

NOM : Classe :	ACTIVITE PROFESSIONNELLE BOUCHEES FRAICHEUR 	DATE :
-----------------------	--	--------

Nombre de parts	Type de distribution	Température de conservation	Techniques mises en œuvre
20 Bouchées	Immédiat	+ 3 °C	<i>Préparer des légumes frais en vue de leur utilisation</i> <i>Déconditionner des denrées conservées</i> <i>Préparer et dresser des portions individuelles</i> <i>Maintenir en température les préparations</i>

DENREES	QUANTITES	MATERIEL
Courgette Mayonnaise Bâtonnets de surimi Crevettes décortiquées Paprika Cure-dents	1 unités PM 4/6 unités 24 unités PM 24 unités	Passoire, sonde, plaque à débarrasser, petites cuillères, calottes, couteau d'office, bassines, poche à douille, douille, gants masque, napperon, plateaux, échelle, housse, CF, doc de traçabilité

SUCCESSIONS DES OPERATIONS	EXIGENCES
1 / Préparer les végétaux laver, décontaminer 2 / Découper la courgette en 12 tranches d'environ 0,5 cm. Couper chaque tranche en deux pour obtenir 2 demi-lunes. Réserver. 3 / Déconditionner et peser les denrées. Réserver. 4 / Couper les bâtonnets de surimi en morceaux d'environ 1,5 cm. 5 / Mettre les crevettes sur du papier jetable et saupoudrez-les de paprika sur les 2 côtés.	Respecter les dosages et temps d'action au moment de la décontamination Utiliser gants et masque à chaque étape de réalisation.

6 / Sur chaque demi-lune de courgette, disposer un trait de mayonnaise, mettre au centre le surimi puis piquer la crevette sur le tout.

7 / Dresser sur les plateaux de présentation.

10/ Réserver avant distribution.

Utiliser une poche à douille

Sans oublier de disposer d'un napperon.

Maintenir à +3°C en chambre froide ou vitrine réfrigérée