

Tâches préparatoires pour les cuisiniers/ères CFC CIE V

Chef/fe de cuisine

Mandat:

Créez une entrée froide et un plat de poisson chaud pour chacun des trois paniers d'après les instructions sous forme d'un dossier en deux exemplaires. Une copie de chaque panier est remise à l'instructeur le premier jour.

Dossier:

Les plats sont conçus pour 4 personnes et adaptés à la quantité du menu (5 plats/PQ). Le modèle est la préparation du travail – fiches

Photos ou croquis reconnaissables de chaque plat

Commande de tous les aliments (merci d'indiquer précisément les données de poids, kg, dl, pce, etc.)

Corbeille de marchandises et instructions

Corbeille de marchandises n° 1

Entrée:

Entrée froide (il est interdit d'utiliser des snacks, des plats à base de fromages ou d'œufs comme composants principaux).

Plat de poisson chaud:

Technique de chaleur sèche avec une **sauce assortie**, un féculent, **des légumes et une garniture créative**

Les composants principaux et les méthodes de cuisson ne peuvent pas être répétées

| |
|--|
| <p>Merci de tenir compte de la liste des indicateurs pour l'aspect «Charge de travail importante»</p> |
|--|

Corbeille de marchandises n° 2

Entrée:

Entrée froide (il est interdit d'utiliser des snacks, des plats à base de fromages ou d'œufs comme composants principaux).

Plat de poisson chaud:

Technique de chaleur humide avec une **sauce assortie**, un féculent, **des légumes et une garniture créative**

Les composants principaux et les méthodes de cuisson ne peuvent pas être répétées

Merci de tenir compte de la liste des indicateurs pour l'aspect «Charge de travail importante»

Corbeille de marchandises n° 3

Entrée:

Entrée froide (il est interdit d'utiliser des snacks, des plats à base de fromages ou d'œufs comme composants principaux).

Plat de poisson chaud:

Technique de chaleur sèche avec une **sauce assortie**, un féculent, **des légumes et une garniture créative**

Les composants principaux et les méthodes de cuisson ne peuvent pas être répétées

Merci de tenir compte de la liste des indicateurs pour l'aspect «Charge de travail importante»

Outre les corbeilles, vous disposez de la liste de mise en place de base pour la PQ.

Les denrées alimentaires de cette liste peuvent être utilisés comme complément, assaisonnement ou garniture pour les deux plats.

Elles ne peuvent pas être employées comme composant principal.

Liste de mise en place de base pour la procédure de qualification Valable pour toutes les corbeilles

Vous disposerez des denrées alimentaires suivantes pendant toute la partie pratique de la procédure de qualification.

| Ingrédients par Catégories | Denrées alimentaires | Ingrédients par Catégories | Denrées alimentaires | |
|--|--|--|---|---------------------------------|
| Produits laitiers | Beurre de cuisine / beurre à rôtir | Epices | Anis étoilé | |
| | Crème acidulée | | Baies de genièvre | |
| | Crème entière (35%, UHT) | | Bâton de cannelle | |
| | Lait pasteurisé / UHT | | Câpres | |
| | Ricotta | | Câpres à tiges | |
| | Sbrinz râpé / Parmesan bloc | | Citronnelle | |
| | Séré maigre / Mascarpone | | Clous de girofle | |
| | Yoghourt nature | | Cumin | |
| Produits à base d'œufs | Blanc d'œuf pasteurisé | | Curry Madras doux | |
| | Jaune d'œuf pasteurisé | | Gingembre, frais | |
| | Œufs entiers pasteurisés | | Gousse de vanille | |
| | Œufs entiers, frais | | Noix de muscade | |
| Produits céréaliers | Amidon de maïs / Maïzena | | Paprika doux | |
| | Farine fleur | | Pâte de curry (rouge ou verte) | |
| | Fin finot de blé dur | | Piment / chili (frais) | |
| Sucre / édulcorant / miel | Miel | | Pistils de safran | |
| | Sucre cristallisé | | Poivre en grain (noir et blanc) | |
| | Sucre de canne brut | | Poivre vert (en saumure) | |
| | Sucre en poudre | | Safran en poudre | |
| | Sucre vanillé | | | |
| Huile / vinaigre | Huile d'arachide | | Sel / condiments | Concentré de tomates |
| | Huile de colza | | | Fleur de sel |
| | Huile de sésame | | | Ketchup |
| | Huile de tournesol | | | Lait de coco |
| | Huile d'olive | | | Moutarde en grains à l'ancienne |
| | Vinaigre aux herbes | | | Moutarde mi-forte |
| | Vinaigre balsamique (classique et | | | Sauce soja |
| | Vinaigre de framboise | | | Sauce Worcestershire |
| | Vinaigre de pomme | Sel de cuisine | | |
| | Vinaigre de vin rouge et blanc | Tabasco | | |
| | Vinaigre de Xérès | Wasabi (pâte) | | |
| Herbes (fraîches) | Aneth | Fruits à coques / Graines | Amandes (entières, bâtonnets, effilées, | |
| | Basilic | | Graines de courge | |
| | Cerfeuil | | Graines de sésame (blanches, noires) | |
| | Ciboulette | | Noisettes (entières, moulues) | |
| | Coriandre | | Noix (entières) | |
| | Estragon | | Noix de coco (râpée) | |
| | Laurier (sec) | Pignons de pin | | |
| | Marjolaine | Pistaches | | |
| | Menthe poivrée | Jus de fruits / produits alcoolisés | Bière blanche | |
| | Mélange de Micro-Leaves (minis-herbes) | | Brandy / Cognac | |
| | Origan | | Grand Marnier | |
| | Persil frisé | | Madère | |
| | Persil plat | | Noilly Prat | |
| | Romarin | | Pernod | |
| | Sauge | | Porto (rouge, blanc) | |
| Thym | Sherry | | | |
| Aromates pour les préparations (non préparés) | Ail, échalotes, oignon | Vin de cuisine (rouge, blanc) | | |
| | Citrons, citrons verts, oranges | Vin de riz | | |
| | Matignon / Mirepoix / Bouquet garni | Produits convenience | Bouillon | |
| | ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux | | Chapelure | |
| Feuilles de rouleaux de printemps | Feuilles de gélatine | | | |
| Pâte à strudel | Fond de légumes | | | |
| Pâte feuilletée (Leisi Quick) | Fond de poisson | | | |
| Lécithine | Fonds de veau brun et blanc | | | |
| | Fonds de volaille brun et blanc | | | |
| | Levure (fraîche) | | | |
| | Pain toast | | | |
| | Roux (blanc, brun) | | | |

N°1

Corbeille de marchandises
pour le CIE

| Ingrédients par catégorie | Denrées alimentaires | g/dl/ pièce | Autres informations |
|---|----------------------|-------------|--|
| Poissons, crustacés, coquillage et mollusques | Truite | | 1 pièce d'env. 400 g <i>Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.</i> |
| | Crevettes géantes | | 4 pièces 13/15 avec carapace. <i>Peuvent être utilisées pour le mets à base de poisson. Préparation à choix</i> |
| Volaille | Blanc de poulet | | 2 pièces d'env. 150 g |
| Viande de boucherie | Epaule de veau | | 200 g |
| | Quasi d'agneau | | 1 pièce |
| Produits carnés | Lard à griller | | non tranché |
| | Mostbröckli | | non tranché |
| | Jambon cru | | non tranché |
| Lait / Produit laitier | Fromage d'alpage | | gras |
| | Philadelphia | | |
| Champignons | Champignons | | blancs |
| | Champignons | | bruns |
| | Morilles | | fraîches ou congelées, selon disponibilité |
| Pommes de terre | Patate douce | | |
| | Type C | | |
| | Violette | | |
| Céréales | Carnaroli | | |
| | Orge perlé | | |
| | Riz à longs grains | | Carolina |
| | Riz Camargue | | rouge |
| Légumineuses et pousses | Haricots borlotti | | |
| | Lentilles | | vertes |
| | Pois chiche | | |
| Fruits et produits à base de fruits | Avocats | | Hass |
| | Bananes | | |
| | Mangues | | |
| | Pamplemousse | | rose |
| | Pommes | | |

| Ingrédients par catégorie | Denrées alimentaires | g/dl/ pièce | Autres informations |
|---|-----------------------|-------------|---|
| Légumes | | | |
| Tubercules - racines | Betteraves | | crues |
| | Carottes | | violettes |
| | Céleri-rave | | |
| | Panais | | |
| Fleurs et à inflorescences | Artichauts | | Bretagne, entiers, frais, 4 pièces max. |
| | Chou-fleur | | |
| Choux (brassicacées) | Pak-choï | | |
| Du type épinard | Epinars en branches | | |
| | Côtes de bette | | |
| Tiges alimentaires | Céleri en branches | | |
| | Chou-rave | | |
| | Fenouil | | |
| Légumineuses potagères | Haricots verts | | Kenya |
| | Petits pois | | congelés |
| | Pois mange-tout | | |
| Fruits | Aubergine | | |
| | Concombres | | |
| | Courgettes | | vertes |
| | Poivron | | jaune |
| | Poivron | | rouge |
| | Tomates grappe Cherry | | |
| Tomates grappe | | ramati | |
| Bulbes | Oignons | | rouges |
| | Oignons nouveaux | | |
| | Poireaux | | blancs |
| Feuilles (salades) | Chicorée rouge * | | |
| | Endive de Bruxelles * | | |
| | Feuilles de chêne * | | rouge |
| | Roquette * | | |
| <i>* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux</i> | | | |
| Divers | Olives | | noires |
| | Olives | | vertes |
| | Tomates séchées | | à l'huile |
| | | | |

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.

Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

N°2

Corbeille de marchandises pour le CIE

| Ingrédients par catégorie | Denrées alimentaires | g/dl/ pièce | Autres informations |
|--|----------------------|-------------|--|
| Poissons, crustacés, coquillages et mollusques | Sole | | 1 pièce d'env. 500 g <i>Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.</i> |
| | Filet de saumon | | 150 g <i>Peut être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix</i> |
| Volaille | Blanc de poulet | | 2 pièces d'env. 150 g |
| Viande de boucherie | Epaule de veau | | 250 g |
| | Quasi d'agneau | | 1 pièce |
| Produits carnés | Lard à griller | | non tranché |
| | Mostbröckli | | non tranché |
| | Jambon cru | | non tranché |
| | Salametti | | non tranché |
| Lait / Produit laitier | Fromage d'alpage | | gras |
| | Philadelphia | | |
| Champignons | Champignons | | blancs |
| | Champignons | | bruns |
| | Morilles | | fraîches ou congelées, selon disponibilité |
| Pommes de terre | Patate douce | | |
| | Type C | | |
| | Violette | | |
| Céréales | Carnaroli | | |
| | Orge perlé | | |
| | Riz à longs grains | | Carolina |
| | Riz Camargue | | rouge |
| Légumineuses et pousses | Haricots borlotti | | |
| | Lentilles | | vertes |
| | Pois chiche | | |
| Fruits et produits à base de fruits | Abricots | | secs |
| | Avocats | | Hass |
| | Bananes | | |
| | Mangues | | |
| | Pommes | | |

| Ingrédients par catégorie | Denrées alimentaires | g/dl/ pièce | Autres informations |
|---|-----------------------|-------------|---|
| Légumes | | | |
| Tubercules - racines | Betteraves | | crues |
| | Carottes | | violettes |
| | Céleri-rave | | |
| | Panais | | |
| Fleurs et à inflorescences | Artichauts | | Bretagne, entiers, frais, 4 pièces max. |
| | Chou-fleur | | |
| Choux (brassicacées) | Pak-choï | | |
| Du type épinard | Epinards en branches | | frais |
| | Côtes de bette | | |
| Tiges alimentaires | Céleri en branches | | |
| | Chou-rave | | |
| | Fenouil | | |
| Légumineuses potagères | Haricots verts | | Kenya |
| | Petits pois | | congelés |
| | Pois mange-tout | | |
| Fruits | Aubergine | | |
| | Concombres | | |
| | Courgettes | | vertes |
| | Poivron | | jaune |
| | Poivron | | rouge |
| | Tomates grappe Cherry | | |
| Tomates grappe | | ramati | |
| Bulbes | Oignons | | rouges |
| | Oignons nouveaux | | |
| | Poireaux | | blancs |
| Feuilles (salades) | Chicorée rouge * | | |
| | Endive de Bruxelles * | | |
| | Feuilles de chêne * | | rouge |
| | Roquette * | | |
| <i>* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux</i> | | | |
| Divers | Olives | | noires |
| | Olives | | vertes |
| | Tomates séchées | | à l'huile |

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : **Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.**

Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

| Ingrédients par catégorie | Denrées alimentaires | g/dl/ pièce | Autres informations |
|--|-------------------------|-------------|--|
| Poissons, crustacés, coquillages et mollusques | Dorade | | 1 pièce d'env. 450 g <i>Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.</i> |
| | Coquilles Saint-Jacques | | 4 pièces <i>Peuvent être utilisées pour le mets à base de poisson. Préparation à choix</i> |
| Volaille | Blanc de Poulet | | 2 pièces |
| Viande de boucherie | Epaule de veau | | 250 g max. |
| | Quasi d'agneau | | 1 pièce |
| Produits carnés | Lard à griller | | non tranché |
| | Mostbröckli | | non tranché |
| | Jambon cru | | non tranché |
| Lait / Produit laitier | Fromage d'alpage | | gras |
| | Philadelphia | | |
| Champignons | Champignons | | blancs |
| | Champignons | | bruns |
| | Morilles | | fraîches ou congelées, selon disponibilité |
| Pommes de terre | Patate douce | | |
| | Type C | | |
| | Violette | | |
| Céréales | Orge perlé | | |
| | Riz Carnaroli | | |
| | Riz à longs grains | | Carolina |
| | Riz Camargue | | rouge |
| Légumineuses et pousses | Haricots borlotti | | |
| | Lentilles | | rouges |
| | Lentilles | | vertes |
| | Pois chiche | | |
| Fruits et produits à base de fruits | Abricots | | secs |
| | Avocats | | Hass |
| | Bananes | | |
| | Mangues | | |
| | Pommes | | |

| Ingrédients par catégorie | Denrées alimentaires | g/dl/ pièce | Autres informations |
|---|-----------------------|-------------|---|
| Légumes | | | |
| Tubercules - racines | Betteraves | | crues |
| | Carottes | | violettes |
| | Céleri-rave | | |
| | Panais | | |
| Fleurs et à inflorescences | Artichauts | | Bretagne, entiers, frais, 4 pièces max. |
| | Chou-fleur | | |
| Choux (brassicacées) | Pak-choï | | |
| Du type épinard | Epinards en branches | | |
| | Côtes de bettes | | |
| Tiges alimentaires | Céleri en branches | | |
| | Chou-rave | | |
| | Fenouil | | |
| Légumineuses potagères | Haricots verts | | Kenya |
| | Petits pois | | congelés |
| | Pois mange-tout | | |
| Fruits | Aubergine | | |
| | Concombres | | |
| | Courgettes | | vertes |
| | Poivron | | jaune |
| | Poivron | | rouge |
| | Tomates grappe Cherry | | |
| Tomates grappe | | ramati | |
| Bulbes | Oignons | | rouges |
| | Oignons nouveaux | | |
| | Poireaux | | |
| Feuilles (salades) | Chicorée rouge * | | |
| | Endive de Bruxelles * | | |
| | Feuilles de chêne * | | rouge |
| | Roquette * | | |
| <i>* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux</i> | | | |
| Divers | Olives | | noires |
| | Olives | | vertes |
| | Tomates séchées | | A l'huile |
| | | | |

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.

Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Liste des indicateurs relatifs à l'aspect « Charge de travail » dans le cadre des mets de la corbeille de marchandises Cuisinier 2010

| | Charge de travail minimale | Charge de travail moyenne | Charge de travail importante |
|---|---|--|--|
| <u>Corbeille 1 à 4</u> Hors d'œuvre froid | <ul style="list-style-type: none"> - Salade en tant qu'ingrédient principal <i>et</i> - un accompagnement (Les croûtons et lardons ne sont pas considérés comme accompagnement) | <ul style="list-style-type: none"> - Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal <i>et</i> - une salade ou des légumes en accompagnement | <ul style="list-style-type: none"> - Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal <i>et</i> - une salade ou des légumes en accompagnement <i>et</i> - un élément croustillant <i>et</i> - une sauce adaptée |
| <u>Corbeille 1 à 4</u> Potage avec critères | <ul style="list-style-type: none"> - Les exigences sont satisfaites dans une moindre mesure. <i>Par exemple :</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Un potage doit être préparé avec une garniture ou un accompagnement.</i> - <i>Les « herbes hachées » ne sont pas considérées comme une garniture ou un accompagnement.</i> - Pour le potage froid, aucune technique de chaleur n'est appliquée. | <ul style="list-style-type: none"> - Les exigences sont satisfaites <i>et</i> - En plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté. - Pour le potage froid, une technique de chaleur est appliquée. | <ul style="list-style-type: none"> - Les exigences sont satisfaites <i>et</i> - En plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté. <i>et</i> - l'un de ces deux éléments est farci ou composé d'une garniture cuite - Pour le potage froid, une technique de chaleur est appliquée. |
| <u>Corbeille 1 à 4</u> Mets de poisson avec une sauce correspondante, féculent adapté | <ul style="list-style-type: none"> - Le mets de poisson demandé avec sauce et féculent | <ul style="list-style-type: none"> - Le mets de poisson demandé avec sauce, féculent et un légume | <ul style="list-style-type: none"> - Le mets de poisson demandé avec sauce, féculent et deux légumes utilisés (pas deux modes de cuisson) <i>et</i> - une garniture (bouquet d'herbes aromatiques et herbes hachées ne sont pas considérés comme garniture) |
| Glossaire : | Ingrédients principaux : Par « ingrédient principal » est entendu l'élément qui est nommé en premier dans le mets. (<i>Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tiède</i>) | Ingrédients secondaires : Par « ingrédient secondaire » est entendu l'élément qui est nommé en deuxième dans le mets. (<i>Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tiède</i>) | Ingrédients supplémentaires : Par « ingrédient supplémentaire (garniture) » est entendu une garniture qui valorise les aspects esthétiques et gustatifs du mets. (<i>Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tièdes et kumquats confits</i>) |