

Fiche technique

Quoi ?	Sauce froide au thon et ciboulette.		
Lieu Zone de déconditionnement Légumerie	Déconditionner les légumes 1. Récupérer les légumes et les placer dans une plaque à débarrasser. 2. Laver puis faire tremper dans une solution désinfectante. 3. Rincer abondamment. 4. Eplucher les échalotes et relaver.	Matériel - 1 plaque à débarrasser - 2 passoirs - 1 saladier - 1 économe - 1 couteau d'office	Ingrédients - Citron 2 - Echalote 2 - Ciboulette 2 bottes
Lieu Zone de déconditionnement	Déconditionner les autres ingrédients. 1. Déconditionner les emballages 2. Peser ou mesurer les ingrédients. 3. Filmer et stocker au frigo jour jusqu'à usage (sur un plateau).	Matériel - 2 petit bac gastro - 3 ramequins	Ingrédients - Thon en boite 3 boites - Saint Moret 3 briques - Sel, poivre
Lieu Plan de travail 2	Préparation des légumes. 1. Rincer une planche à découper. 2. Tailler les échalotes en fines tranches. 3. Tailler la ciboulette en tranches 4. Réserver dans un bol. 5. Récupérer le zeste du citron dans un bol avec la râpe. 6. Presser les citrons au dessus du dernier bol, et retirer les pépins.	Matériel - 1 planche à découper - 1 couteau d'office - 1 râpe - 4 bols	Ingrédients - Echalote - Citron - Basilic
Lieu	Préparation de la sauce	Matériel	Ingrédients

Plan de travail 2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Emietter le thon dans le bac gastro. 2. Ajouter le jus de citron, les échalottes, la ciboulette, le sel, le poivre, les zestes, et le Saint moret. 3. Mélanger le tout pour rendre la préparation homogène. 4. Mettre dans un bac gastro. Couvrir. 5. Stocker au réfrigérateur jusqu'à utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 spatule - 1 bac gastro moyen 	<ul style="list-style-type: none"> - Thon - Citron
Point à surveiller	<ul style="list-style-type: none"> - Déconditionnement et préparation des légumes - Stockage intermédiaire au froid. 		