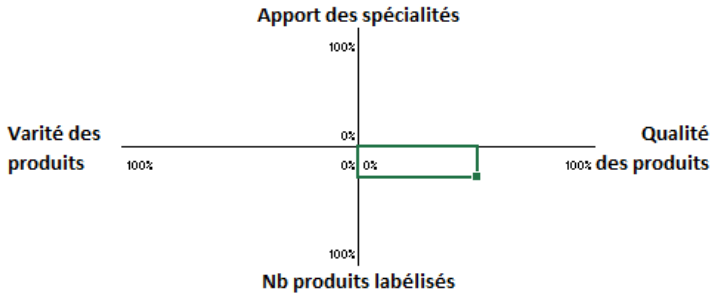
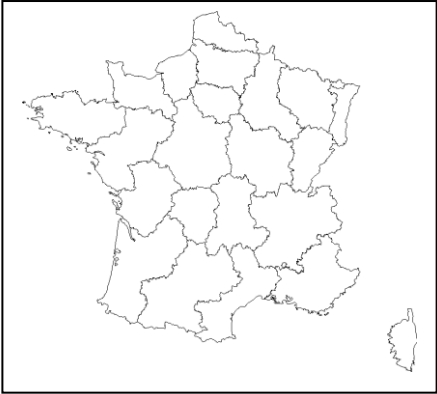


NOM :
Prénom :
Date :

TECHNOLOGIE CULINAIRE

THÈME : RÉGION →



RÉGION / PAYS			
Climat	Événementiels (salons, expositions...)	Produits saisonniers	Les Chefs Restaurants emblématiques
		P :	
		E :	
		A :	
		H :	

PRODUITS/SPÉCIALITÉS/PRODUITS MARQUEURS				
Produits labellisés	AOC	IGP	LABEL ROUGE	Autres
<i>Produits de la mer (mer/douce)</i>				
<i>Viandes/volailles/Gibiers</i>				
<i>Fruits et légumes</i>				
<i>Vins et alcools</i>				
<i>Spécialités</i>				

ÉLABORATION MENUS SELON DES CONCEPTS					
COLLECTIVITÉ : Ticket moyen : Concept :		GASTRONOMIE TRADITIONNELLE : Ticket moyen : Concept :		GASTRONOMIQUE : Ticket moyen : Concept :	
<i>Menu</i>	<i>Produits utilisés</i>	<i>Menu</i>	<i>Produits utilisés</i>	<i>Menu</i>	<i>Produits utilisés</i>
<i>Critères :</i>		<i>Critères :</i>		<i>Critères :</i>	

Observations :

Conclusion :

