

Nom et prénom :	DRESSAGE D'UNE PREPARATION FROIDE PAR ASSEMBLAGE	Démarche expérimentale
Date :		EP2 Mise en place de la distribution et service au client.

ACTIVITE D'EXPERIMENTATION

Le dressage

- Problématique : Quel contenant et quelle organisation choisir pour dresser une préparation froide par assemblage en vue de sa distribution ?

➤ **Les règles d'hygiène** obligatoires pour le dressage de préparations froides par assemblage :



.....

➤ **Les critères à prendre en compte :**

.....

➤ **Contenants à disposition :**









.....

➤ **Consignes de travail :**

- ① Se répartir par groupes
G1 : 5 élèves G2 : 5 élèves G3 : binôme observateur
- ② Dresser par assemblage pour un jeune de 16 ans un hors-d'œuvre froid
G1 en individuel G2 en série
- ③ Renseigner une fiche d'observation : G3
- ④ Mettre en commun les observations et réaliser une synthèse commune.

Fiche d'observation

		Dressage individuel				Dressage en série
ELEVES						
CONTENANT CHOISI						
CRITERE TESTE	<p>👍 👎 Quantité</p> <p>👍 👎 Esthétique</p> <p>👍 👎 Propreté</p>	<p>👍 👎 Quantité</p> <p>👍 👎 Esthétique</p> <p>👍 👎 Propreté</p>	<p>👍 👎 Quantité</p> <p>👍 👎 Esthétique</p> <p>👍 👎 Propreté</p>	<p>👍 👎 Quantité</p> <p>👍 👎 Esthétique</p> <p>👍 👎 Propreté</p>	<p>👍 👎 Quantité</p> <p>👍 👎 Esthétique</p> <p>👍 👎 Propreté</p>	<p>👍 👎 Quantité</p> <p>👍 👎 Esthétique</p> <p>👍 👎 Propreté</p>
TOTAL	<p>Nombre de 👍 :</p> <p>Nombre de 👎 :</p>	<p>Nombre de 👍 :</p> <p>Nombre de 👎 :</p>	<p>Nombre de 👍 :</p> <p>Nombre de 👎 :</p>	<p>Nombre de 👍 :</p> <p>Nombre de 👎 :</p>	<p>Nombre de 👍 :</p> <p>Nombre de 👎 :</p>	<p>Nombre de 👍 :</p> <p>Nombre de 👎 :</p>

Légende : 👍 correcte 👎 à améliorer



Le dressage d'une préparation froide par assemblage en vue de sa distribution.

L'objectif du **dressage** d'une préparation froide par assemblage en vue de sa distribution est de

.....

.....

.....

.....

.....

Rations alimentaires recommandées par le GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de la Nutrition

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%) sauf exceptions signalées	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
REPAS PRINCIPAUX							
PAIN	10	20	30	40	de 50 à 100	50	50
CRUDITÉS sans assaisonnement							
Avocat	20 (1)	30	50	70	80 à 100	80	80
Carottes, céleri et autres racines râpées	40 (1)	40	50	70	90 à 120	70	70
Choux rouges et choux blanc émincé	30 (1)	30	40	60	80 à 100	80	80
Concombre	40 (1)	40	60	80	90 à 100	90	90
Endive	20 (1)	20	20	30	80 à 100	80	80
Melon, Pastèque	80 (1)	80	120	150	150 à 200	150	150
Pamplemousse (à l'unité)	1/4 (1)	1/4	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
Radis	20 (1)	20	30	50	80 à 100	60	60
Salade verte	0	0	25	30	40 à 60	30	30
Tomate	40 (1)	40	60	80	100 à 120	80	80
Salade composée à base de crudités	40 (1)	40	40	60	80 à 100	80	80
Champignons crus	30 (1)	30	40	60	80 à 100	80	80
Fenouil	30 (1)	30	40	60	80 à 100	80	80