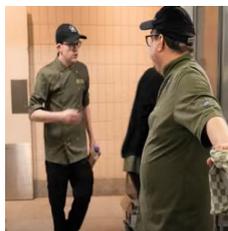


Chef Olivier donne des conseils pour travailler de manière rentable

Fiche support

Générique



Gros plan

À imprimer selon le nombre de groupes.

Je nettoie les feuilles de menthe et les pose dans une tasse. ①

Je crée une fiche technique simple avec les prix des ingrédients. ②

Je fais attention à l'utilisation d'énergie et je minimise le gaspillage alimentaire. ④

Je vérifie que les nouvelles recettes sont réalisables avec les équipements disponibles. ③

Je note les quantités exactes pour éviter le gaspillage. ⑤

Je prépare les plats en grande quantité pour les buffets et les séminaires. ⑥

Je conserve les fiches techniques pour les futurs repas et les formations. ⑧

Je révise les fiches techniques après chaque service pour les ajuster si nécessaire. ⑦

Fiche support



A



B



C



D



E



F



G



H