L'ORGANIGRAMME	Sous la responsabilité du chef de cuisine.
ACTIVITES ET TACHES RELATIVES AU POSTE	- …… - …… - …… - …… - ……
DIPLOMES ET EXPERIENCES PROFESSIONNELLES	- …… - 2 ans d'expérience minimum
SAVOIRS ÊTRE - SAVOIRS FAIRE	- Ponctuel - …… - …… - …… - ……
SALAIRE BRUT MOYEN	……
TYPE DE CONTRAT	……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 2	PROGRAMME DES ATELIERS CUINAIRES

L'ATELIER NORMAND	PROGRAMME PREVISIONNEL DES ATELIERS CULINAIRES POUR L'ANNEE 2021			
SAISON	**PRODUIT A VALORISER**	**CUISSON APPLIQUEE**	**EXIGENCE PARTICULIERE**	**PREPARATION CULINAIRE PROPOSEE**
HIVER	- - - Rutabaga - Cidre brut			-
PRINTEMPS	-Seiche - - - Miel - Chèvre frais	Sautée	Sauce émulsionnée froide	-
ÉTE	- - - - - Bulot - Jus de pomme	Grillée	La garniture sera disposée dans le coffre du homard Sauce : un jus légèrement monté au beurre	- Demi-homard grillé, poêlée de haricots coco plats et fricassée moules / bulots, jus de pomme à la sarriette
AUTOMNE	- La coquille Saint-Jacques - - - Crème crue	Snackée à la plancha		-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 3	FICHE TECHNIQUE

RISOTTO AUX SALICORNES ET COQUILLAGES GRATINES DE LA BAIE DE GRANVILLE	*L'ATELIER NORMAND* Nombre de couverts : 10
Descriptif commercial : Risotto parfumé à la salicorne, lié à la crème fraîche et au camembert de Normandie. Il est accompagné de coquillages gratinés avec un beurre d'escargot selon la saisonnalité.	 *Source : http://lesotlylaisse.over-blog.com) consultée le 21/11/2019 à 15h42*

TECHNIQUES	DENRÉES	Unité	Quantité	PUHT	Montant HT (€)
ELEMENTS DE BASE Nettoyer les coquillages et les ouvrir en marinière. Conserver le jus pour le risotto	Moules AOP Mont Saint Michel	kg	0,400	3,80	……..
	Couteaux	kg	0,400	7,80	……..
	Palourdes	kg	0,400	11,10	……..
BEURRE D'ESCARGOT Farcir les coquillages avec le beurre d'escargot	……..	kg	0,200	……	……..
	Echalote	kg	0,040	8,00	……..
	Persil frisé	Botte	1/4	1,00	……..
	Ail	kg	0,020	11,00	……..
	Chapelure	kg	0,040	1,00	……..
RISOTTO Programmer Vario-Cooking Center® : Touche 17 Risotto# ***Suivre les instructions*** ***Source : https://www.rational-online.com/fr_ca/VarioCookingCenter%C2%AE consulté le 21/11/2019 à 15h50***	Oignon	kg	0,100	1,30	……..
	Beurre	kg	0,080	8,50	……..
	……..	kg	0,500	3,90	……..
	Cidre sec	L	0,150	3,40	……..
	Fond blanc	L	2,000	1,50	……..
SALICORNES Nettoyer, apprêter et cuire à l'anglaise puis incorporer dans le risotto en fin de cuisson	……..	kg	0,100	11,10	……..
	Camembert AOP	Pièce	1/4	3,00	……..
	Jus de coquillages	L	PM	PM	PM
	Crème liquide	L	0,150	……	……..
	Sel, poivre	kg	PM	PM	PM
	Persil plat (décor)	Botte	1/10	1,00	……..
			Total denrées :		……..
			Assaisonnement 2% :		……..
			Coût matières total :		……..
			Coût matières par portion		……..

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 4	FEUILLE DE MARCHÉ

L'ATELIER NORMAND	LA FEUILLE DE MARCHÉ	
SEMAINE 24	**Nombre de portions : 100**	
PRODUIT PAR FOURNISSEUR	**UNITE**	**QUANTITE A COMMANDER**
lahallemaraichere@gmail.com / 02 33 50 XX XX		
Persil frisé	***Botte***	***3***
fermedelachevre@gmail.com / 02 33 47 XX XX		
lafermedeshautestiges@gmail.com / 02 33 50 XX XX		
auxcoquillagesdechausey@gmail.com / 02 33 50 XX XX		
thelobsterpot@gmail.com / 02 33 90 XX XX		
lanormande@gmail.com / 02 33 90 XX XX		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 5 — FICHE DE CONTRÔLE À RÉCEPTION DES MARCHANDISES

L'ATELIER NORMAND | **FICHE DE RECEPTION**

FOURNISSEUR : Aux coquillages de Chausey - Rue du Port - 50400 Granville - Tél : 02.33.50.XX.XX

CONSIGNES : Contrôler toutes les livraisons.
Être particulièrement vigilant pour les denrées de type viandes, poisson et œufs (fraîches, surgelées ou sous-vide).
Signaler immédiatement toute anomalie au responsable ou au chef de cuisine.
Toute livraison visiblement non conforme doit être refusée en inscrivant sur le bon de livraison le motif du refus.

Date	Désignation	CONTROLES OBLIGATOIRES		CONTROLES ALEATOIRES			Observations	Décision prise
		Qté	T°C à réception	DLC	N° LOT	T°C du véhicule de livraison		
						+ 1 °C		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 6	**NOUVEL ÉQUIPEMENT AU SERVICE DE LA BRIGADE**

AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

Source : ***https://www.rational-online.com/fr_ca/VarioCookingCenter%C2%AE consulté le 21/11/2019 à 15h50***

Source : https://www.addictgroup.fr/caisse-tablette-tactile/ le 18/12/17 à 13h30

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 7 — MODE OPÉRATOIRE POUR LA CONFECTION DU RISOTTO

L'ATELIER NORMAND	Mode opératoire Risotto aux salicornes	T°C de conservation	Matériels nécessaires et documents de traçabilité
1/ Préparer les ingrédients : - Oignons ciselés - Beurre - Riz - Cidre brut	- Fond blanc - Jus de coquillages - Crème liquide - Camembert - Salicornes cuites à l'anglaise		- Balance -…… -…… -……
2/ Marquer le risotto -…… -…… -…… -…… - Programmer le Vario-cooking center ® (*Touche 17 Risotto #Suivre les instructions*) Lier le risotto avec la crème et le camembert Incorporer la garniture de salicornes et rectifier l'assaisonnement		- Maintien à plus de + 63 °C	 -…… -……
3/ Conditionner le risotto		-…….....	-…… -……
4/ Refroidir les barquettes de risotto, préciser la température et le temps de refroidissement réglementaire		- De ….. °C à moins de …….°C - En moins de …….h	-…… - Document de suivi de refroidissement des préparations
5/ Coller l'étiquette de salubrité sur les barquettes et stocker		- Entre …….°C et …….°C	- Chambre froide de la boutique

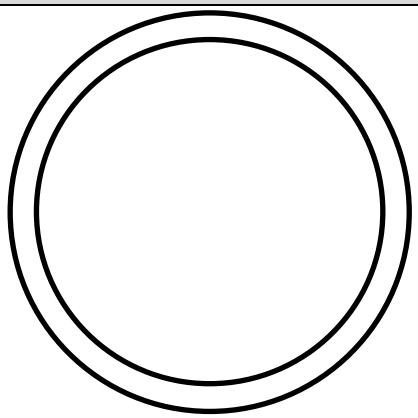
Source : http://www.papeterie-maroc.com/home/508-bloc-note-steno-avec-spiral-80-feuilles.html consulté le 21/11/2019 à 11h01

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Annexe 8	**COMMUNICATION À DESTINATION DE LA CLIENTÈLE**

RECHAUFFER ET VALORISER SON PLAT CUISINE !	*L'ATELIER NORMAND* 367 Avenue des Corsaires 50400 **GRANVILLE** Normandie – France @ *L'ateliernormand@local.fr* *ateliernormand.com* *Tél :* 02 33 50 XX XX

COMMENT DRESSER VOTRE PLAT ?



MODE D'EMPLOI

ASTUCE DU CHEF