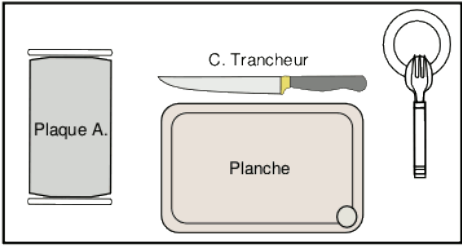
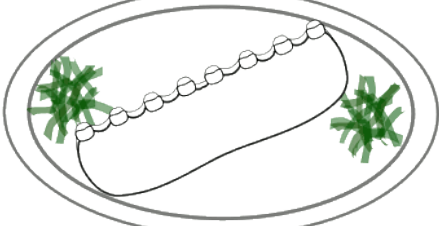
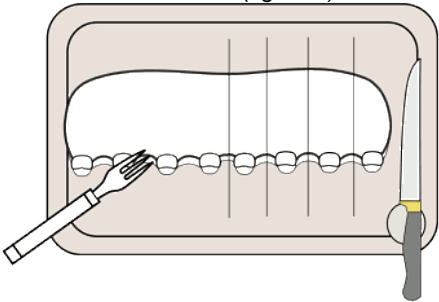
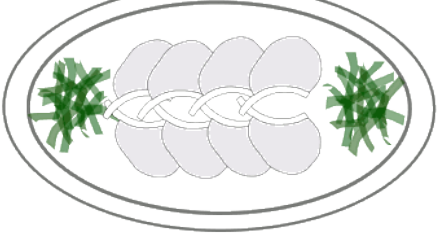
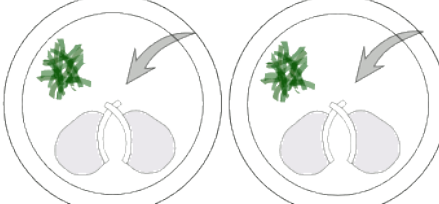


# FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

<b>Durée de réalisation</b>	<b>Objectif</b>	<b>THEME</b>
Environ 6 minutes par carré pour 4	Réaliser le tranchage d'une côte à la vue de la clientèle.	<b>Le carré d'agneau</b>
<b>Lieu de réalisation</b>	<b>Pré-requis</b>	<i>Note : le carré illustré sur cette fiche est pour 4 personnes (8 côtes)</i>
<b>Salle restaurant</b>	Organisation du guéridon, connaissances des produits, dressage d'assiettes au guéridon Les différents services	<b>Races Françaises : il en existe une quarantaine, dont l'agneau du Quercy, de Sisteron, du Limousin, l'Ayrachin, l'Hanshire, le Suffolk.</b>
<b>Description</b>	<b>Matériel</b>	<b>Arrive de l'office</b>
Le carré désigne une pièce de viande prise dans les côtes premières et secondes de l'animal (dos). De nombreuses garnitures peuvent l'accompagner (jardinière de légumes, Choisy, Clamart)	- 1 plaque à Accumulation - 1 Pince (+ass à pain) - 1 Planche - Grands couverts pour le client.	- Un plat de service avec le carré et un peu de cresson. Saucière (éventuelle) et garniture à part. Les assiettes chaudes client.
<b>Points d'argumentation</b>		<b>Prix brut/inrédients par pers</b>
Tendreté de la viande, viande goûteuse (grâce à la cuisson et au tranchage au dernier moment) variétés sauces et moutardes d'accompagnement (ne pas hésiter à en proposer plusieurs variétés). La saveur de l'agneau est fine et moins prononcée que celle du mouton.		- Carré d'agneau (env 200g/pers) :

## DEROULEMENT DE LA PREPARATION

ETAPES	METHODE	OBJECTIFS
<p style="text-align: center;"><b>Organiser le guéridon</b> (figure 1)</p> <p style="text-align: center;">Table client</p> 	<p>Disposer le matériel sur le guéridon (guéridon devant la table client) selon la figure 1. Le couteau de tranche devra être parfaitement aiguisé. L'emplacement de l'assiette à pain qui permet de poser la pince peut être laissé vide pour y déposer la saucière.</p>	<p>Le guéridon offre une surface de travail réduite, il convient d'en optimiser l'organisation afin de travailler dans de bonnes conditions. On peut éventuellement utiliser un réchaud à la place de la plaque à accumulation.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Présenter le plat</b> (figure 2)</p>  <p style="text-align: center;">Clients</p>	<p>Les plats ne se présentent jamais au-dessus du guéridon. La figure 2 indique l'emplacement des clients et l'orientation du plat. Annoncer le plat et ne pas oublier de présenter la garniture.</p>	<p>Attention à l'orientation du plat, car le côté "côtes" n'est vraiment pas très joli pour à la clientèle.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Trancher</b> (figure 3)</p> 	<p>Déposer le carré sur la planche. A l'aide de la fourchette, piquer entre deux côtes afin de bien le maintenir. Ne pas pratiquer d'entame et tailler directement les côtes.</p>	<p>Pour une raison logique, le découpage du carré se fera de la droite vers la gauche. Le carré doit être orienté vers les clients comme pour la présentation du plat (beau côté).</p>
<p style="text-align: center;"><b>Redresser</b> (figure 4)</p> 	<p>Trancher la totalité du carré, puis redresser en "buisson" dans le plat comme le montre la figure 4, les côtes sont orientées vers l'intérieur</p>	<p>Pour obtenir des tranches droites et régulières, il faut se tenir droit, tenir fermement son couteau et avoir une lame qui tranche parfaitement.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Dresser les assiettes</b> (figure 5)</p> 	<p>Débarrasser la planche à découper sous le guéridon et monter une assiette chaude clients. Répartir le cresson et les côtes, chaque client a deux côtes. La flèche sur la figure 5 indique l'emplacement de la garniture.</p>	<p>Ne pas faire traîner les côtes dans l'assiette, les poser et ne plus les bouger. On peut faire le service directement à l'anglaise ou les dresser sur le guéridon. La moutarde sera soit servie plats sur table ou passée à la française.</p>