

NOM :	ACTIVITE PROFESSIONNELLE		DATE :
Classe :	VERRINE VACHE QUI RIT JAMBON CONCOMBRE		
			

Nombre de parts	Type de distribution	Température de conservation	Techniques mises en œuvre
40 verrines	Immédiate	+ 3 °C	<i>Préparer les végétaux en vue de leur utilisation</i> <i>Déconditionner des denrées conservées</i> <i>Tailler à la main</i> <i>Assembler des aliments</i> <i>Préparer et dresser des portions individuelles</i> <i>Conduire un refroidissement rapide</i> <i>Maintenir en température les préparations</i>

DENREES	QUANTITES	MATERIEL
Jambon blanc en tranche Vache qui rit à tartiner Concombre « NOA » Sel et poivre Brin de ciboulette fraîche pour la décoration (facultatif)	20 unités 300 g 5 unités PM	<i>lingette DDA, docs de traçabilité , calottes, film alimentaire, plaque à débarrasser, couteau d'office, planche à découper, gants, masque, fourchette, fouet</i> <i>c à soupe, poche à douille + douille cannelée + porte poche à douille</i> <i>40 verrines, plateaux, échelle, housse cellule de refroidissement, chambre froide positive</i>

SUCCESSIONS DES OPERATIONS	EXIGENCES
1 / Déconditionner les denrées. Filmer et Réserver en chambre froide positive à +3°C. 2 / Décontaminer les concombres. 3 / Peler et tailler les concombres en deux dans le sens de la longueur. Coupez-les ensuite en petits dés. Assaisonner et réserver. 4 / Mixer le jambon à l'aide du mixeur. Réserver. 5/ Mettre une 1 ^{ère} couche de concombre coupés en petits dés dans le fond de chacune des verrines. 6/ Recouvrir ensuite de « vache qui rit » à tartiner pour réaliser la 2 ^{ème} couche.	Décontaminer les emballages Remplir le document de traçabilité (produits) Respecter le protocole de décontamination des végétaux. Utiliser des gants et un masque à chaque étape de réalisation des verrines. Utiliser la poche à douille afin d'éviter de salir le plan de travail et les verrines. Choisir une douille lisse de diamètre moyen pour la décoration

7/ Faîtes une dernière couche en recouvrant de jambon blanc mixer.
(Vous pouvez ajouter sur le dessus de chaque verrine, un brin de ciboulette pour la décoration).

9/ Refroidir les verrines en cellule de refroidissement afin d'obtenir +3°C.
Réserver avant distribution.

Remplir le document de traçabilité. (refroidissement)
Maintenir à +3°C en chambre froide ou vitrine réfrigérée