

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).

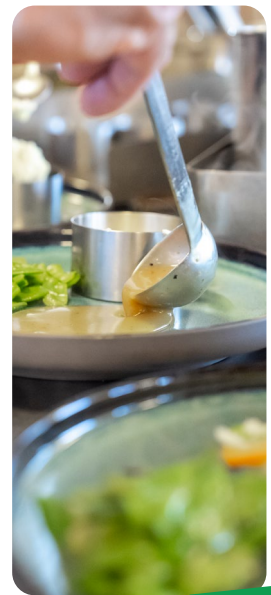
3 - Réalisez dans la mesure du possible une enquête de satisfaction auprès de la clientèle du restaurant d'application.

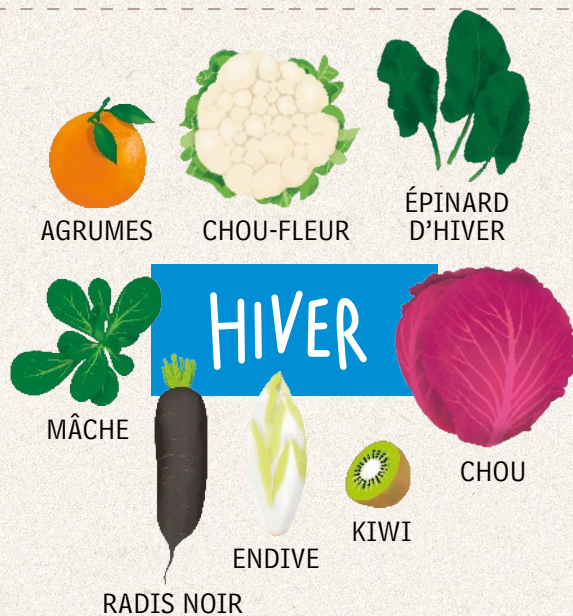
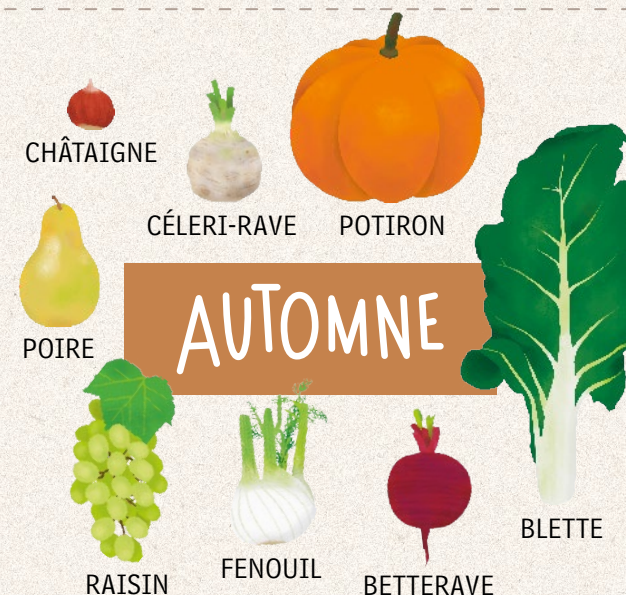
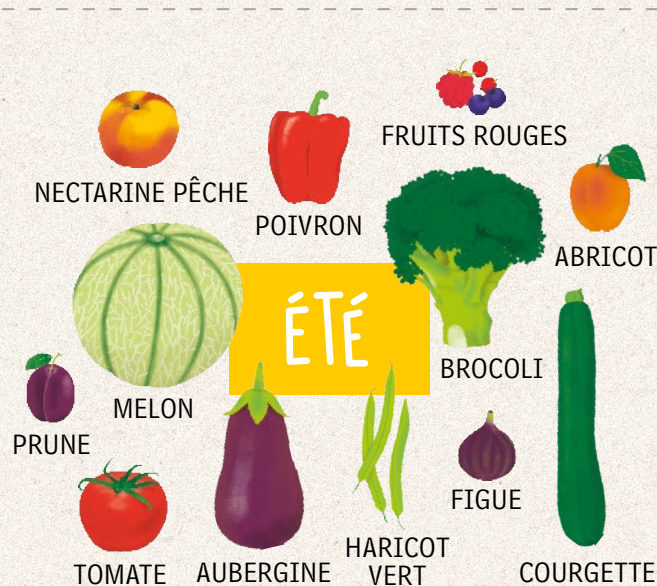
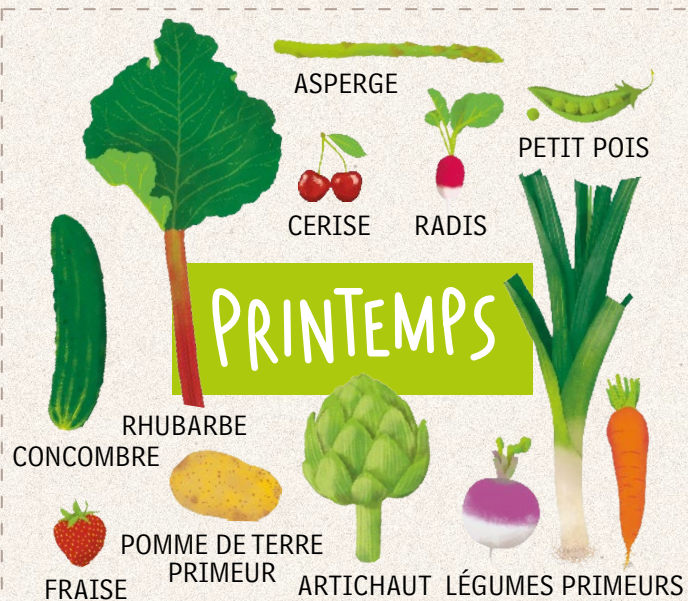
N'hésitez pas à partager vos photos et vos retours d'ateliers par mail à l'adresse restauration@agencebio.org

Exemples de prestations



Juin 2024,
Lycée hôtelier
de Granville
Maurice MARLAND





www.agencebio.org AgricultureBIO
 @agriculturebio @agriculture_bio

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