

Nom et prénom : .....	<b>DRESSAGE D'UNE PREPARATION FROIDE PAR ASSEMBLAGE</b>	Démarche expérimentale
Date : .....		<b>EP2</b> 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
<b>REPAS PRINCIPAUX</b>							
<b>PAIN</b>	10	20	30	40	de 50 à 100	50	50
<b>CRUDITÉS sans assaisonnement</b>							
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