







Fiche Technique de préparation Restaurant



Description	Objectif principal	Denrées (4 pers.)
Côte de bœuf sauce marchand de vin	- Trancher et servir une côte de bœuf pour 4 personnes.	- 1 côte de bœuf (environ 1,200 kg) - 1 botte de cresson - 1 saucière de sauce marchand de vin
Argumentation	Pré-requis	Matériel
Délicieuse côte de bœuf grillée à souhait puis tranchée, servie avec une sauce onctueuse à l'échalote et au vin rouge de Bordeaux.	- Organisation du guéridon - Connaissance des produits - Maîtrise des techniques de découpage	- Plaque à accumulation - 1 planche à découper - 1 couteau de tranche, 1 pince - 1 assiette à pain, 1 assiette à déchets
Intérêt de la préparation	Durée de réalisation : 9 minutes	
- Animation, faire valoir un savoir-faire - Authenticité du produit.	Coût Matière portion : 6 Euros Prix de vente : 18 Euros	

Etapes de réalisation	Méthodologie	Objectifs intermédiaires
Présentation du guéridon 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Disposer le matériel sur le guéridon. ➤ Enlever la côte de bœuf très chaude de la cuisine. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organiser le guéridon afin de réaliser un travail rapide et propre.
Préparation au tranchage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Disposer la côte sur la planche (os vers soi). ➤ Ôter l'os en découpant autour. ➤ Enlever si besoin les parties grasses de la viande. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ préparer la pièce de viande afin de la découper facilement et rapidement.
Découpage de la viande 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trancher la viande perpendiculairement à l'os sans la piquer (entame vers le client) ➤ Réaliser des tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trancher rapidement la côte avec dextérité à la vue du client. ➤ Equilibrer les portions de chaque client.
Dressage du plat 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Remettre la viande découpée dans le plat. ➤ Débarrasser la planche et le couteau de tranche sous le guéridon. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Remettre le viande au chaud. ➤ Libérer de la place sur le guéridon pour le dressage des assiettes des clients.
Dressage dans l'assiette 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Disposer les assiettes chaudes sur guéridon. ➤ Dresser 2 à 3 tranches de viande et un peu de cresson dans chaque assiette chaude. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir au client une préparation appétissante et bien chaude en respectant au mieux ses préférences de cuisson.
Présentation dans l'assiette 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir chaque client en respectant les règles de préséance. ➤ « passer » la garniture à l'anglaise. Ici : Gratin de pommes de terre au parmesan 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir le client en respectant ses choix en termes de cuisson et de quantité de garniture.
Accord mets/vins ⇨	Bordeaux Haut-Médoc, Madiran...	