

NOM :	ACTIVITE PROFESSIONNELLE VERRINE AU THON ET A LA PECHE	DATE :
Classe :		
		

Nombre de parts	Type de distribution	Température de conservation	Techniques mises en œuvre
30-35 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
Thon en boîte au naturel Mayonnaise Pêches au sirop appertisées Sel Poivre Ciboulette fraîche pour la décoration	1 boîte 4/4 3 c.à.s 1 boîte 4/4 PM PM 15 brins	<i>lingette DDA, passoires, calottes, film alimentaire, plaque à débarrasser, couteau d'office, 1 planche à découper, gants, masque, fourchette, fouet c à soupe, poche à douille + douille cannelée + porte poche à douille, docs de traçabilité</i> <i>30-35 verrines, plateaux, échelle, housse cellule de refroidissement, chambre froide positive</i>

SUCCESSIONS DES OPERATIONS	EXIGENCES
1 / Déconditionner les denrées. Égoutter le thon et les pêches au sirop. Filmer et Réserver en chambre froide positive à +3°C.	Décontaminer les emballages Remplir le document de traçabilité Se débarrasser au plus vite des déchets.
2 / Mélanger le thon et la mayonnaise. Assaisonner. Réserver.	Utiliser des gants et un masque à chaque étape de réalisation des verrines.
3 / Emincer les pêches au sirop.	
4 / Mettre une 1 ^{ère} couche de pêches coupées en morceaux dans le fond de chacune de vos verrines.	Utiliser une petite cuillère. Porter des gants et un masque.
5/ Recouvrez ensuite de thon pour réaliser la 2 ^{ème} couche de la verrine.	Utiliser la poche à douille afin d'éviter de salir le plan de travail et les verrines. Choisir une douille cannelée de gros diamètre pour la décoration

6/ Faîtes une dernière couche en recouvrant de morceaux de pêches.

7/ 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.
Maintenir à +3°C en chambre froide ou vitrine réfrigérée