

AE / TRAVAIL DES ŒUFS AU PETIT DEJEUNER

CONTEXTE Mr et Mme Robert vous embauchent comme serveur à l'hôtel restaurant "les grandes vignes" à Bordeaux. Cet établissement familial propose une cuisine traditionnelle. L'hôtel de 35 chambres 3* accueille une clientèle d'affaire et de nombreux séminaires

COMPETENCES

TD 20 Réaliser les préparations en café, brasserie et en restaurant

TD 25 Remettre en température les plats

Atelier 1 : DECOUVERTE DES PRODUITS

Mr Robert vous demande d'améliorer la formule petit déjeuner en proposant des œufs à la clientèle. Afin d'étudier le « rapport qualité prix », vous analysez les différents types de produits

Comparez les 4 boîtes d'œufs que votre fournisseur vient de vous apporter, et donner votre avis sur le produit à acheter.

	Boîte 1	Boîte 2	Boîte 3	Boîte 4
MARQUE DU PRODUIT				
QUALITE				
CALIBRE				
PRIX				

Suite à cette analyse, quel produit allez-vous conseiller à Mr Robert ? Pourquoi ?

ATELIER 2 : LES ŒUFS A LA COQUE

Afin de bien conseiller la clientèle sur les œufs à la coque, vous faites différents tests de cuissons

Phases	<u>Temps de cuisson</u>	<u>Phase visuelle</u> 
Questions	Plonger les œufs dans une eau à ébullition	Quel œuf vous semble le meilleur pour une cuisson à la coque ?
Atelier 1	3 minutes	
Atelier 2	4 minutes	
Atelier 3	5 minutes	

Synthèse : Expliquer rapidement au personnel du petit déjeuner, comment préparer un bon œuf à la coque

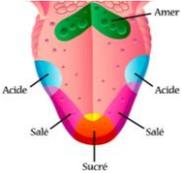
ATELIER 3 LES ŒUFS BROUILLES

1/ Chaque atelier prépare les œufs brouillés d'une manière différente, afin de pouvoir ensuite les comparer, et proposer la meilleure solution à Mr Robert

<u>Préparation 1</u>	<u>Préparation 2</u>	<u>Préparation 3</u>
Mettre les œufs battus dans une poêle avec un fond d'huile bien chaude. Laisser cuire à feu vif Assaisonner à votre convenance	Mettre les œufs battus dans une casserole et cuire à feu très doux en remuant sans arrêt. Ajouter de la crème, Assaisonner à votre convenance	Ouvrir le sachet d'œufs préparés Réchauffer doucement

2/ Analysez les 3 assiettes d'œufs brouillés préparés, et compléter la fiche de dégustation

Fiche de dégustation :

Phases		<u>Phase visuelle</u> 	<u>Phase gustative</u> 
Questions	Type de préparation	Couleur des œufs Texture des œufs. Cela vous semble-t-il appétissant ?	Notation de la dégustation 0 (moins bon), 1 moyen, 2 le meilleur
Préparation 1			
Préparation 2			
Préparation 3			

SYNTHESE : Expliquer rapidement au personnel du petit déjeuner, la meilleure formule pour la préparation des œufs brouillés

