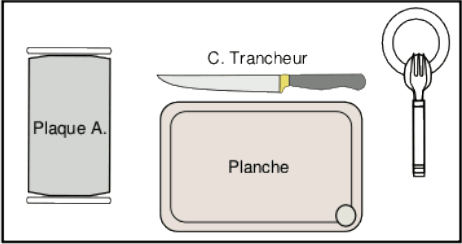
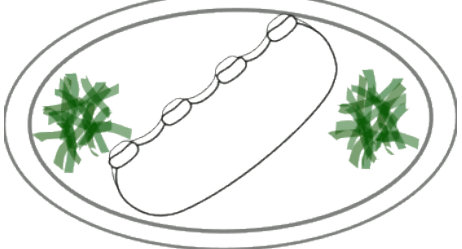
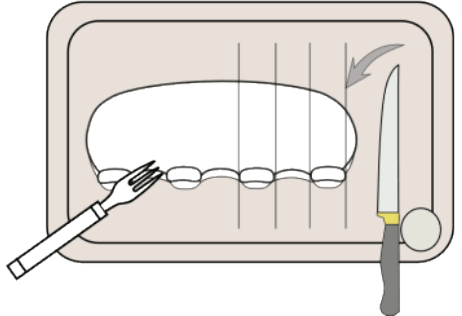
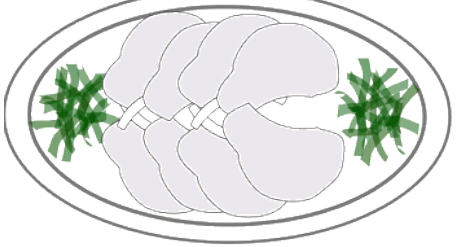
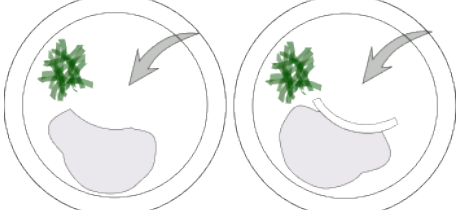


FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

Durée de réalisation	Objectif	THEME
Environ 6 minutes par carré pour 4	Réaliser le tranchage d'une côte/entrecôte à la vue de la clientèle.	Le carré de veau (ou porc) <i>Note : la carré illustré sur cette fiche est pour 8 personnes (4 côtes)</i>
Lieu de réalisation	Pré-requis	
Salle restaurant	Organisation du guéridon, connaissances des produits, dressage d'assiettes au guéridon Les différents services	Races bovines Françaises : Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Salers, Aubrac, Nivernaise, Abondance, Bazadaise
Description	Matériel	Arrive de l'office
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 (couteau à steak si possible) 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.
Points d'argumentation		Prix brut/inrédients par pers
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).		- Carré de Veau (env 200g/pers) : - Carré de Porc (env 200g/pers) :

DEROULEMENT DE LA PREPARATION

ETAPES	METHODE	OBJECTIFS
Organiser le guéridon (figure 1) Table client 	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.	Le guéridon offre une surface de travail réduite, il convient d'en optimiser l'organisation afin de travailler dans de bonnes conditions.
Présenter le plat (figure 2) 	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.	Attention à l'orientation du plat, car le côté "côtes" n'est vraiment pas très joli pour à la clientèle.
Clients Trancher (figure 3) 	Déposer le carré sur la planche. A l'aide de la fourchette, piquer entre deux côtes afin de bien le maintenir. Pratiquer une légère entame sur le côté droit du carré comme l'indique la flèche sur la figure 3.	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).
Redresser (figure 4) 	Trancher de façon à obtenir une tranche sans os et une tranche avec os comme l'indiquent les traits verticaux sur la figure 3. L'épaisseur de la viande le permet sans trop de difficultés. Trancher la totalité du carré, puis redresser dans le plat comme le montre la figure 4, les côtes sont orientées vers l'intérieur	Pour obtenir des tranches droites et régulières, il faut se tenir droit, tenir fermement son couteau et avoir une lame qui tranche parfaitement.
Dresser les assiettes (figure 5) 	Débarrasser la planche à découper sous le guéridon et monter une assiette chaude clients. Répartir le cresson et les tranches, chaque client a soit une côte, soit une entrecôte. La flèche sur la figure 5 indique l'emplacement de la garniture.	Ne pas faire traîner les tranches dans l'assiette, les poser et ne plus les bouger. On peut passer les garnitures à l'anglaise ou les dresser sur le guéridon. La moutarde sera soit servie plats sur table ou passée à la française.