

AVO

## Avocat à l'orange anisée H00503

Eventail

Duo

Mille-feuille

**Ingrédients**

Avocat	1/2	<b>Décoration</b>	
Orange marinée	25g	Zestes d'orange	2g
		Corréail bœuf	1 pincée

**Marinade**

Jus de citron	1cl	<b>Assaisonnement</b>	
Apéritif anisé	1ml	Marinade	1cl
Sucre	10g		

**Préparation**

Marinade : zester les oranges avant de les peler à vif. Couper en tranches fines. Ajouter le sucre et l'apéritif anisé. Laisser macérer 30 min en chambre froide. Faire blanchir les zestes d'orange. Éplucher les avocats, couper en lamelles, dresser.

inventer les nouveaux plats de la table Elior

CAR  
J-1

## Carottes cuites à la crème H17764

Carottes

POC  
J-1

## Pois chiche et petits pois au curry H17056

Pois

SALU

## Saumon lucullus aux aromates H18070

Mati

**Ingrédients**

Saumon fumé	1kg	<b>Assaisonnement</b>	
Beurre	10g	Choucroute sautée	5g
		Fines herbes	5g

**Préparation**

Blanchir le saumon fumé avec l'eau froide et filtrer. Laisser sécher le saumon à l'air libre pendant 24 heures. Couper le saumon en cubes de 2 cm. Mélanger l'huile d'olive, le beurre, le choucroute sautée et les fines herbes. Dresser en quartes fines.

inventer les nouveaux plats de la table Elior

FRU

## Composée aux trois fromages H12399

Formelle

Croquette

Salade

**Ingrédients**

Salade	20g	<b>Décoration</b>	
Beurre	10g	Choucroute	5g
Beurre	20g	Fines herbes	5g

**Préparation**

Couper l'ail et le beurre en cubes, le faire sauter à feu doux. Couper le pain en tranches fines, le faire griller et le servir avec la sauce.

inventer les nouveaux plats de la table Elior

Création de 80 fiches cuisines, identifiées par un code couleur, destinées aux préparatrices travaillant dans des cantines collectives.

**Hors série**  
L'hygiène  
**Elior**

# le Mag' PRÉPAS

le livret individuel de progression de la formation des Responsables de préparations froides

## L'hygiène alimentaire

**Journée type de la responsable de Préparations Froides et points clés hygiène correspondants**

Inventer les nouveaux plats de la table Elior

### Édito

**"Vous garantir une hygiène irréprochable"**  
(Charte qualité Avancee Entreprises)

Le métier de Responsable de Préparations Froides a de multiples facettes requiert de nombreuses compétences. Lors de ces six jours de formation, nous développons l'accueil, le management, le merchandising, le respect du client, l'élaboration des menus et la gestion de manière précise.

L'hygiène appliquée au métier de Responsable de Préparations Froides a été évoquée au fil de la formation.

L'objet de ce numéro Hors Série est donc de faire une synthèse de l'ensemble des bonnes pratiques hygiène afin de vous permettre d'améliorer la sécurité alimentaire de vos **clients et vos collègues**.

Excusez une fois, ce Livret Individuel de Progression vous appartient, réfléchissez-y à la personnalité, à y noter d'éventuels compléments d'information et vos réflexions.

Nous sommes ravis d'arriver avec vous ces formations et nous souhaitons beaucoup de réalisations positives avec votre équipe, dans votre magasin.

Sincèrement vôtre,  
**L'équipe Formation de Avancee Entreprises**

### L'hygiène

#### Utilisation des enceintes froides

<p><b>Produits en légumes crus</b> Produits emballés -18°C à -20°C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tous les produits <b>crus</b> sont sous capot de protection.</li> <li>Capot à l'extérieur.</li> <li>Tous les produits <b>en contact</b> (cristal, vitre, miroir, etc.) doivent être protégés.</li> <li>Les produits emballés sont protégés.</li> <li>Les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>emballés</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>emballés</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>emballés</b> sont protégés.</li> </ul>	<p><b>Produits conditionnés "gros"</b> 0°C à +2°C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tous les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Capot à l'extérieur.</li> <li>Tous les produits <b>en contact</b> (cristal, vitre, miroir, etc.) doivent être protégés.</li> <li>Les produits emballés sont protégés.</li> <li>Les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>emballés</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>emballés</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>emballés</b> sont protégés.</li> </ul>	<p><b>Jeux "blancs"</b> 0°C à +2°C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tous les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Capot à l'extérieur.</li> <li>Tous les produits <b>en contact</b> (cristal, vitre, miroir, etc.) doivent être protégés.</li> <li>Les produits emballés sont protégés.</li> <li>Les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>emballés</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>emballés</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>emballés</b> sont protégés.</li> </ul>	<p><b>Produits fins</b> "blancs" 0°C à +2°C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tous les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Capot à l'extérieur.</li> <li>Tous les produits <b>en contact</b> (cristal, vitre, miroir, etc.) doivent être protégés.</li> <li>Les produits emballés sont protégés.</li> <li>Les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>emballés</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>emballés</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>crus</b> sont protégés.</li> <li>Les produits <b>emballés</b> sont protégés.</li> </ul>
--	---	--	---

**Enceintes frigorifiques -18°C**

- Produits emballés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.

**Enceintes "blancs" 0°C à +2°C**

- Produits emballés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.
- Produits conditionnés dans leurs emballages d'origine.

## 6 jours

- le produit
- le client
- le management
- Hygiène (hors série)



Réalisation de "4 mag' Prépas".

## UN MÉLANGE SUBTIL D'ÉPICES ET D'ÉLÉGANCE

**Cocktail Long Drink 6,30 €**  
**PULSE**  
Gin Bombay Sapphire (4cl)  
Crème de pêche  
Jus\* de citron pressé  
Jus\* d'ananas

**Cocktail Short Drink 6,30 €**  
**TOUCH**  
Gin Bombay Sapphire (4cl)  
Sirop Monin  
Tonic

L'ARBITRAIRE D'UN COCKTAIL EST TOUJOURS UN FREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - Prix nets. All taxes included © Disney - Photos non contractuelles

**Disneyland RESORT PARIS**

## WANTED JACK!

Cocktail Jack D'été 4,00 €  
**COCKTAILS À BASE DE WHISKY**  
 Brat Jack 8,00 €  
 Jack D'été 6,00 €  
 Apple Jack 8,00 €  
 Jack D'été, jus de pomme 8,00 €  
 Jack D'été 8,00 €  
 Jack D'été, Ananas 8,00 €  
 Magic 8,00 €  
 Tennessee Jack D'été, extrait de vanille, jus de citron, sirop de sucre, sirop de menthe  
 D'été Halloween 8,00 €  
 Tennessee Jack D'été, Baïlamo, jus de citron, sirop de sucre  
 Tennessee D'été 8,00 €  
 Tennessee Jack D'été, sirop de sucre de canne, sirop de sucre de canne, sirop de sucre de canne

L'ARBITRAIRE D'UN COCKTAIL EST TOUJOURS UN FREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - Prix nets. All taxes included © Disney - Photos non contractuelles

**HALLOWEEN**

## Donald, Mickey, Minnie et leurs amis

**Cocktail**

Brat mûresime	14,00 €
Brat rosé Montaudon	14,00 €
Brat mûresime	14,00 €
Brat rosé Montaudon	14,00 €
Brat mûresime	14,00 €
Brat rosé Montaudon	14,00 €

L'ARBITRAIRE D'UN COCKTAIL EST TOUJOURS UN FREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - Prix nets. All taxes included © Disney - Photos non contractuelles

**MONIN**

**Disneyland RESORT PARIS**

Création de "Promotions sur table" destinés aux restaurants du parc Disneyland Resort Paris.

# Veramente Italiano

**Pur sur glace 6cl**

Martini Rosso	3,35 €
Martini Bianco	3,35 €
Martini Rosé	3,35 €

**Cocktails très frais sur glace**

Martini Rosso-Pomme	5,80 €
Martini Rosso, Jus de pomme*	
Martini Bianco-Tonic	5,80 €
Martini Bianco, Tonic	
Martini Rosé-Orange	5,80 €
Martini Rosé, Jus d'orange*	

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION. Prix hors taxes incluant 0 Dervy. Photos: www.campari.com

**Disneyland RESORT PARIS**

# BISTRO ROMAIN

## Cocktail Saint Valentin

**5.50 €**

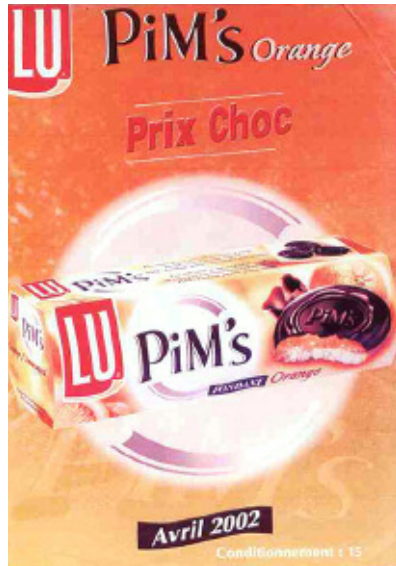
Martini Bianco  
Jus de pamplemousse\* rose

Jus à base de concentré de fruits

Du 10 au 15 février 2006

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION. Prix hors taxes incluant 0 Dervy. Photos: www.campari.com

Création de "Promotions sur table" destinés aux restaurants du parc Disneyland Resort Paris et au Bistro Romain.



1 PiM's  
acheté au choix parmi  
les parfums orange,  
framboise,  
poire, et mousse chocolat = 1 barre de  
**Pépito gratuite**

Pépito



< 1

2 >



1. Argument de vente pour la marque PiM's
2. Retouche et création d'un pop up pour un argument de vente de la marque Heudebert



Projet d'un argument de vente pour le lancement des produits Cracki Folie



**Fluocaril**  
BLANCHEUR DURABLE

Favorise la fortification  
de l'émail (1450 ppm de fluor)

Elimine les colorations  
de surface de l'émail

Respecte les dents

Protège les gencives

Favorise l'élimination  
de la plaque et du tartre

Il est recommandé de se brosser les dents après chaque repas.

Carrefour   1 



**Fluocaril**  
BLANCHEUR DURABLE

**à gagner**  
**1500**  
draps de bain

... Pour l'achat de ce lot\*



\*Dans la limite des stocks disponibles.  
Voir modalités en caisse

Carrefour   2 

Création et exécution de 2 stop-rayons pour la marque Fluocaril

après >



< avant



Promotion pour les produits Candia.  
Retouche d'un visuel et création d'un nouvel environnement adapté à la marque

après >



< avant



Retouche - Nouvelle bouteille positionnée dans le décor et les lumières du premier visuel