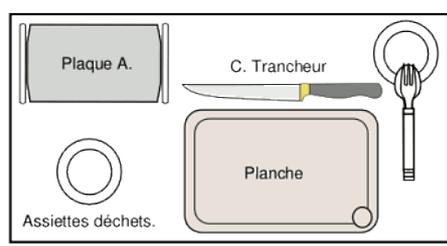
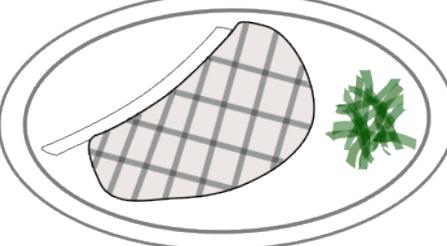
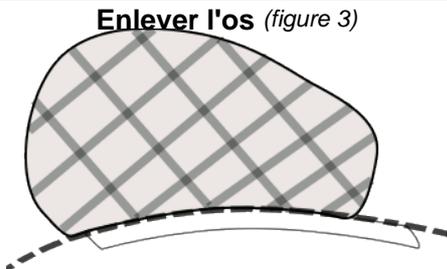
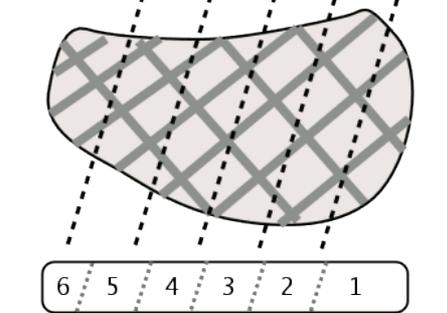
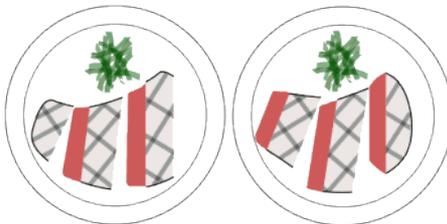


FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

Durée de réalisation Environ 3 minutes par côte	Objectif Réaliser le tranchage d'une côte de boeuf à la vue de la clientèle.	THEME La côte de boeuf
Lieu de réalisation Salle restaurant	Pré-requis Organisation du guéridon, connaissances des produits, dressage d'assiettes au guéridon La prise de commande (point de cuisson)	<i>Note : la côte de boeuf est souvent accompagnée de sauces : Bordelaise, marchand de vin, Choron, Béarnaise, beurre maître d'hôtel.</i> <i>Différentes moutardes peuvent aussi l'accompagner : moutarde de Dijon, à l'ancienne, violette.</i>
Description Il s'agit d'une côte de boeuf pour 2 (3) personnes cuite sur le grill, plusieurs sauces peuvent accompagner ce plat.	Matériel – 1 plaque à Accumulation – 1 Pince (+ass à pain) – 1 Planche – 1 ass à pain – Grands couverts (couteau à steak si possible) pour le client.	Arrive de l'office – Un plat de service avec la côte de boeuf et un peu de cresson. Saucière et garniture à part. Les assiettes chaudes client.
Points d'argumentation Tendreté de la viande, variétés sauces et moutardes d'accompagnement (ne pas hésiter à en proposer plusieurs variétés). Races bovines Françaises : Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Salers, Aubrac, Nivernaise, Abondance, Bazadaise		Prix brut/inrédients par pers – Côte de boeuf (env 300g/pers) :

DEROULEMENT DE LA PREPARATION

ETAPES	METHODE	OBJECTIFS
Organiser le guéridon (figure 1) 	<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. L'assiette à déchets est placée derrière la plaque à accumulation pour ne pas qu'elle soit à la vue de la clientèle.</p>
Présenter le plat (figure 2) 	<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 le point de cuisson commandé.</p>	<p>Il faut préciser le point de cuisson afin de vérifier ce qui a été commandé par la clientèle. La côte de boeuf est toujours une pièce pour 2 (3) personnes, un seul point de cuisson est possible. Durée de cuisson : 20 minutes pour Apt, 15' pour Sgt et 8' pour bleu. Il est presque impossible de la faire bien cuire.</p>
Enlever l'os (figure 3) 	<p>Déposer la côte sur la planche. A l'aide de la fourchette, tenir la côte et trancher selon les pointillés de la figure 3. Déposer l'os dans l'assiette à déchets.</p>	<p>Attention, il ne faut pas piquer la viande avec la fourchette pour la tenir. Ne pas dégraisser toute la viande, certains clients apprécient ces parties, mais il convient d'enlever les excès.</p>
Trancher (figure 4) 	<p>Trancher en morceau de 2 cm la côte de façon perpendiculaire à l'os (voir figure 4). La lame du couteau doit être inclinée afin d'obtenir un biseau. Redresser les morceaux dans le plat en une seule fois en glissant la lame du couteau sous les tranches.</p>	<p>Le tranchage s'effectue de droite à gauche car la partie gauche est maintenue par la dos de la fourchette. C'est la face tranchée des morceaux qui sera montrée au client, trancher un biseau permet d'augmenter la taille de cette surface.</p>
Dresser les assiettes (figure 5) 	<p>Débarrasser la planche à découper sous le guéridon et monter les assiettes chaudes clients. Répartir le cresson et les tranches en alternant : la première assiette aura les morceaux 1.3.5 et l'autre 2.4.6. Passer les sauces à l'anglaise ou laisser le moutardier sur table si il n'y a pas de sauce d'accompagnement.</p>	<p>Il faut panacher les morceaux afin que les convives soient servis équitablement.</p>