

Procédure de qualification

Employés (es) en cuisine AFP 2020

Guide de la journée pratique

Ce document vous permettra de retrouver toutes les informations relatives à votre journée d'examen pratique.



Table des matières

Table des matières	2
Devoir pour l'examen pratique	3
Liste des marchandises à disposition	4
Directives et économat pour la friandise	5
Liste des marchandises de base	6
Exemple de recette	7
Exemple de bon d'économat	8
Liste des mets imposés	9
Exemple de planification de travail	10

Devoir pour l'examen pratique

Devoirs

- ❖ **Vous devez créer un hors d'œuvre froid ou hors d'œuvre avec un élément tiède.**

- ❖ Cet hors d'œuvre doit se composer de **3 éléments au minimum**.
- ❖ Vous devez employer **1 ingrédient dans liste des ingrédients obligatoires**.
- ❖ Vous pouvez employer les produits qui figurent sur la liste « économat de base »
- ❖ Une liste de marchandises fraîches est à votre disposition pour vous aider à concevoir vos assiettes, **attention seules les marchandises de cette liste seront prises en compte**.
- ❖ **Vous devez créer la recette nécessaire à la production de l'assiette, et un bon d'économat** (comprenant les marchandises pour garnir vos assiettes + l'élément obligatoire).
- ❖ La recette est à **créer pour 4 personnes**:
- ❖ Lors de la procédure de qualification vous dresserez **4 assiettes identiques**.

- ❖ **Vous devez aussi préparer une friandise de votre choix (250 g fini)**
- ❖ Votre dossier complet devra être remis **au plus tard le 15 mai 2020, à 16h au plus tard** à votre maître professionnel (EPM) **sous plis fermé (enveloppe), tout retard sera sanctionné**.

Liste des marchandises à disposition

Ingrédients obligatoires

(Choisir un seul ingrédient)

Filet de poulet (2 pièces)

Filet de saumon (300 g)

Queues de crevettes 16/20 (8 pièces)

Fromage à pâte dure « Gruyère » (200 g)

Légumes frais

Légumes de base tels que :

Carottes- oignons- céleri

Poireaux- ail- échalotes – tomates

Champignons de Paris blanc

Endives

Concombre

Tomates cerise

Mesclum

Lollo rosso

Roquette

Asperges vertes

Poivrons rouges

Courgettes vertes

Fruits

Citrons jaunes

Citrons verts

Fruits de la passion

Oranges

Pommes golden

Divers

Lentilles vertes du Puy

Quinoa 3 couleurs

Pain toast

Friandise

Confectionner une friandise de votre choix pour 4 personnes (250 grammes de pâte maximum)

La recette est libre est n'est pas obligatoirement tirée du Pauli-recette

La recette est à insérer dans votre dossier.

Utiliser uniquement les ingrédients ci-dessous :

- **Produits laitiers**

- Lait UHT
- Crème 35 %
- Beurre
- Œufs frais
- Blancs - Jaunes- Entiers pasteurisés

- **Primeur**

- Citrons
- Oranges

- **Economat et produit sec**

- Sucre
- Sucre glace
- Sucre vanillé
- Glucose
- Miel
- Fondant
- Pâte d'amande
- Farine
- Sel
- Fleur de sel
- Amandes entières – effilées - moulues
- Amandes blanches moulues
- Noisettes entières - moulues
- Noix de coco râpée
- Noix de Grenoble
- Noix de Pécan
- Pistaches
- Maïzena
- Poudre à lever
- Couverture chocolat
- Poudre de cacao
- Vanille
- Cannelle
- Divers fruits secs
- Confiture de framboises
- Amaretto
- Grand Marnier

Liste de mise en place de base pour la procédure de qualification

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
	Crème acidulée		Anis étoilé
	Crème entière (35%, UHT)		Baies de genièvre
	Lait pasteurisé / UHT		Bâton de cannelle
	Ricotta		Cannelle moulue
	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		Graines de fenouil
Produits céréaliers	Amidon de maïs / Maïzena		Noix de muscade
	Farine fleur		Paprika doux
Sucre / édulcorant / miel	Miel		Paprika fort
	Sucre cristallisé		Pâte de curry (rouge ou verte)
	Sucre de canne brut		Piment / chili (frais)
	Sucre glace		Pistils de safran
	Sucre vanillé		Poivre en grain (noir et blanc)
Huile / vinaigre	Huile d'arachide		Poivre vert (en saumure)
	Huile de colza		Safran en poudre
	Huile de graines de courge		Aromate / Condiments en poudre
	Huile de noix		Concentré de tomates
	Huile de sésame		Fleur de sel
	Huile de tournesol		Ketchup
	Huile d'olive		Mayonnaise
	Vinaigre aux herbes		Moutarde en grains à l'ancienne
	Vinaigre balsamique (classique et blanc)		Moutarde mi-forte
	Vinaigre de framboise		Sauce soja
	Vinaigre de pomme		Sauce Worcestershire
	Vinaigre de vin rouge et blanc		Sel de cuisine
	Vinaigre de Xérès		Tabasco
Vinaigre d'estragon	Wasabi (pâte)		
Herbes (fraîches)	Aneth		Lait de coco
	Basilic		Amandes (entières, bâtonnets, effilées, moulues)
	Cerfeuil		Graines de courge
	Ciboulette		Graines de pavot
	Coriandre	Graines de sésame (blanches, noires)	
	Estragon	Noisettes (entières, moulues)	
	Laurier (sec)	Noix (entières)	
	Marjolaine	Noix de cajou	
	Mélisse citronnelle	Noix de coco (râpée)	
	Menthe poivrée	Pignons de pin	
	Origan	Pistaches	
	Persil frisé	Bière blanche	
	Persil plat	Brandy / Cognac	
	Romarin	Grand Marnier	
Sauge	Jus d'orange / jus de citron		
Thym	Madère		
Aromates pour les préparations (non préparés)	Ail, échalotes, oignon	Noilly Prat	
	Citrons, citrons verts, oranges	Pernod	
	Matignon / Mirepoix / Bouquet garni	Porto (rouge, blanc)	
Pâtes	ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux	Vin de cuisine (rouge, blanc)	
	Feuilles de rouleaux de printemps	Vin de riz	
Divers	Pâte feuilletée (Leisi Quick)	Bouillon	
	Lécithine / Gomme gelanne	Chapelure	
	Basic-Textur (agent de texture)	Feuilles de gélatine, roux (blanc, brun)	
		Fond de légumes	
		Fond de poisson	
		Fonds de veau brun et blanc	
		Fonds de volaille brun et blanc	
		Levure (fraîche)	
		Pain toast	

EXEMPLE DE FICHE DE RECETTE

Nom de la recette : _____

Méthodes de cuisson : _____

Appareil de cuisson : _____

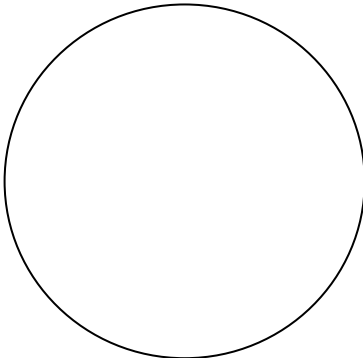
Nombre de personnes : _____

Temps de cuisson : _____

Quantités	Marchandises	Mise en place

Préparation en mots clefs

<i>Dressage / Remarques</i>



BON D'ÉCONOMAT

Quantité	Marchandise obligatoire (1 seul ingrédient)	Quantité	Divers
	Filet de poulet (2 pièces)		Lentilles vertes du Puy
	Filet de saumon (300 g)		Quinoa 3 couleurs
	Queues de crevettes (8 pièces)		Pain toast
	Fromage à pâte dure « Gruyère » (200 g)		
Légumes			
	Légumes de base à disposition: Carottes- oignons- céleri Poireaux- ail- échalotes – tomates		
	Champignons de Paris blanc		
	Endives		
	Concombre		
	Tomates cerise		
	Mesclum		
	Lollo rosso		
	Roquette		
	Asperges vertes		
	Poivrons rouges		
	Courgettes vertes		
Fruits			
	Citrons jaunes		Œufs frais
	Citrons verts		Blancs pasteurisés
	Fruits de la passion		Jaunes pasteurisés
	Oranges		Entiers pasteurisés
	Pommes golden		
			Produits laitiers
			Lait UHT
			Crème 35%
			Beurre

LISTE DES METS IMPOSÉS

Liste des mets imposés 2020

Procédure de qualification "AFP"

Viandes	Farineux	Légumes	Entremets
Piccata milanaise	Gnocchi romaine	Brocoli cuits à la vapeur au parmesan	Crème renversée au caramel
Suprême de poulet sauté, sauce au paprika	Polenta	Carottes glacées	Mousse au chocolat
Entrecôte grillée, beurre aux fines herbes	Spaetzli	Chou-fleur gratiné	Panna cotta aux fraises
Filet de truite pané	Riz pilaf	Epinards étuvés	Crêpes à l'orange
Osso buco cremolata	Pommes nature	Tomate provençale	Parfait glacé à la cannelle
Goujons de poissons plats (pleuronecte) meunière	Pommes sautées	Poireau blanc étuvé	Crème yoghourt aux baies des bois
Goulache de veau à la crème viennoise	Risotto aux fines herbes	Ratatouille	Jalousie aux poires
Ragoût de bœuf au vinaigre balsamique	Pommes rissolées	Courgettes grillées	Tiramisu

Important les mets ne sont pas associés

Planification du travail pratique

