



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.