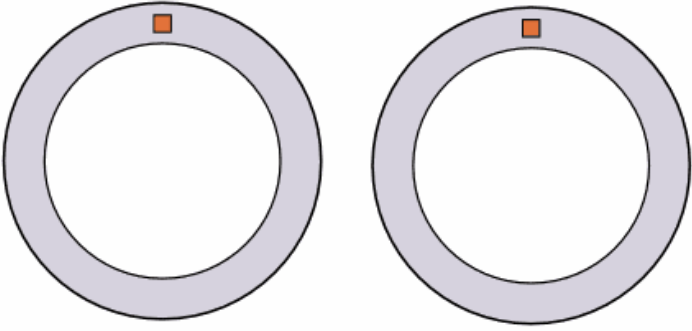


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : assiette de charcuteries (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place du poste de travail				
<ul style="list-style-type: none"> - Produits du terroir, A.O.C.. - Assortiment de différentes charcuteries. - Assortiment de pains (si possible) <p>Exemples de phrase : <i>Cette entrée se compose d'un assortiment de charcuteries fines et variées (énumérer les différents éléments). Elle est servie avec ces condiments, du beurre et un assortiment de pains.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 couteau d'office, 1 couteau tranche lard, 1 couteau de tranche ● 4 pinces, 2 couteaux (terrines) ● 1 planche à découper ● 1 assiette à entremets pour les déchets ● 2 grandes assiettes (client) ● Ingrédients (voir ci-dessous) 				
Progression du travail	Ingrédients				
<p>1 – Mettre en place le poste de travail de façon à présenter les différents produits. Le dressage des assiettes se fait au fur et à mesure des découpes.</p> <p>2 – Trancher 2 fines tranches de jambon à l'aide du tranche lard.</p> <p>3 – Découper le saucisson sec, l'andouillette de vire et la rosette de Lyon sur la planche avec méthode. Faire de fines tranches correspondant au grammage souhaité et dans un nombre pair.</p> <p>4 – Découper deux tranches de terrine avec méthode.</p> <p>5 – Finir de dresser les assiettes en y ajoutant les produits d'accompagnement et la chiffonade.</p> <p>6 – Servir et poser les produits d'accompagnement sur table, servir le vin.</p> <p>Note : la réalisation de l'assiette peut être aussi faite à l'office.</p>	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total
	Jambon cru de pays (à déterminer)	120	grammes		
	Terrine ou pâté en croûte	100	grammes		
	Saucisson sec	60	grammes		
	Andouillette de Vire	60	grammes		
	Rosette de Lyon	60	grammes		
	Produits d'accompagnement				
	Beurre	20	grammes		
	Cornichon, pickles, oignons au vinaigre	20	grammes		
	Chiffonade, cresson	30	grammes		
	Note : le choix et la qualité des produits doivent faire la part belle aux produits régionaux.				
	Coût portion :				
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette				
<ul style="list-style-type: none"> - Assiette de jambon cru 					
Accords mets-boissons	Matériel de service client				
<ul style="list-style-type: none"> - Vin rouge léger ou rosé A.O.C. (à adapter selon sa région) : Tavel, Beaujolais, Bourgueil. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande fourchette et grand couteau - 1 Grande assiette par client 				