

LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991  
**CuisinonsPlusBio**



**Séance de technologie culinaire :  
Travaux pratiques**

Niveau **BTS**

**Valoriser la production alimentaire  
biologique en hôtellerie-restauration**

Pour nous,  
pour la planète,  
**#BIO RÉFLEXE**

Enjoy it's from Europe  
= Plaisirs d'Europe

## Votre challenge

- Proposer un menu entrée/plat/dessert à réaliser à partir de produits bio, bruts et/ou transformés pour 24 couverts.
- Respecter la saisonnalité et privilégier un approvisionnement local.
- Veiller à la bonne commercialisation de ce menu : préparer un argumentaire de vente autour de ce menu pour valoriser les conditions de production des produits utilisés.

# Les consignes

## 1 - Formez trois groupes de travail :

- Un groupe est en charge de l'entrée
- Un groupe est en charge du plat
- Un groupe est en charge du dessert

**2 - Rédigez les fiches techniques de chaque recette** par groupe en indiquant les ingrédients, les quantités désirées et les étapes à réaliser (voir exemple joint).

**3 - Listez des producteurs et fournisseurs bio de la région** qu'il serait possible de contacter pour se fournir pour la recette.

Quelques pistes de réflexion : consultez l'annuaire de l'Agence BIO, renseignez-vous sur les programmes alimentaires territoriaux, les groupement d'agriculteurs biologiques en région, les offices de tourisme et les guides producteurs, les fédérations régionales de l'agriculture biologique de votre région...

**4 - Soumettre la liste à votre enseignant** pour savoir s'il est possible de commander les ingrédients auprès de ces contacts.

**5 - Rédiger un argumentaire de vente pour chaque recette.**

# Rétroplanning

**Date limite de remise du travail préparatoire : .....**

**Date de réalisation du menu lors du TP : .....**

**Date limite de demande des marchandises : .....**



# Le jour J !

**1 - N'oubliez pas de convier des producteurs bio le jour du TP pour qu'ils vous présentent leurs produits et qu'ils communiquent avec la clientèle s'il y en a.**

**2 - Réalisez un reportage photos en cuisine et en salle (mise en place).**

**3 - Réalisez dans la mesure du possible une enquête de satisfaction auprès de la clientèle du restaurant d'application.**

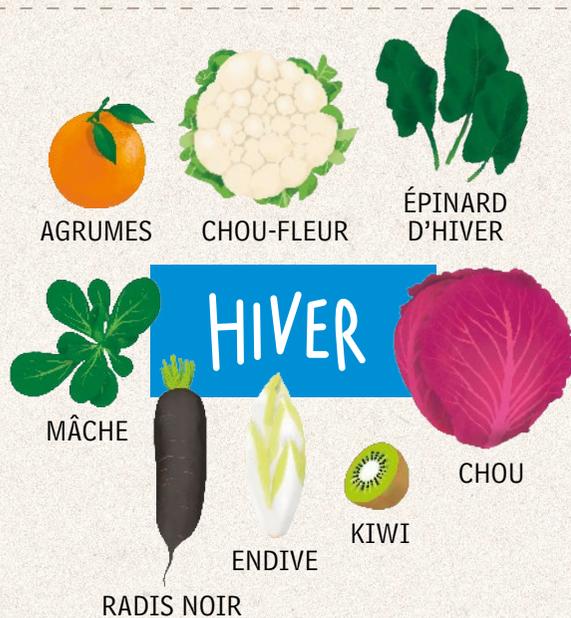
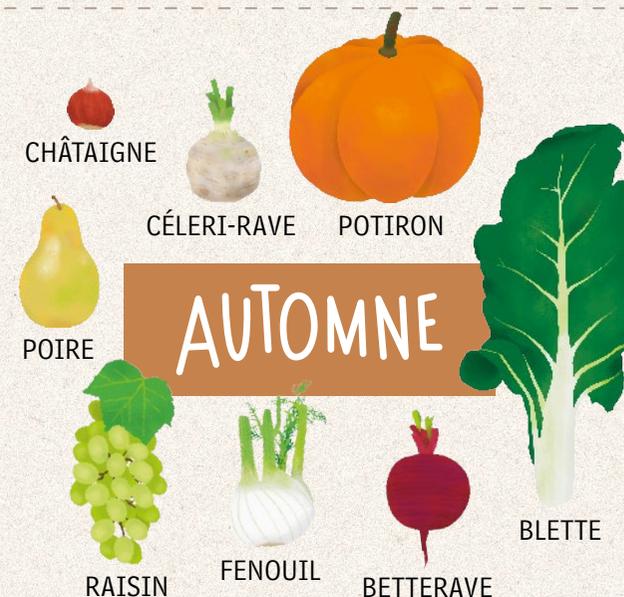
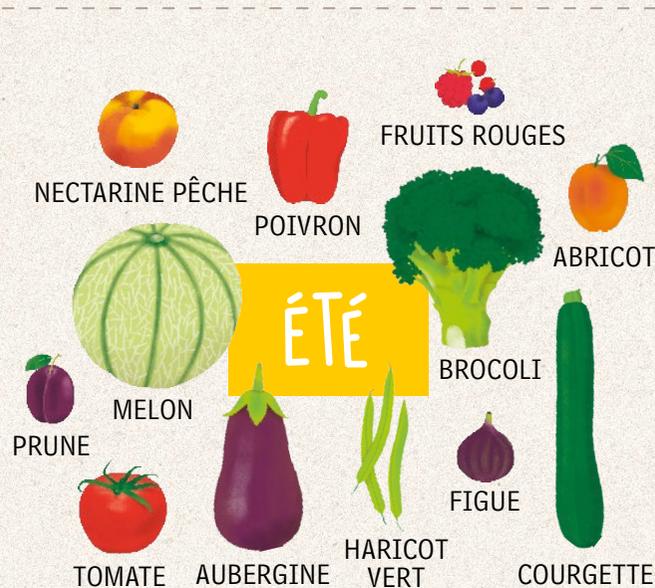
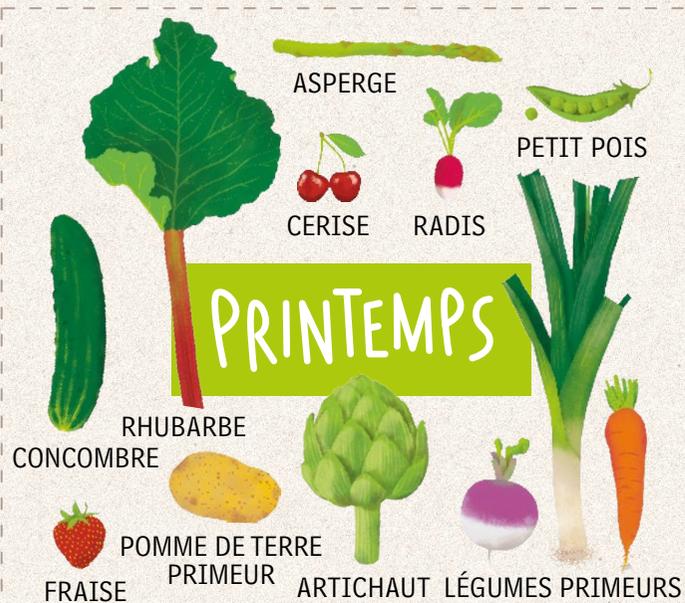
**N'hésitez pas à partager vos photos et vos retours d'ateliers par mail à l'adresse [restauration@agencebio.org](mailto:restauration@agencebio.org)**

# Exemples de prestations



Juin 2024,  
Lycée hôtelier  
de Granville  
Maurice MARLAND





[www.agencebio.org](http://www.agencebio.org) AgricultureBIO  
 @agriculturebio @agriculture\_bio

AVEC LE BIO,  
JE VARIE LES SAVEURS  
AU FIL DES SAISONS