



menu 1 application 1TSA

publié le 14/09/2012

Vous trouverez dans cet articles les fiches techniques et documents d'organisation nécessaire à la préparation du TP N°1 pour les semaines 39, 40, 41.

Documents joints



cappuccino de langoustine (Excel de 25.4 ko)

recette de l'amuse bouche



crêpes flambées (Excel de 24.5 ko)

Fiche technique crêpes flambées



dessert (Excel de 796 ko)

fiche technique du dessert



filet de veau (Excel de 641.1 ko)

fiche technique du filet de veau en tagine



limande au cidre (Excel de 629.6 ko)

fiche technique de la limande au cidre et fondue de poireau



mouclade (Excel de 326.5 ko)

recette de la mouclade



Organisation du TP 1 (PDF de 298 ko)

Feuille d'organisation synthétique pour le chef



saumon fumé (Excel de 20.5 ko)

fiche technique entrée restaurant



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.