|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TEST D’APPRECIATION ORGANOLEPTIQUE** | | | | |
| **ODEUR** | **ODEUR** | **DESCRIPTION DE LA PERCEPTION** | **RECTIFICATIFS A APPORTER** |  |
| Agréable  Désagréable   Neutre  Puissante | Conforme à l’attente  Non conforme  Surprenante |  |  |
| **VISUEL** | **HARMONIE** | **COULEUR** | **VOLUMES** | **RECTIFICATIFS A APPORTER** |
| Le plat est agréable à regarder  Les denrées qui le composent sont discordantes | Variées  Uniformes  Brillantes  Mates | Variés  Disproportionnés  Homogènes |  |
| **TEXTURE** | **LA PERCEPTION EST :** | **DEFINIR LA TEXTURE \*** | **RECTIFICATIFS A APPORTER** |  |
| Agréable  Désagréable |  |  |  |
| **GOUT** | **LA PERCEPTION EST :** | **DEFINIR LE GOUT \*\*** | **RECTIFICATIFS A APPORTER** |  |
| Agréable  Désagréable |  |  |  |

\* AEREE. COLLANTE, COMPACTE, CREMEUSE, CROQUANTE, EPAISSE, FONDANTE, GRASSE, LEGERE, LISSE, NAPPANTE, ONCTUEUSE, PATEUSE, POISSEUSE SOUPLE, VELOUTE,

\*\* ACIDE, ACRE, ASTRINGENT, PIQUANT, FADE, VARIE, SUCRE, FRUITE, FARINEUX,

* **D’après les différentes fiches techniques en votre possession, quel type de tarte revient le plus cher à réaliser (hors coût de la main d’œuvre et de l’énergie)** ?

La tarte finie

* **Et la moins chère ?**

La tarte faite maison

* **Dans quel type d’entreprise peut-on retrouver une tarte entièrement faite maison ?**

Dans des établissements de type traditionnels (restaurants classiques, bistro proposant le déjeuner)

* **Egalement, la tarte finie et élaborée par assemblage concerne quel type d’établissement ?**

**La tarte finie** : dans les restaurants d’hôtel de chaîne, les établissements de restauration rapide (briocheries, fast-food, catering aérien, ferroviaires, d’autoroutes), les entreprises de restauration collectives, les cafétérias.

**La tarte par assemblage** : les entreprises de restauration collectives, les cafétérias.

* **Quels sont les avantages et inconvénients d’élaborer ou d’acheter tout prêt ?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tartes aux pommes** | **AVANTAGES** | **INCONVENIENTS** |
| **Faites maison** | Goût authentique, personnalisation possible | Chronophage, besoin de personnel qualifié, besoin de locaux pour stockage de matières premières et élaboration du produit, voire de matériel tel qu’un robot pour grande quantité |
| **Par assemblage** | A mi-chemin | A mi-chemin |
| **Finies** | Gain de temps, salubrité, facile d’utilisation et de stockage | Standardisation (du goût, de la présentation), prix de revient, souvent avec additifs (santé) |