

PAN BAGNAT SAUCE MAYO

<p><u>Techniques mises en œuvre :</u> Eplucher et tailler des végétaux Cuire des œufs Assembler des sandwiches</p>	<p><u>Mode de distribution :</u></p> <p><input type="checkbox"/> Différée / service traiteur <input type="checkbox"/> Différée / mini-self <input type="checkbox"/> Immédiate / Point chaud</p>
--	--

Ingrédients :	Forme de commercialisation	Quantité pour 5 parts	Quantité pour 20 mini
baguette	Fraiches ou pain spécial	5 unités	20 unités
œufs	Entiers	4 unités	10 unités
salade verte	Fraîche	1 unité	1 unité
oignons blancs tige	frais	2 unités	5 unités
tomates	fraiches	0, 500 kg	2 kg
poivron vert	Frais	1/2	5 unités
thon au naturel	Appertisées	0,500 kg	0,5 kg
olives noires dénoyautées	Appertisées	250 g	0,1 kg
mayonnaise	Appertisée	1pot	1 gros pot

<p><u>Matériel :</u> Plaque à débarrasser + couteau d'office + passoire et assiette Planche à découper</p>	<p>Passoire Casserole et couvercle Culs de poule / autant que d'ingrédients à préparer</p>
---	--

Mode opératoire	Exigences
<ul style="list-style-type: none"> ○ Cuire les œufs (durs) / couvrir d'eau et cuire 10 minutes à partir de l'ébullition / refroidir / écaler et couper en tranches ○ Déconditionner le thon et l'émietter ○ Laver les tomates et les tailler en rondelles ○ Laver le poivron et le tailler en lamelles ○ Laver la salade, ○ Eplucher les oignons blancs et émincer ○ Déconditionner les olives ○ Couper le pain (1/2 baguette par le milieu) ○ Tartiner de sauce pesto ou mayo chaque face interne du pain ○ Assembler : <ul style="list-style-type: none"> - feuilles de salade - tomates en tranches - lamelles de poivron - lamelles d'oignons blancs - rondelles d'œufs - thon - morceaux d'olives ○ filmer individuellement et stocker au froid 	<p>Réserver au froid, filmer pour éviter toute contamination</p> <p>Filmer et réserver au froid Filmer et réserver au froid Filmer et réserver au froid 3 bains dont 1 avec vinaigre rouge</p> <p>Organiser le poste de travail en positionnant bien les différents récipients dans l'ordre d'utilisation des ingrédients</p>

Contrôle de conformité	Conforme	Non-conforme
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Matière premières : vérifier DLC , état des conditionnements ▪ Saveur-texture : ▪ Cuisson : ▪ Température : chaque ingrédient est maintenu au froid jusqu'à utilisation (+ 3°C) ▪ Conditionnement : sous film individuel 		