

Fiche d'information

Tâches préparatoires pour cuisinier/cuisinière CFC CIE V

Vous entrez dans la dernière ligne droite de votre formation. Afin de garantir la réussite de votre diplôme l'année scolaire prochaine, vous recevez dès aujourd'hui le guide et les situations pour le CIE 5.

Nous exigeons une préparation consciencieuse et responsable.

Veuillez consacrer les prochains mois à vous concentrer sur les points suivants :

- Recueil de recettes : élaborer et consolider l'ensemble du contenu.
- Exercices : mettre en pratique les recettes et s'entraîner de manière ciblée aux techniques.

Profitez de cette occasion pour combler vos lacunes dès maintenant et aborder la période des examens en toute confiance.

Le guide pour le QV et la fiche d'information pour l'ÜK 5 sont disponibles sur notre site web:

<https://www.gastroformationbern.ch/informationen>

Aperçu de la fiche d'information :

1. Page : Planification et tâches dans le cadre du cours interentreprises 5 de l'apprenti
Jour 1 avec répartition des tâches
2. Page : Jour 2 – Situation 1
3. Page : Jour 3 – Situation 2
4. Page : Jour 4 – Situation 3

Planification et tâches dans le cadre du cours interentreprises 5 de l'apprenti

Groupes de trois apprenants.

À partir du deuxième jour, vous travaillez à deux sur les situations. Le troisième apprenti fait office d'expert (hygiène et sécurité au travail) et s'occupe en plus de la vaisselle et du rangement.

Aucune tâche pratique supplémentaire n'est attribuée.

Répartition des groupes dans les trois situations

	2e jour	3e jour	4e jour
Apprenti 1	expert / Logistique	entrée et dessert	plat principal
Apprenti 2	plat principal	expert / Logistique	entrée et dessert
Apprenti 3	entrée et dessert	plat principal	expert / Logistique

Grâce à cette répartition, chaque apprenant a la possibilité de s'exercer à préparer une entrée, un plat principal et un dessert.

1er jour

Le menu sera annoncé ultérieurement et mise en place.

Group	Menu	Mise en place
1.	Entrée : poisson, sauce, garniture accompagnement et légumes	fond de poisson fond de veau brun
2.	Plat principal : viande, sauce, garniture accompagnement et légumes	fond de légumes fond de volaille
3.	Dessert 2 composants : sauce pâtisserie fine	fond clair de veau

En cas d'incertitudes ou de questions concernant les trois situations, veuillez profiter du premier jour de cours.

Il y aura peu de temps pour passer en revue les situations de la procédure de sélection.

2e jour (*Situation 1*)

Dans le cadre de la semaine de projet annuelle des personnes en formation, vous préparez le repas des cadres pour les 4 membres de la direction de votre entreprise formatrice. La cheffe / le chef de cuisine vous a confié la mission suivante :

Entrée :

Fingerfood

Pour l'apéritif, vous préparez un choix de fingerfood et un potage.

Vous devez respecter les consignes suivantes :

- Deux composants, quatre pièces chacun, (20 g à 30 g par pièce) servis froids et/ou chauds, dont l'un avec un ingrédient principal d'un poisson d'eau douce.
- Un potage (4 portions au total, max. 1 dl par portion), servi froid ou chaud, sans gluten.

Les consignes pour le service : Les plats doivent être servis en même temps.

Plat principal :

Plat de viande de boucherie et/ou de volaille

Trois produits différents à base de viande de boucherie et/ou de volaille sont mis à disposition. Vous en choisissez un et le préparez avec une méthode de cuisson utilisant du liquide. Le plat doit être servi avec une sauce correspondante et une garniture.

Féculent aux céréales

Pour ce faire, choisissez l'une des céréales ou l'un des produits céréaliers disponibles dans le choix du jour et créez-en un féculent.

Sélection de légumes

Choisissez deux légumes différents parmi le choix du jour disponible et préparez-les avec deux méthodes de cuisson différentes.

Les consignes pour le service : Vous servez le plat sur des assiettes.

Dessert :

Entremets glacé

Vous trouverez les arômes et/ou garnitures possibles dans le choix du jour mis à votre disposition. Servez 2 dl de sauce aux fruits en accompagnement. Vous trouverez également les ingrédients nécessaires dans la sélection du jour.

Les consignes pour le service : La vaisselle du lieu d'examen doit être utilisée. Il n'est pas permis d'apporter sa propre vaisselle.

3e jour **(Situation 2)**

La nouvelle idée commerciale de votre formatrice / formateur enthousiasme les clients : des antipasti méditerranéens, servis en tavolata ! Dans le cadre d'une manifestation, la cheffe / le chef de cuisine vous charge de produire aussi bien les antipasti que le plat principal avec ses accompagnements et un entremets.

Entrée :

Antipasti méditerranéens

Vous préparez trois plats différents pour quatre personnes chacun. Des composants froids et/ou chauds sont possibles. Les arômes typiques de la région méditerranéenne doivent pouvoir être perçus. Les différents composants doivent peser entre 30 g et 50 g

- Un des antipasti doit contenir du poisson comme ingrédient principal.
- Un autre doit être végétalien

Les consignes pour le service : Les antipasti doivent être présentés de manière à ce que les hôtes puissent se servir eux-mêmes. Les plats doivent être servis en même temps.

Plat principal :

Plat de viande de boucherie et/ou de volaille

Trois produits différents à base de viande de boucherie et/ou de volaille sont mis à disposition. Vous en choisissez un et le préparez avec une méthode de cuisson sans liquide étranger. La viande de boucherie ou la volaille ne doit être découpée/portionnée qu'après la préparation. Le plat doit être servi avec une sauce correspondante et une garniture.

Féculent à base de pommes de terre

Pour ce faire, vous choisissez la variété de pommes de terre qui vous convient parmi celles disponibles dans le choix du jour et vous créez une garniture de féculents de votre choix à partir d'une masse de pommes de terre. Pas de purée de pommes de terre !

Sélection de légumes

Choisissez deux légumes différents parmi le choix du jour disponible et préparez-les avec deux méthodes de cuisson différentes.

Les consignes pour le service : Vous servez le plat sur des assiettes.

Dessert :

Entremets cuit au four

Outre la cuisson au four, la friture est également autorisée. Les pâtes, arômes et/ou garnitures possibles sont indiqués dans le choix du jour. Il est également possible de préparer soi-même d'autres pâtes. Servir avec une sauce correspondante (2 dl). Vous trouverez les ingrédients nécessaires dans le choix du jour.

Les consignes pour le service : Vous servez le plat sur des assiettes.

4e jour (Situation 3)

Entrée :

Buffet de salades « to go »

Vous devez préparer trois salades différentes pour 4 personnes chacune. Une de ces salades doit être végétalienne et toutes doivent être combinées avec différentes sauces. Au total, 200 g à 300 g seront servis par personne. Pour la préparation, votre cheffe / chef vous a donné les instructions suivantes :

- 1 salade de légumes cuits
- 1 salade composée de légumineuses ou de céréales ou de pommes de terre
- 1 salade dont l'ingrédient principal est du poisson cuit

Les consignes pour le service : Vous servez le plat sur des assiettes.

Plat principal :

Plat de viande de boucherie et/ou de volaille

Trois produits différents à base de viande de boucherie et/ou de volaille sont mis à disposition. Vous en choisissez un et le préparez avec une méthode de cuisson sans liquide étranger. La viande de boucherie ou la volaille doit être découpée en portions avant d'être préparée. Le plat doit être servi avec une sauce correspondante et une garniture.

Féculent aux céréales

Pour ce faire, vous choisissez les céréales qui vous convient parmi celles disponibles dans le choix du jour et vous créez une garniture féculente au choix.

Sélection de légumes

Choisissez deux légumes différents parmi le choix du jour disponible et préparez-les avec deux méthodes de cuisson différentes.

Les consignes pour le service : Vous servez le plat sur des assiettes.

Dessert :

Entremets froid avec une friandise

Une sauce correspondante (2 dl) accompagne votre entremets. Vous trouverez les arômes possibles pour l'entremets et la friandise dans le choix du jour.

Les consignes pour le service : Vous servez le plat sur des assiettes.

Friandise

Réalisez une friandise de votre choix (12 pièces).

Les consignes pour le service : Non intégré au dessert, mais servi séparément dans une assiette.

