

Nom :

Date :

PROTOCOLE DE FABRICATION

NOM DU PLAT :

POUR 8 PERSONNES

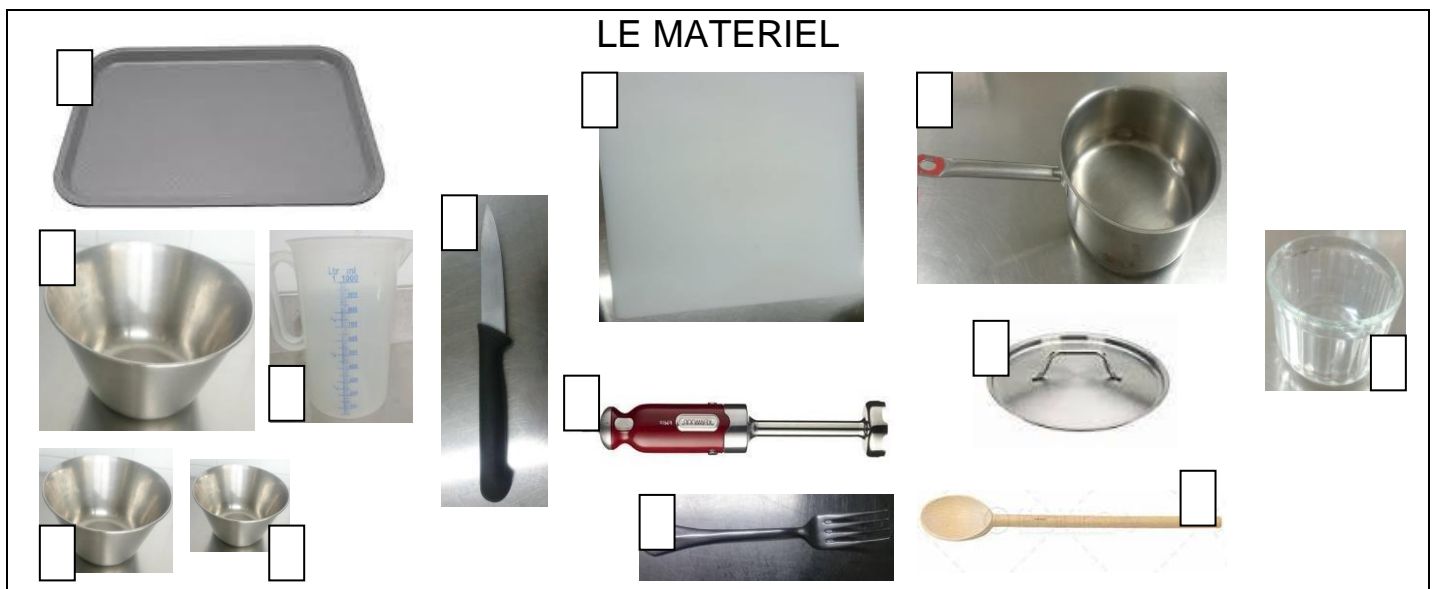
**Compote de pommes vanillée**

Compétences : préparer (taillage fruits) et cuire des végétaux frais (cuisson à l'étouffée)

LES DENREES

	Unité	Quantité			Unité	Quantité	
pommes	kg	2		miel	c.à.s. (cuillère à soupe)	3	
sucre	kg	0.200		eau	L	0.100	
sucre vanillé	sachet	1					

LE MATERIEL



Nom :

Date :

## FICHE D'AIDE AU LISTING DU MATERIEL

Etapes de la recette	Matériels	Secteur de travail
1. Peser les denrées		
2. Eplucher les fruits		
3. Enlever les pépins à l'aide du vide pomme		
4. Couper les pommes en deux. Tailler les pommes en petits morceaux.		
5. Dans une casserole verser les pommes, le sucre, et l'eau		
6. Mettre à cuire à feu doux et à couvert pendant 15minutes en mélangeant régulièrement		
7. A la fin de cuisson, ajouter le sucre vanillé et le miel puis mélanger		
8. Passer les fruits au mixer si nécessaire ou écraser à la fourchette		
9. Dresser des portions individuelles dans des ramequins ou des verrines		
10. Réaliser le plat témoin (nom + date + désignation)		

Nom :

Date :

## FICHE D'AIDE AU LISTING DU MATERIEL

Etapes de la recette	Matériels	Secteur de travail
1. Peser les denrées		
2. Eplucher les fruits		
3. Enlever les pépins à l'aide du vide pomme		
4. Couper les pommes en deux puis en petits morceaux.		
5. Dans une casserole verser les pommes, le sucre, et l'eau		
6. Mettre à cuire à feu doux et à couvert pendant 15 minutes en mélangeant		
7. A la fin de cuisson, ajouter le sucre vanillé et le miel puis mélanger		
8. Passer les fruits au mixer ou écraser à la fourchette		
9. Dresser des portions individuelles dans des ramequins ou verrines		
10. Réaliser le plat témoin (nom + date + désignation)		

Nom :

Date :

NOM DU PLAT :

**Compote de pommes vanillée**

POUR 8 PERSONNES

Etapes de la recette

**EN LEGUMERIE :**

*-éplucher les fruits avec le couteau  
économique*

*- enlever les pépins avec un vide pomme*



**EN ZONE CHAUDE :**

1. Peser les denrées avec la balance



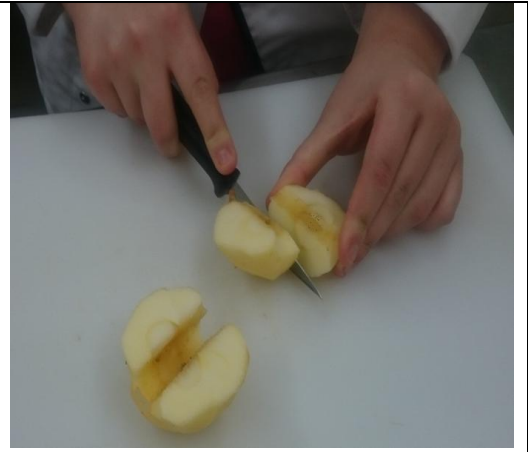
2. Couper les pommes en deux avec le couteau  
d'office



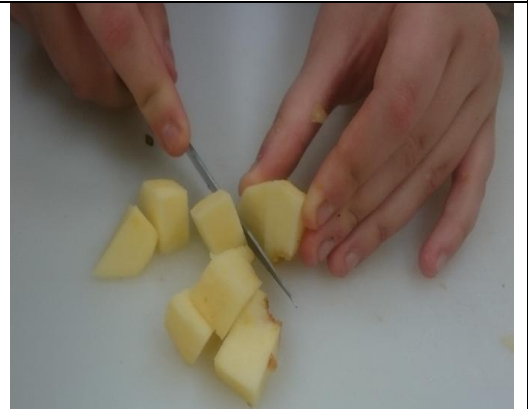
Nom :

Date :

3. Les couper encore en deux



4. Tailler les pommes en petits morceaux.



5. Dans une casserole verser les pommes, le sucre, et l'eau



6. Mettre à cuire à feu doux et à couvert pendant 15 en mélangeant régulièrement



Nom :

Date :

7. A la fin de cuisson, ajouter le sucre vanillé et le miel puis mélanger



8. Passer les fruits au mixer si nécessaire ou écraser à la fourchette



9. Dresser des portions individuelles dans des ramequins ou des verrines



10. Réaliser le plat témoin  
(nom + date + désignation)



11. Traiter en liaison froide



Nom :

Date :

## POINTS A RISQUES

Coupure

Brûlure

## MESURES PREVENTIVES

INSTRUCTIONS POUR LE SOUS-VIDE*					
Sac		Soudure		Vacuomètre	

INSTRUCTION POUR LE THERMOSCELLAGE*	
Barquette	X

INSTRUCTION POUR LE DRESSAGE*			
Assiette	X	Multiportions	

CUISSON		
Appareil	Température	Temps
Casserole	Feu doux	30 min

REFROIDISSEMENT	
Température	Temps

\* Instructions à compléter par le jury (si nécessaire).

Nom :

Date :