

Préparation : Salade de printemps	Nombre total de rations : 16 Type de distribution : en self
---	--

Activité professionnelle : Réaliser une salade composée pour le repas du mardi midi au restaurant pédagogique	Techniques mises en œuvres ➤ Préparation des végétaux et taillage ➤ Réalisation d'une sauce vinaigrette ➤ Conditionnement
---	---

DENREES	QUANTITES		MATERIEL
	TOTALE	Par élève	
Trévises	3 pièces	3 pièces	
Radis roses	2 bottes	2 bottes	
Avocats	7 pièces	7 pièces	
Petits oignons blancs	1 botte	1 botte	
Citrons	1 pièce	1 pièce	
Ciboulette	1 bouquet	1 bouquet	
Crevettes roses surgelées	300g	300g	
Sauce vinaigrette			
Huile d'olive	3 dl	3 dl	
Jus de citrons	2 pièces	2 pièces	
Sel fin, poivre	P.M.	P.M.	

GAMME OPERATOIRE	Exigences
------------------	-----------

<u>DECONDITIONNER ET PESER LES DENREES</u>	Remplir la fiche de traçabilité et mettre la sonde dans une crevette Vérifier la qualité du tri de la salade Le taillage doit être soigné et régulier
<u>1- CUIRE LES CREVETTES</u> ⇒ Faire bouillir une grande quantité dans une casserole ⇒ Faire cuire les crevettes dans l'eau bouillante 5 min ⇒ Egoutter les crevettes ⇒ Refroidir les crevettes en cellule	
<u>2- PREPARER LES VEGETAUX</u> ⇒ Préparer la salade ⇒ Mettre 16 radis de côté et couper les fanes des autres radis ⇒ Couper la tige des oignons en laissant 5cm de tige verte ⇒ Décontaminer tous les végétaux et les herbes aromatiques ⇒ Essorer la salade ⇒ Emincer les oignons ⇒ Garder 16 tiges de côté de ciboulette et ciseler le reste ⇒ Couper les radis sans fanes en rondelles ⇒ Presser les citrons ⇒ Peler les avocats, enlever le noyau et couper les avocats en lanières ⇒ Arroser les lanières d'avocats avec un peu de citron ⇒ Garder le reste du jus de citron pour la vinaigrette	
<u>3- FAIRE LA SAUCE VINAIGRETTE</u> ⇒ Emulsionner au fouet le reste du jus de citron et l'huile d'olive et assaisonner	

<u>Dressage</u>	⇒ Dresser dans des bols en premier les feuilles de salade au fond du bol, les crevettes, les rondelles de radis, les oignons, les avocats, la ciboulette ciselée ⇒ Décorer avec les radis entiers et la tige de ciboulette ⇒ Conserver à la température désirée jusqu'à la distribution
------------------------	---

CRITERES DE QUALITE	C	NC
---------------------	---	----

Saveur / Texture		
Dressage		
Température à cœur en fin de dressage		

Solutions correctives	
---------------------------------------	--

