

Nom :

Date :

PROTOCOLE DE FABRICATION

NOM DU PLAT : Saumon grillé		POUR 8 PERSONNES	
	U	Q	Phases de fabrication
<ul style="list-style-type: none"> • Pavés ou darnes de saumon • Huile d'olive • Sel fin • Poivre • Citron • Thym • Laurier 	U L PM PM U PM PM	8 0,100 PM PM 1 PM PM	– Confectionner la marinade (huile d'olive, citron et assaisonnement) et y plonger les saumons. – Laisser mariner au moins 1 heure – Griller 5 à 6 min par côté. – Servir
Réaliser le plat témoin.			

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
Grill	150°C	20min

REFROIDISSEMENT

Température	Temps
+10°C	- 2 h

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

Nom :

Date :

PREPARATION(S)	ETRE CAPABLE DE :		QUALITE ORGANOLEPTIQUE	
	TECHNIQUES DE FABRICATION	TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET DE DRESSAGE	RESULTATS ATTENDUS	RESULTATS OBTENUS
Quiche	Conduire la préparation d'une pâte brisée Conduire la préparation d'un appareil Conduire les techniques d'assemblage	En assiette En boîte pâtissière	Pâte colorée Dressage régulier Assaisonnement correct	
Darnes de saumon grillé	Griller	En barquettes thermoscellées En assiette	Cuisson à point Quadrillage correct	
Brocolis au gruyère	Cuire dans un liquide ou à la vapeur Conduire la préparation d'une sauce Gratiner	En barquettes aluminium En assiette	Cuit à point Sauce relevée moyennement	
Pommes au four	Traiter des fruits Cuire au four	En barquettes thermoscellées En assiette	Pommes dorées Cuisson régulière	