

Projet TOP CHEF – fiche équipe

Couleur de l'équipe :

Prénoms des personnes de l'équipe :

Défi : Vous devez travailler en équipe et proposer 1 entrée, 1 plat et 1 dessert avec la totalité du panier d'ingrédients qui vous est donné (voir ci-dessous).

Production : 8/9 parts : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert

entrée : individuel ou multiportions

plat : en multiportions **chaud**

dessert : 50-55 mini portions

Temps : - fin du défi à 12h

- présentation de vos préparations à la salle à 12h20

- entretien des cuisines l'après-midi

Évaluation de vos préparations par le jury (adultes et élèves de PSR et ATMFC) sur :

- la présentation

- la dégustation

Avant de commencer :

- **Distribuez les rôles aux membres de l'équipe :** chef d'équipe / le maître du temps (avec minuteur) / le responsable de la plonge / le responsable du maintien en ordre des postes de travail/ le responsable des denrées / le responsable de la distribution/

- Lisez la liste des ingrédients du panier

- Décidez en groupe de vos recettes (livres à disposition ou internet sur tablettes)

- Écrivez, photocopiez ou imprimez vos recettes

- Organisez l'ordre dans lequel vous ferez les recettes (= qui fait quoi?)

Les ingrédients de votre panier du jour par groupe:

Viande, poisson, œufs : 1 kg viande de dinde – 6 Œufs

Fruits et Légumes :

0,8kg de Tomates grosses – 0,250 kg de tomates cerises– 500g de poivrons – 500g de Courgettes - 1kg de fraises

Produits Laitiers : 0,5 kg Emmental râpé

A votre disposition réserve et chambre froide :

- Produits frais : Beurre, crème fraîche, citron

- Légumes : oignon, ail, salade verte...

- Epicerie : Sucre, farine, lait, chocolat, vanille liquide, riz, pâtes, fond de tarte, olives verte...

- Condiments : épices, herbes, huile, bouillon cubes, vinaigre, sel, poivre....,

- Surgelé : pâte feuilletée

=> **Demander pour utiliser d'autres denrées**

Présentation :

A l'ouverture du restaurant 12h20, chaque équipe présente ses préparations avec les tabliers à la salle (ingrédients, nom du plats, cuisson, origine...).

Dossier à rendre à la fin avec le tableau complété et les recettes :

	Nom de la préparation	Ingrédients du panier utilisés	Provenance de la recette
Entrée			
Plat			
Dessert			