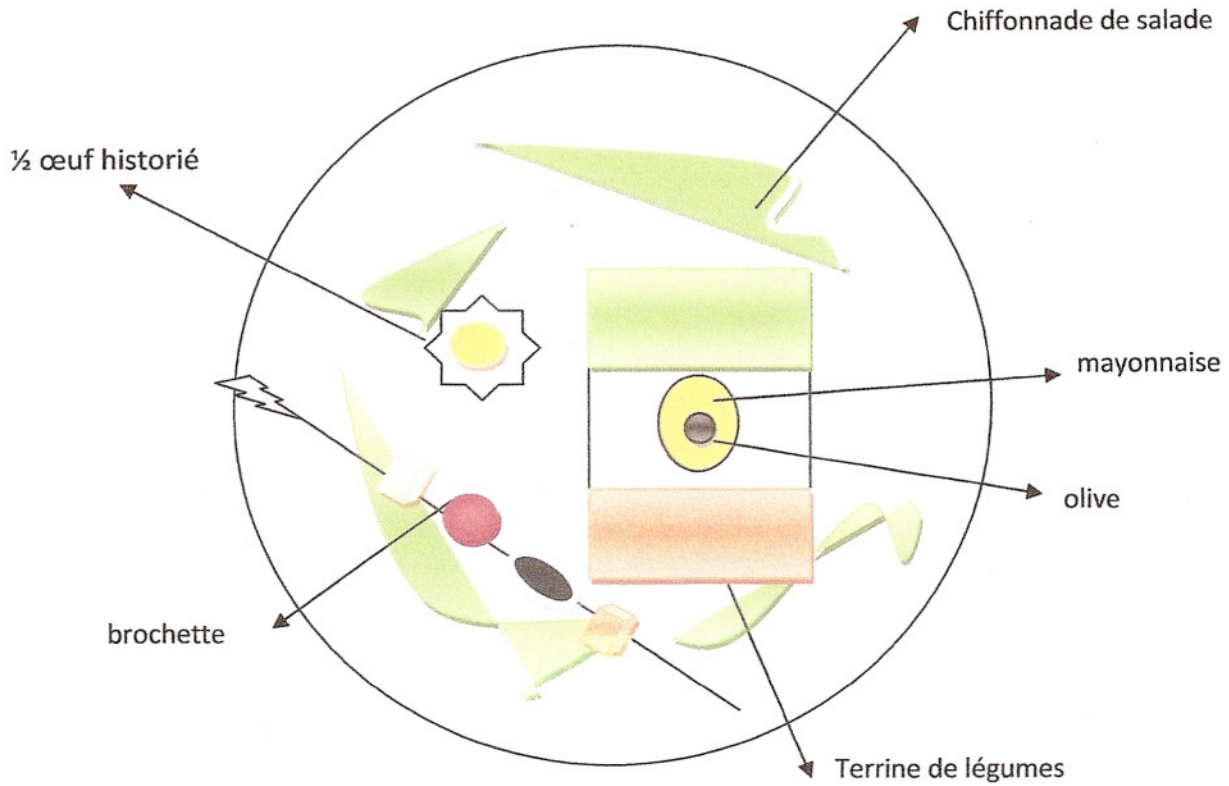


**Dressage de terrines printanières**

NOM : .....



**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		
Assiette blanche de taille adaptée		
Salade taillée en chiffonnade		
Œuf historié correctement		
Brochettes harmonieuses, couleurs contrastées		
Olives historiée correctement		
Mayonnaise dressée soigneusement à la poche à douille		
Assiettes propres		
Présentation globale soignée et esthétique		

Nom :

Classe :

**ACTIVITE PROFESSIONNELLE : Réalisation de terrines printanières en vue d'une distribution immédiate pour 30pers**

**OBJECTIFS : - Dresser en soignant la présentation**

Matériel	Denrées
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eminceur, planche à découper</li> <li>- Bassines inox</li> <li>- Couteau d'office</li> <li>- Poche à douille+douille cannelée+ciseaux</li> <li>- Brochettes 30</li> <li>- Assiettes de dressage 30</li> <li>- Gants masque</li> <li>- Echelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terrines aux 3 légumes 30 tranches</li> <li>- Salades vertes prêtes à l'emploi 15 feuilles</li> <li>- Mayonnaise 0.300 Kg</li> <li>- Olives noires</li> <li>- Œufs durs 15</li> <li>- Surimi 5 batônnets</li> <li>- Tomates cerise 30</li> <li>- Cubes gruyère 30</li> </ul>

protocole	Exigences
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavage des mains</li> <li>• Préparer matériel</li> <li>• Préparer les denrées</li> <li>• Couper le surimi en cubes (en 6)</li> <li>• Réaliser 30 brochettes en utilisant :</li> <li>• 1 cube de gruyère, 1 tomate cerise, une olive noire et un morceau de surimi</li> <li>• Tailler la salade en chiffonnade</li> <li>• Historier les œufs</li> <li>• Historier les olives</li> <li>• <b>Dresser les assiettes selon schéma</b></li> <li>• Vérifier la propreté et la présentation</li> <li>• Envoyer au self</li> <li>• Nettoyage du matériel et du poste</li> <li>• Lavage des mains</li> </ul>	<p><i>Ongles courts et propres, absence de bijoux et vernis, tenue complète</i>  <i>Désinfection du poste</i></p> <p><i>Réserver à +3°C en salle de conditionnement</i></p> <p> <span style="font-size: 2em;">}</span> <i>Contraster les couleurs</i>  <i>Réserver à +3°C</i> </p> <p> <span style="font-size: 2em;">}</span> <i>Réserver à + 3°C</i> </p> <p><i>Gants et masque changés régulièrement</i></p> <p><i>Propreté, soin dans la présentation</i>  <i>Rapidement à +3°C</i>  <i>désinfection</i></p>

**Risque pour le consommateur : TIAC**

**Prévention : respecter les règles d'hygiène et la réglementation**

**Risque pour l'usager : coupures**

**Prévention : utiliser le couteau de façon rationnelle**

Quels éléments améliorent la dégustation ? *mayonnaise, gruyère, surimi, la température*

Quels éléments améliorent la présentation ? *le choix de la vaisselle de dressage, les couleurs, les découpes : chiffonnade, la brochette, la disposition dans l'assiette*