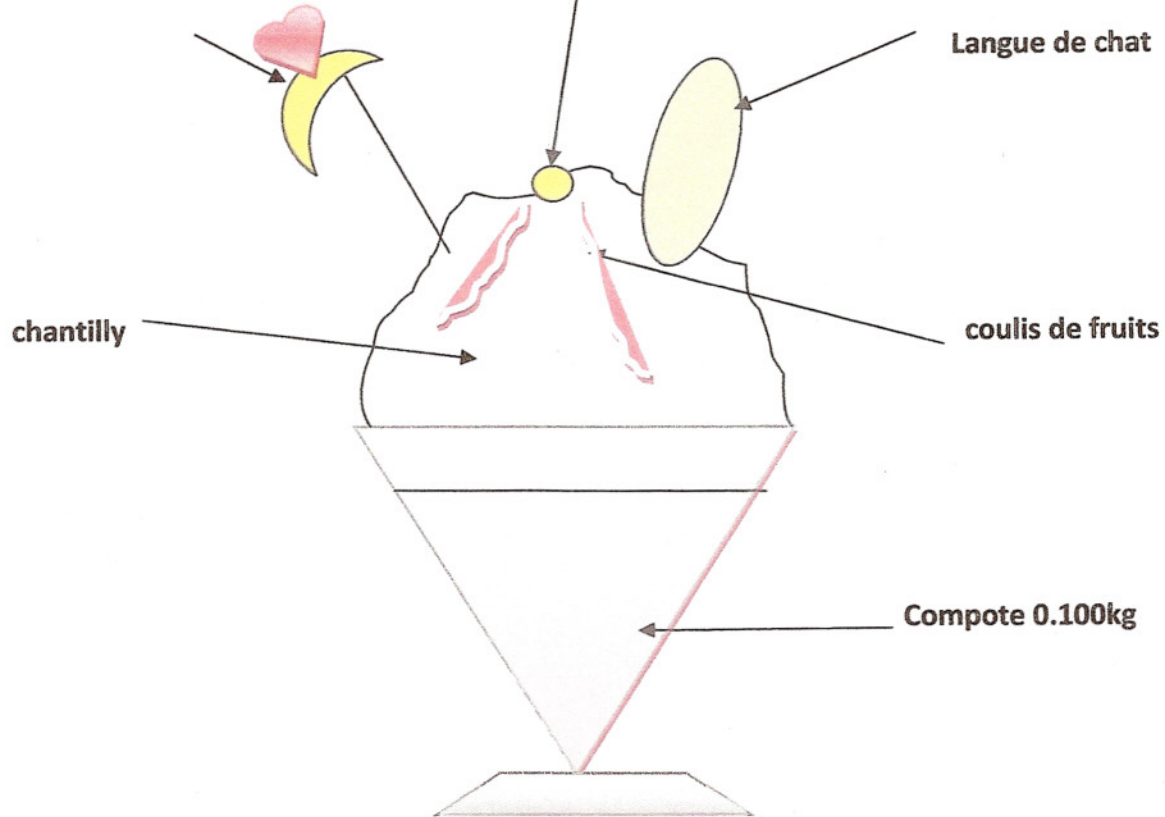


Dressage de compote gourmande

NOM :

mimosa

brochette de bonbons



Auto-évaluation

Cocher a l'aide d'une croix, pour toute croix dans la colonne non conforme justifier

	conforme	Non conforme
Vaisselle de dressage adaptée : Coupes transparentes		
Dressage à la poche à douille soignée		
Quantités régulières : compote et crème chantilly		
Décoration en utilisant les décors proposés		
Coupes propres		
Présentation globale soignée et esthétique		

Séquence 5

la mise en valeur des produits 2nde CAP APR

Nom :

date :

Classe : 2^{ème} CAP APR

ACTIVITE PROFESSIONNELLE : Réalisation de compotes gourmandes pour 35 pers, en vue d'une distribution immédiate

OBJECTIFS : - Dresser en soignant la présentation

Matériel	Denrées
bassine inox, balance cuillère à soupe, batteur mélangeur, fouet, poche à douille, douille cannulée, corne, coupes gants et masque, échelle, décors, brochettes	Pour 35 pers - Compote de fruits rouges appertisée déconditionnée : 1 boîte 5/1 - Crème stérilisée 1L } chantilly - sucre glace 0.100kg } - Coulis fruits rouges - Mimosa - Langue de chat - Confiseries ; Fraises et bananes

SUCCESSION DES OPERATIONS

protocole	Exigences
<ul style="list-style-type: none"> • Lavage des mains • Préparer matériel • Préparer les denrées • Réaliser 20 brochettes avec des bonbons • Réaliser la chantilly : Battre la crème ferme, ajouter le sucre glace Battre légèrement • Dresser la compote <u>en coupes</u> : 0.100kg/pers • Dresser la chantilly sur la compote • Décorer avec le mimosa, le coulis fruit, ajouter une langue de chat et un décor, brochettes bonbons ou parapluie selon schéma • Vérifier la propreté • Envoyer au self • Nettoyage du matériel et du poste 	<p><i>Ongles courts et propres, absence de bijoux et vernis, tenue complète</i> <i>Désinfection du poste</i> <i>Matériel complet et adapté</i></p> <p><i>Chantilly ferme, Filmée, conservée à + 3°C</i></p> <p><i>Respect du grammage</i></p> <p><i>parts régulières, utilisation de la poche à douille</i></p> <p><i>soin dans la présentation</i></p> <p><i>Rapidement à +3°C</i></p> <p><i>désinfection</i></p> <p><i>Gants, masque changés régulièrement</i></p>

Risque pour le consommateur : TIAC

Prévention : respecter les règles d'hygiène et la réglementation : chaîne du froid

Risque pour l'utilisateur : électrique

Prévention : débrancher pour monter, démonter, nettoyer le batteur

Quel est l'élément de base dans cette préparation ? *compote*

Quels éléments améliorent la dégustation ? *la crème chantilly, le coulis, le biscuit, la température de service*

Quels éléments améliorent la présentation ? *le choix de la vaisselle de dressage (coupes), le décor à la poche à douille, le coulis, le mimosa, l'élément de décor, bonbons*