

## FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

### Appellation de la préparation : Melon à l'italienne

#### Argumentaire de vente

- Préparation effectuée par le serveur
- Origine des produits (melon Cavaillon, Cantaloup, Jambon de Parme)

#### Exemples de phrases :

" Pour commencer, je vous suggère du melon à l'italienne : ce sont des tranches de melon enrobées de jambon cru. Vous apprécierez le contraste salé sucré. "

#### Mise en place guéridon

- 1 Pince
- 1 assiette creuse (déchets)
- 1 grande assiette (travail)
- 1 couteau de tranche
- 1 couteau doffice
- 2 grandes assiettes (dressage)
- 1 couteau à jambon
- Ingrédients ci-dessous

#### Progression du travail

- 1 – Mettre en place le poste de travail
- 2 – Couper en deux le melon (dans le sens de la hauteur)
- 3 – Retirer les graines
- 4 Découper des tranches de melon (environ 2 cm d'épaisseur)
- 5 Retirer la peau
- 6 Découper le jambon en tranches fines
- 7 Déposer sur les tranches de melon des tranches de jambon cru (de préférence italien)
- 8 Servir ou réserver au frais.

#### Ingrédients

Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total
Melon	1	pièce		
Jambon cru	100	grammes		

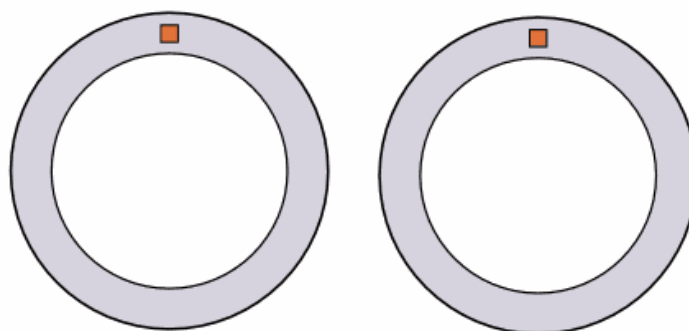
**Remarque :** le melon de Cavaillon se vend généralement à la pièce, sinon il faut compter environ 150 grammes de melon par personne.

#### Coût portion :

#### Préparation similaire

–Figs à l'italienne

#### Présentation dans l'assiette



#### Accords mets-boissons

VDN ou VDL Floc de Gascogne, Marsala, Muscat de Lunel, Rasteau

#### Matériel de service client

- Sur grande assiette
- Grande fourchette et grand couteau