

Préparation du service.

Exercice 08.1

Compléter la fiche de service pour un le menu commandé suivant :

Briochin aux moules
Mousse de saumon à l'oseille
Caille aux raisins – Croustillant aux pommes
Assiette gourmande

Fiche de service à compléter (annexe 1) – Zone A, B, C

Date - Service du	..2010	Type de service	Sur la table du client	Sur la quaietion & Sur la console	Ingédients & Recettes	Proposée au baron
1	Briochin aux moules	Anglais	- Couléau à entremet - Fourche à entremet	A	1. Brioche au beurre 2. Filet de Mâton fumé 3. Moules de bouchet 4. Omelette fraîche 5. Sorbet	Somera (D'origine des Basses Alpes) blanc Nouveau-Langeon (C.D. Nouveau Couronné) C. du Rhône «Yvesse» (Domaine S.F.A.S.) Cuvée de la Côte d'Or
2	Mousse de saumon à l'oseille	Quésion	B	C	1. Saumon frais 2. Omelette fraîche 3. Blanc d'oseille 4. Feuilles d'oseille 5. Mousse	Si je peux, toujours conseillé au client de rester au baron pendant le service. Somera (D'origine des Basses Alpes) blanc Nouveau-Langeon (C.D. Nouveau Couronné) C. du Rhône «Yvesse» (Domaine S.F.A.S.) Cuvée de la Côte d'Or
3	Caille aux raisins Croustillant aux pommes	Assiette	- Grand Couléau - Grande fourchette - Assiette à pain - Fourche à entremet	Moultardier	1. Caille fraîche 2. Pommes à l'oseille 3. Sauce à la crème, oseille, sel 4. Croustillant aux pommes de terre 5. Beurre fondu	Si Les vins choisis pour les plats précédents ont été de bonne facture, il faut rester vigilant. Pugliese (D'origine Algérie) C. du Rhône (C.D. Nouveau Couronné) Nouveau-Langeon (C.D. Nouveau Couronné) Maison de la Côte d'Or
5	Forêt Noire Tarte au citron Tarte meringuée Omelette aux pommes Tarte aux pommes Supplément de crème	Quésion	- Fourche à entremet - Couléau à entremet - Omelette à entremet	- Assiette à entremet - 4 couverts de service - 2g. fourche à entremet - 4 grands Couléaux	1. Pâte à tarte au chocolat 2. Crème à l'oseille 3. Appareil au citron 4. Compote de pommes 5. Meringue au sucre 6. Omelette Anglaise 7. Omelette à entremet 8. Filet de saumon	Si Pour les amuse-bouche de blanc, le meilleur choix est de rester au baron pendant le service. C. du Rhône (C.D. Nouveau Couronné) Somera (C.D. Nouveau Couronné)

Exercice 09.1

Pour décrire les mets il faut un peu de vocabulaire, voilà quelques mots pour présenter la « surprise du commis », donnez leur définition ?

Réalisez une description du dessert grâce à la photographie ci- dessous et utilisant les mots définis.



Délicieux : Ce dit de ce qui cause un plaisir intense, qui excite agréablement les sens et l'esprit.

Fondant (e) : Ce dit d'un met qui font rapidement dans la bouche.

Moelleux (e) : Agréable à goûter, à entendre, à voir à cause de sa douceur et de son velouté.

Présentation commerciale :

Ce délicieux dessert, est une succession de crèmes fondantes, chocolat noir, chocolat blanc et chocolat praliné, couché sur une génoise moelleuse légèrement punchée.