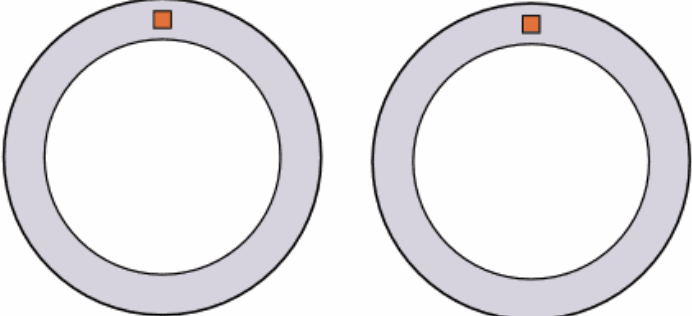


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT																																		
<b>Appellation de la préparation : assiette de jambon de pays (pour 2 personnes)</b>																																		
<b>Argumentaire de vente</b>		<b>Mise en place du poste de travail</b>																																
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits du terroir, A.O.C./ I.G.P.</li> <li>- Assortiment de pains (si possible)</li> </ul> <p><b>Exemples de phrase :</b>  <i>Cette entrée se compose de fines tranches de jambon de pays.            Elle sont servies avec des condiments, du beurre et un assortiment de pains.</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 couteau d'office, 1 couteau tranche lard, 1 couteau desosseur.</li> <li>• 1 socle à jambon</li> <li>• 1 assiette à entremets pour les déchets</li> <li>• 2 grandes assiettes (client)</li> <li>• Ingrédients (voir ci-dessous)</li> </ul>																																
<b>Progression du travail</b>		<b>Ingrédients</b>																																
<p>1 – Mettre en place le poste de travail, claer le jambon sur le socle.</p> <p>2 – Découper et dégraisser le jambon à l'aide du coteau desosseur.</p> <p>3 – Trancher 4 fines tranches à l'aide du couteau trancheur. Les tranches doivent faire environ 60 / 70 grammes.</p> <p>4 – Disposer les tranches temporairement sur l'assiette de préparation.</p> <p>5 – Finir de dresser les assiettes en y ajoutant les produits d'accompagnement et la chiffonade (facultatif).</p> <p>6 – Servir et proposer les différents pains. Servir le vin.</p> <p><b>Note :</b> la réalisation de l'assiette peut être aussi faite à l'office.</p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denrées</th> <th>Q.menu</th> <th>Unité</th> <th>P.U.</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jambon cru de pays ( à déterminer)</td> <td>240</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5"><b>Produits d'accompagnement</b></td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>20</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cornichon, pickles, oignons au vinaigre</td> <td>20</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Chiffonade, cresson, tomates cerises</td> <td>40</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total	Jambon cru de pays ( à déterminer)	240	grammes			<b>Produits d'accompagnement</b>					Beurre	20	grammes			Cornichon, pickles, oignons au vinaigre	20	grammes			Chiffonade, cresson, tomates cerises	40	grammes		
		Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total																												
		Jambon cru de pays ( à déterminer)	240	grammes																														
		<b>Produits d'accompagnement</b>																																
		Beurre	20	grammes																														
Cornichon, pickles, oignons au vinaigre	20	grammes																																
Chiffonade, cresson, tomates cerises	40	grammes																																
<b>Note :</b> le choix et la qualité du jambon doit se faire selon sa ragion.																																		
<b>Coût portion :</b>																																		
<b>Préparation similaire</b>		<b>Présentation dans l'assiette</b>																																
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assortiment de charcuteries</li> <li>- Melon à l'italienne</li> </ul>																																		
<b>Accords mets-boissons</b>		<b>Matériel de service client</b>																																
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vin rouge léger ou rosé A.O.C. (à adapter selon sa région) : Tavel, Beaujolais, Bourgueil.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grande fourchette et grand couteau</li> <li>- 1 Grande assiette par client</li> </ul>																																