**ORGANIGRAMME** 1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Potage crécy** | **Assortiment crudités** | **Quenelle de veau + bouillon** | **Champignons à l’étuvée** | **Riz créole** | **Sauce poulette** | **Pâte à choux + crème pâtissière** |
| *9H15**9H30**9H40**10h10**10h15**10h35* | *- On lave les légumes, on les pèse, on les épluche on les relave et repèse, pendant ce temps le contrôleur met 1L d’eau à bouillir**- On coupe les légumes en morceaux .Une fois coupés, on place les pommes de terre directement dans l’eau bouillante car celles-ci sont plus longues à cuire**- On met l’ensemble des légumes dans l’eau bouillante**- Fin de la cuisson,* *On mixe**-On vérifie la texture (ici, le potage était trop épais nous avons donc dus rajouter de l’eau et le remettre sur le feu afin de le remettre à température)**-SERVICE* | *9H30 (après que les légumes du potage soient repartir en cuisine propre)**10h45**11h00* | *-On lave les fruits et les chicons, on pèse on épluche on relave et on repèse, pendant ce temps le contrôleur prépare l’œuf dur.**En dernier lieu, on s’occupe des salades en les pesant, en leur coupant le tronc, en les lavant plusieurs fois jusqu'à ce qu’il n’y ait plus de terre, on les essore, on les pèse et on met au frigo.**-On coupe les fruits les chicons et la salade, on prépare l’assaisonnement au jus d’orange et au raisin sec. (dans l’ordre suivant : jus raisin, pomme, chicon et salades, fin du jus), puis on dresse les assiettes**-SERVICE* | *9H15**9h45**10h30**10h50**11h20**11h30-45* | *-On lave les légumes pour le bouquet garnis, on les épluche, on relave (on pèse juste la carotte avant l’épluchage)**On confectionne le bouquet garnis que l’on met au frigo.**-préparation de l’assaisonnement des boulettes au hachoir, préparation de la tartine dans le lait, mélanger le tout, confectionner les boulettes et les rouler dans la farine, on les place ensuite au frigo.**-On met l’eau à bouillir, on place directement le bouquet garnis dedans avant que sa bouille.**-On met les boulettes dans l’eau bouillante**-On sort les boulettes**On les place dans l’armoire chauffante en attente du service**-SERVICE* | *9H30**10h50**11h15**11h30-45* | *-Laver les champignons dans de l’eau vinaigrée**-On épluche les champignons, on les coupe, on verse un filet de citron dessus**, on conserve**au frigo**-On cuit les champignons**-SERVICE* | *11H20**11H32**11H30- 45* | *-Cuisson du riz**-On égoutte le riz**-SERVICE* | *9h15**11h20**11h30-45* | *-Casser et clarifier un œuf, mettre au frigo**-Préparation de la sauce poulette, avec le bouillon**-SERVICE* | *9H15**9h45**10h**10h15**10h25**10H30**11H55**12H* | *-On casse les œufs**On préchauffe le four.**On prépare la pâte à choux.**-On dresse les choux**-On met les choux à cuire**On prépare la crème pâtissière et on la met au frigo.**-On augmente le thermostat du four**-On arrête le four**-On sort les choux du four**-On fourre les choux**-SERVICE* |