







# Fiche Technique de préparation Restaurant



Description	Objectif principal	Matériel
<b><i>Daurade grillée beurre blanc au fenouil</i></b>	- Préparer et servir une daurade royale pour 2 personnes	- Plaque à accumulation, - 1 pince - 1 assiette à déchets - 1 assiette à pain
Argumentation	Pré-requis	Denrées (2 pers.)
Daurade royale très fraîche grillée et servie avec une sauce onctueuse au fenouil.	- Organisation du guéridon - Connaissance des produits	- 1 daurade royale - 1 citron
Intérêt de la préparation	Durée de réalisation : 7 minutes	
- Animation, faire valoir un savoir-faire - Authenticité d'un produit frais	Coût Matière portion : 5,50 Euros Prix de vente : 18 Euros	

Etapas de réalisation	Méthodologie	Objectifs intermédiaires
<b>Présentation du guéridon</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Disposer le matériel et les denrées sur le guéridon.</li> <li>➤ Enlever la daurade chaude de la cuisine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Organiser le guéridon afin de réaliser un travail rapide et propre.</li> </ul>
<b>Prévoir pour le client</b> : une assiette chaude, une fourchette et un couteau à poisson		
<b>Partage des filets</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ebarber rapidement la daurade.</li> <li>➤ Inciser délicatement le centre du poisson avec la cuillère et la fourchette.</li> <li>➤ Laisser glisser chacun des filets sur l'arête vers les extrémités.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dégager d'un côté le filet ventral et de l'autre le filet dorsal.</li> <li>➤ Partager équitablement la daurade.</li> </ul>
<b>Dégagement de l'arête</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Positionner le filet ventral dans une assiette et le filet dorsal dans l'autre.</li> <li>➤ Positionner la cuillère sous l'arête et la fourchette dessus.</li> <li>➤ Dégager l'arête de haut en bas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Enlever l'arête délicatement</li> <li>➤ Eliminer l'ensemble des déchets.</li> </ul>
<b>Dressage des filets</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sectionner l'arête à l'extrémité de la queue puis mettre de côté l'ensemble des déchets.</li> <li>➤ Partager les 2 filets du côté chair.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Présenter harmonieusement les filets dans chacune des assiettes.</li> </ul>
<b>Dressage dans l'assiette</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dresser le filet dorsal avec le filet ventral et vis et versa.</li> <li>➤ Ajouter un ½ citron dans chaque assiette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Servir au client une préparation appétissante et bien chaude.</li> </ul>
<b>Présentation dans l'assiette</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Servir chaque client en respectant les règles de préséance.</li> <li>➤ « passer » le beurre blanc au fenouil et la garniture à l'anglaise. (Ici : légumes glacés)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Servir le client en respectant ses choix en termes de cuisson et de quantité de garniture.</li> </ul>
<b>Accord mets/vins ⇨</b>	Sancerre blanc, Saint-Véran,	