

Préparations sans cuisson

production	Compétences mises en oeuvre
Céleri remoulade	C2.1 (1e gamme) C2.3 (taillage au robot) C2.4 C3.3 (maintient au froid) C5.1 (entretien du robot-coupe)
Tartelette kiwi	C2.1 (1ère gamme) C2.3 (taillage manuel) C2.4 (entreposage crème en CF) C3.3 (maintient au froid) C3.2 (crème pâtissière à froid) C5.1 (entretien douille+vaisselle)
Salade de mâche aux champignons-pommes et croustons – noix	C2.1 (1e + 4 ^e gamme) C2.3 (taillage au robot) C2.4 C3.3 (maintient au froid) C3.2 (vinaigrette) C5.1 (entretien du robot-coupe)
Salade acidulée	C2.1 (1e + 4 ^e gamme) C2.3 (taillage au robot) C2.4 C3.3 (maintient au froid) C3.2 (vinaigrette) C5.1 (entretien du robot-coupe)
Salade d'endives-pommes- et noix comté	C2.1 (1e + 4 ^e gamme) C2.3 (taillage manuel) C2.4 C3.3 (maintient au froid) C3.2 (vinaigrette) C5.1 (entretien)
Choux pralinés	C2.1 C2.4 (entreposage crème en CF) C3.3 (maintient au froid) C3.2 (crème pâtissière à froid) C5.1 (entretien douille +vaisselle)

production	Compétences mises en oeuvre
Salade coleslaw	C2.1 (1e gamme) C2.3 (taillage au robot) C2.4 C3.3 (maintient au froid) C5.1 (entretien du robot-coupe +matériel)
Salade de fruits	C2.1 (1e + 3 ^e gamme) C2.2 C2.3 (taillage au robot et manuel) C2.4 C3.3 (maintient au froid) C5.1 (entretien du robot-coupe +matériel)

Préparations avec cuisson

production	Compétences mises en œuvre
Tarte crumble pommes-poires-abricots	C2.1 (1e et 2 ^e gamme) C2.3 (taillage manuel) C2.4 C3.1 (au four) C3.3 (refroidissement rapide et maintient au froid) C3.2 (pâte sablée)
feuilletés chèvre épinards	C2.1 (1ère gamme) C2.3 (taillage manuel) C2.4 C3.1 (au four) C3.3 (maintient au chaud) C3.2 (pâte feuilletée)
tarte au chocolat	C2.1 C2.4 C3.1 (au four) C3.3 (refroidissement rapide et maintient au froid) C3.2 (pâte sablée)
purée de pommes de terre	C2.1 (1e gamme) C2.3 (taillage manuel) C2.4 C3.1 (cuisson à l'eau) C3.3 (maintient au chaud) C5.1 (entretien du presse-purée et de la marmite)

production	Compétences mises en œuvre
tagliatelles aux carottes et champignons	C2.1 (1 +2 ^e + 3 ^e gamme) C2.2 C2.3 (taillage robot) C2.4 C3.1 (cuisson à l'eau) C3.3 (maintient au chaud) C3.2 (bouillon) C5.1 (robot coupe)
potage de légumes	C2.1 (1e + 3 ^e gamme) C2.2 C2.3 (taillage manuel) C2.4 C3.1 (cuisson à l'eau) C3.3 (maintient au chaud) C3.2 (bouillon) C5.1 (entretien du mixer plongeant)
quiche lorraine	C2.1 C2.2 C2.4 C3.1 (cuisson au four) C3.3 (RR + maintient au froid) C3.2 (pâte brisée) C5.1 (entretien des moules + matériel)
gateau génoise et crème pâtissière	C2.1 C2.2 C2.4 (crème) C3.1 (cuisson au four) C3.3 (RR + maintient au froid) C3.2 (crème pâtissière à froid) C5.1 (entretien des moules + douille)