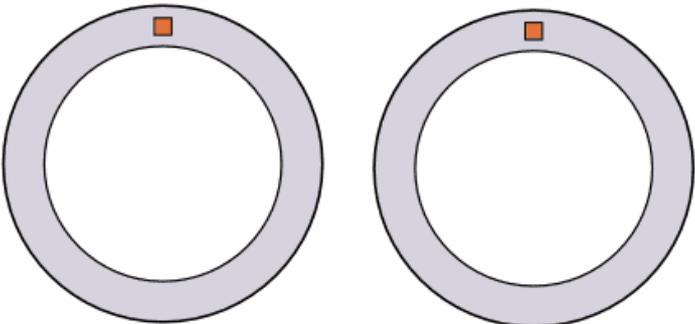


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : plateau de fruits de mer (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place du poste de travail				
<ul style="list-style-type: none"> - Rafraîchissant, fraîcheur des produits - Mélange des fruits de mer et des crustacés <p>Exemples de phrase : <i>Ce plateau se compose d'un assortiment de fruits de mer et de crustacés (énumérer les principaux) . Plusieurs produits d'accompagnement sont servis avec cette assiette..</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 couteau d'office et/ou couteau à huîtres ● 1 torchon, 1 pince ● 1 planche à découper, 1 éminceur ● 1 saladier pour les déchets ● 2 assiettes creuses (client) ● 2 cuillères à entremets, 1 couteau à entremets (prod. ac.) ● 1 ass creuse avec des algues ● 1 Grand bol avec glace pilée (au moment du service) ● Ingrédients (voir ci-dessous) 				
Progression du travail	Ingrédients				
<p>1 – Mettre en place le poste de travail.</p> <p>2 – Ouvrir les coquillages avec méthode. Les stocker dans une plaque à débarrasser qui sera ensuite réservée au frais.</p> <p>3 – Découper le tourteau en deux à l'aide de l'éminceur, réserver.</p> <p>4 – Mettre en place le plat de service contenant les produits d'accompagnement, laisser au frais le beurre.</p> <p>5 – Au moment du service, sortir les différents éléments, et préparer la base du plateau avec de la glace pilée et les algues.</p> <p>6 – Répartir les différents coquillages sur le plateau.</p> <p>7 – Disposer les bulots et les bigorneaux à l'aide d'une pince, les crevettes et les langoustines et le tourteau.</p> <p>8 – Finir le dressage en déposant le 1/2 citron.</p> <p>9 – Servir et poser les produits d'accompagnement sur table, servir le vin.</p> <p>Note : la réalisation du plateau peut être faite à l'office ou en salle sur un buffet.</p>	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total
	Huîtres	8	pièce		
	Moules	8	pièce		
	Clams	4	pièce		
	Praires	8	pièce		
	Palourdes	12	pièce		
	Oursins	4	pièce		
	Tourteau	1	pièce		
	Bulots	10	pièce		
	Bigorneaux	10	pièce		
	Crevettes B.	10	pièce		
	Langoustines	4	pièce		
	Produits d'accompagnement				
	Beurre	20	grammes		
Aïoli	40	grammes			
Citron	1	pièce			
Vinaigre echalote	6	cl			
Pain de seigle	100	grammes			
	Coût portion :				
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette				
<ul style="list-style-type: none"> - Assiette d'huîtres 					
Accords mets-boissons	Matériel de service client				
<ul style="list-style-type: none"> - Vin blanc sec A.O.C. (à adapter selon sa région) : Picpoul de Pinet, Muscadet, Entre Deux Mers, Cassis. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fourchette à huîtres, curette à homard, pique-bois, casse homard. - 1 Grande assiette par client (déchets). - 1 Rince-doigts. 				