

Procédure de qualification

Cuisinières et Cuisiniers CFC

2021

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
Comment procéder pour l'élaboration de votre corbeille	3
Liste des mets imposés	4
Directives pour la friandise	5
Evaluation de la corbeille de marchandises et des mets imposés	6
Indicateurs «Charge de travail » pour les mets de la corbeille	7
Liste de mise en place de base	8
Corbeille N°1	9
Corbeille N°2	10
Corbeille N°3	11
Corbeille N°4	12
Planification (matin)	13
Planification (après-midi)	14

Comment procéder pour votre corbeille ?

- Lire correctement le devoir de la corbeille.
- Créer les recettes selon les ingrédients proposés et imposés.
- Elaborer votre dossier **en trois exemplaires** comprenant :
 - Une page de garde avec votre nom et prénom
 - Eventuellement un sommaire
 - Numéro de la corbeille avec les intitulés exacts des trois mets
 - Bon d'économat sur la feuille officielle intitulée « *Bon de commande* »
 - Les recettes des mets que vous allez exécuter
 - La recette de la friandise
 - La planification de travail
 - Autres idées (tels que photos, schémas, liste de matériel etc..)

Le dossier est à remettre le jour de cours à l'EPM à votre professeur de branche technique durant la semaine du mardi 19 avril au vendredi 23 avril 2021.

En cas de maladie ou accident vous pouvez l'envoyer par poste en recommandé avec certificat médical :

HGF-VD
Monsieur F. Boulard Chef expert
Av. Général-Guisan 42A
1009 Pully

Quelques indications récapitulatives :

Est considéré comme hors-d'œuvre froid, un hors d'œuvre composé uniquement d'éléments froids.

Les éléments du hors-d'œuvre chaud doivent être servis chauds.

Le poisson ainsi que sa garniture doivent être servis chauds.

Les quantités doivent être adaptées pour un menu de cinq services. (4 personnes)

Les produits **imposés (en jaune)** doivent obligatoirement être travaillés et non être utilisés comme garniture simple.

Seuls les produits commandés sur la feuille intitulée « Bon de commande » seront distribués et selon les quantités indiquées.

Les recettes des plats imposés ne seront pas imprimées, vous devez donc venir avec votre Pauli-recette, ou vous pouvez photocopier ou écrire celles-ci. Tous les moyens électroniques sont interdits.

Les recettes des cours interentreprises sont sur le site <http://www.hgf-vd.ch>

Liste des mets imposés 2021

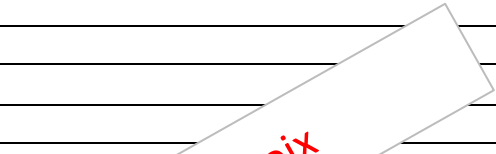
Viandes

Aiguillette de bœuf à la mode
Blanquette de veau aux légumes variés
Entrecôte de bœuf saignante, sauce à l'échalote
Fricassée d'agneau au curry
Goulache de veau à la crème viennoise
Fricassée de volaille à l'estragon
Piccata milanaise
Osso buco cremolata
Poularde au vin rouge
Poulet rôti entier et son jus
Rack d'agneau à la provençale
Ragoût de bœuf, sauce balsamique

Farineux

Gnocchi aux pommes de terre
Gnocchi romaine
Nouilles fraîches
Pilaf de boulgour
Pommes allumettes
Pommes croquettes
Pommes lyonnaise
Pommes rissolées
Pommes sautées
Riz pilaf
Roesti bernois
Spaetzli, frisettes

Petits fours



A choix

Légumes

Aubergine grillée
Aubergine sautée à l'œuf
Carottes glacées
Carottes Vichy
Céleri glacé
Chou rouge braisé
Chou-fleur gratiné
Courgettes grillées
Courgettes provençale
Courgettes sautées, pesto de roquette
Endives braisées sous vide finition à votre guise
Epinards étuvés
Fenouil braisé
Fenouil braisé sous-vide
Flan de carottes
Haricots verts étuvés
Haricots verts sautés
Laitue braisée aux légumes
Légumes au wok
Petits pois à la française
Pois mange-tout étuvés
Ragoût d'artichauts à la provençale
Ratatouille
Tomate provençale

Entremets

Beignets aux pommes, sauce vanille
Biscuit roulé à l'abricot
Crème bavaroise vanille, sauce fraises
Crème renversée au caramel
Eclairs à la crème
Flamri aux fraises
Mousse aux framboises
Mousse au chocolat
Parfait glacé à la cannelle
Sorbet citron
Tarte aux pommes
Tiramisu

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

- **Primeurs**

- Citrons
- Oranges

- **Economat et produits secs**

- 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

Procédure de qualification “travaux pratiques”

Evaluation de la corbeille de marchandises / Evaluation des mets imposés

Libre : Mets de la corbeille de marchandises

Mets de la corbeille :

1^{er} plat : Hors-d'œuvre

2^e plat : Potage avec critères

3^e plat : Mets à base de poisson avec une sauce correspondante et un accompagnement

Corbeille de marchandises N°1

1 ^{er} plat	Hors-d'œuvre Chaud (Tous les ingrédients doivent être chauds)
2 ^e plat	Potage avec critères
3 ^e plat	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, féculent

Corbeille de marchandises N°2

1 ^{er} plat	Hors-d'œuvre froid (Tous les ingrédients doivent être froids)
2 ^e plat	Potage avec critères
3 ^e plat	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, féculent

Corbeille de marchandise N°3

1 ^{er} plat	Hors-d'œuvre chaud (Tous les ingrédients principaux doivent être servis chauds)
2 ^e plat	Potage avec critères
3 ^e plat	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, féculent

Corbeille de marchandises N°4

1 ^{er} plat	Hors-d'œuvre chaud (Tous les ingrédients principaux doivent être servis chauds)
2 ^e plat	Potage avec critères
3 ^e plat	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, féculent

Imposé : Mets imposés

Imposé :

4^e plat : Plat principal :

Viande de boucherie / volaille

Un féculent

Deux légumes, deux méthodes de cuisson différentes

5^e plat : Entremet ou dessert

Friandise à choix

Les mets imposés sont choisis par la commission des examens du canton de Vaud

Les candidats seront informés des mets imposés possibles en temps utile pour qu'ils puissent les préparer correctement (canton d'examen).

Le jour de l'examen, la suite de mets imposé est remise aux candidats lors de l'entretien spécialisé de 90 minutes. **Mais les recettes écrites ne sont pas données aux candidats(es)**

Les recettes sont tirées du Livre de recettes, de l'actuel Pauli. Les recettes de l'entreprise formatrice peuvent aussi être utilisées. Mais, il est impératif, que les méthodes de cuisson et les caractéristiques de chaque mets soient respectées.

Les mets de la corbeille de marchandises et les mets imposés sont à réaliser pour **quatre personnes**.

Vous devez rédiger une recette pour chaque mets de la corbeille de marchandises. Veuillez suivre les directives de la fiche de recette/planification du dossier des cours interentreprises.

Chaque bon de commande aux corbeilles (N°1, N°2, N°3, N°4) est à remplir impérativement.

Aucunes autres feuilles, listes ou ingrédients ne sont admis.

Les candidats doivent remettre chaque **bon de commande** (fiche relative aux corbeilles N°1, N°2, N°3, N°4) et les fiches de recettes/planification correspondantes **en triple exemplaires** pour la date prévue à l'EPM

Liste des indicateurs relatifs à l'aspect « Charge de travail » pour les mets de la corbeille de marchandises 2021

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

	Charge de travail minime	Charge de travail moyenne	charge de travail importante
Corbeille 1 - 2 Hors d'œuvre froid Corbeille 3 - 4 Hors d'œuvre chaud	- Un seul élément en tant qu'ingrédient principal et - un accompagnement (Les croûtons et lardons ne sont pas considérés comme accompagnement)	- Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal et - des légumes en accompagnement	- Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal et - des légumes en accompagnement et - un élément croustillant et - une sauce adaptée
<u>Corbeille 1 à 4</u> Potage selon consignes	- Les exigences sont satisfaites dans une moindre mesure. Par exemple : - <i>Un potage doit être préparé avec une garniture ou un accompagnement.</i> - Les « herbes hachées » et les croûtons ne sont pas considérées comme une garniture ou un accompagnement.	- Les exigences sont satisfaites et - En plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté.	- Les exigences sont satisfaites et - En plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté. et - l'un de ces deux éléments est farci ou composé d'une garniture cuite
<u>Corbeille 1 à 4</u> Mets de poisson	- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma, une écume ou un beurre composé et un accompagnement	- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma, une écume ou un beurre composé et un accompagnement et un légume	- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma, une écume ou un beurre composé et un accompagnement et deux légumes utilisés (pas deux modes de cuisson) - 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 <u>nommé en premier</u> dans le mets.	Ingrédients secondaires : Par « ingrédient secondaire » est entendu l'élément qui est nommé en deuxième dans le mets.	Ingrédients supplémentaires : Par « ingrédient supplémentaire (garniture) » est entendu une garniture qui valorise les aspects esthétiques et gustatifs du mets.

Liste de mise en place de base pour la procédure de qualification 2021

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)		Bâtons de cannelle
	Lait pasteurisé / UHT		Câpres
	Ricotta		Citronnelle
	Sbrinz râpé		Clous de girofle
	Parmesan bloc		Cumin
	Yoghourt nature		Curry Madras doux
Produits à base d'œufs	Blanc d'œuf pasteurisé		Gingembre, frais
	Jaune d'œuf pasteurisé		Gousses de vanille
	Œufs entiers pasteurisés		Noix de muscade
	Œufs entiers, frais		Paprika doux
Produits céréaliers	Amidon de maïs / Maïzena		Pâte de curry (rouge)
	Farine fleur		Piment / chili (frais)
	Fin finot de blé dur		Pistils de safran
Sucres / édulcorant / miel	Miel		Poivre en grain (noir et blanc)
	Sucre cristallisé		Poivre vert (en saumure)
	Sucre de canne brut		Safran en poudre
	Sucre en poudre		
	Sucre vanillé		
Huiles / vinaigres	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
	Huile de noix		Moutarde mi-forte
	Vinaigre aux herbes		Sauce soja
	Vinaigre balsamique		Sauce Worcestershire
	Vinaigre de framboise		Sel de cuisine
	Vinaigre de pomme		Tabasco
	Vinaigre de vin rouge et blanc		Wasabi (pâte)
	Vinaigre de Xérès		
	Vinaigre balsamique réduit		
Herbes (fraîches)	Aneth	Fruits à coques / Graines	Amandes (entières, bâtonnets, effilées, moulues)
	Basilic		Graines de courge
	Cerfeuil		Graines de sésame (blanches, noires)
	Ciboulette		Noisettes (entières, moulues)
	Coriandre		Noix (entières)
	Estragon		Noix de coco (râpée)
	Laurier (sec)	Jus de fruits / produits alcoolisés	Pignons de pin
	Marjolaine		Pistaches
	Menthe		Cacahuètes salées
	Pousses d'alfalfa		Bière blonde
	Origan		Brandy / Cognac
	Persil frisé		Grand Marnier
	Persil plat		Madère
	Romarin		Noilly Prat
	Sauge		Pernod
	Thym		Porto (rouge, blanc)
Aromates pour les préparations (non préparés)	Carottes, céleri, poireaux, oignons, ail, échalotes		Sherry
	Citrons, citrons verts, oranges		Vin de cuisine (rouge, blanc)
	Matignon / Mirepoix / Bouquet garni ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux		Vin de riz
Pâtes	Feuilles de rouleaux de printemps	Produits convenience	Bouillon
	Feuille de nori		Chapelure
Divers	Agar agar		Feuilles de gélatine
	Gelée en poudre CF		Fond de légumes
	Poudre à lever		Fond de poisson
			Fonds de veau brun et blanc
			Fonds de volaille brun et blanc
			Levure (fraîche)
			Pain toast
			Roux (blanc, brun)

Bon de commande

Nom :

Prénom :

N°1 Corbeille de marchandises pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

Potage avec critères : Un potage (→ Indicateurs)

Denrées alimentaires/produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture



1 ^{er} plat	Hors d'œuvre chaud (tous les ingrédients doivent être servis chauds)
2 ^e plat	Potage crème
3 ^e plat	Poisson (technique de chaleur humide) avec une sauce correspondante, féculent

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons	Sole		1 pièce d'env. 500 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Saumon filet		200 g Doit être utilisé pour le met à base de poisson. Préparation à choix même méthode de cuisson.
Produits végétariens	Tofu		
	Seitan		
	Quorn		
Lait / Produit laitier	Fromage à pâte dur		gruyère
	Gorgonzola		
	Cantadou		
	Cottage cheese		Fromage frais granulé
Riz	Carnaroli		
	Basmati		
Champignons	Champignons		de Paris blancs congelés
	Bolets		
	Morilles		séchées
Pommes de terre	Patate douce		
	Type A		
	Violette		
Céréales	Semoule de maïs		fine
	Orge perlé		
	Quinoa		
	Boulgour		
Légumineuses et pousses	Haricots		rouges
	Lentilles		vertes
	Pois chiches		
Fruits et produits à base de fruits	Ananas		frais
	Pruneaux		secs
	Abricots		secs
	Poires		4 pces max
	Pommes		Acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes			
Tubercules - racines	Carottes		
	Carottes		jaunes
	Betteraves rouges		cuites
	Radis roses		
Fleurs et à inflorescences	Artichauts		4pces maximum
	Brocoli		
Choux (brassicées)	Chou-frisé		vert
	Choucroute		crue
Du type épinard	Epinars en branches		frais
Tiges alimentaires	Céleri en branches		
	Asperges		vertes (pièce)
	Colraves		
	Fenouil		
Légumineuses potagères	Haricots		verts
	Pois mange-tout		
Fruits	Aubergines		
	Courgettes		vertes
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Tomates cherry		
Bulbes	Oignons		rouges
	Oignons nouveaux		
Feuilles (salades)	Laitue pommée *		
	Cresson		
	Feuilles de chêne *		rouge
	Roquette *		
* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux			
Divers	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates séchées		à l'huile

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrées trempées.
Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Bon de commande

Nom :

Prénom :

N°2 Corbeille de marchandises

pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

Potage avec critères : Un potage (→ Indicateurs)

Denrées alimentaires/produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture



1 ^{er} plat	Hors d'œuvre froid (tous les ingrédients doivent être servis froids)
2 ^e plat	Potage aux légumes taillés
3 ^e plat	Poisson (technique de chaleur humide) avec une sauce correspondante, féculent

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons	Truite		1 pièce d'env. 350 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Ecrevisses en saumure		200 g maximum Doivent être utilisées pour le mets à base de poisson.
Volaille	Blanc de poulet		2 pièces
Viande de boucherie	Ris de veau		200 g max
	Chair à saucisse		250 g max
Produits carnés	Lard à griller		non tranché
	Viande séchée		non tranché
	Jambon cru		non tranché
Lait / Produit laitier	Fromage à pâte dure		gruyère
	Gorgonzola		
	Cantadour		
	Cottage cheese		Fromage frais granulé
Champignons	Champignons		de Paris blancs
	Bolets		congelés
	Morilles		séchées
Pommes de terre	Type A		
	Type C		
	Violette		
Céréales	Camaroli		
	Orge perlé		
	Basmati		
	Bouillgour		
Légumineuses et pousses	Haricots		rouges
	Lentilles		vertes
	Pois chiches		
	Pois jaunes		
Fruits et produits à base de fruits	Ananas		frais
	Pruneaux		secs
	Abricots		secs
	Poires		
	Pommes		Acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes			
Tubercules - racines	Carottes		
	Carottes		jaunes
	Betteraves rouges		cuites
	Radis roses		
Fleurs et à inflorescences	Artichauts		4 pièces maximum
	Brocoli		
Choux (brassicées)	Chou-frisé		vert
	Choucroute		cru
Du type épinard	Epinards en branches		frais
Tiges alimentaires	Céleri en branches		
	Asperges		vertes (pièce)
	Colraves		
Légumineuses potagères	Haricots		verts
	Pois mange-tout		
Fruits	Aubergines		
	Courgettes		vertes
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Pommes cherry		
	Tomates grappe		
Bulbes	Oignons		rouges
	Oignons nouveaux		
Feuilles (salades)	Laitue pommée *		
	Cresson		
	Feuilles de chêne *		rouge
	Roquette *		
* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux			
Divers	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates séchées		à l'huile
	Tofu		

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrées trempées.
Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Bon de commande

Nom :

Prénom :

N°3 Corbeille de marchandises

pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

Potage avec critères : Un potage (→ Indicateurs)

Denrées alimentaires/produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture



1 ^{er} plat	Hors d'œuvre chaud (tous les ingrédients doivent être servis chauds)
2 ^e plat	Potage Consommé ou essence
3 ^e plat	Poisson (technique de chaleur sèche) avec une sauce correspondante, féculent

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons	Dorade		1 pièce env. 500 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Queues de crevettes géantes		8 pièces max. Décongelées sans tête, avec carapace, 16/20 Doit être utilisé pour le met à base de poisson.
Œufs	Œufs frais CH 60 g		4 pièces minimum
Viande et Volaille	Blanc de poulet		1 pièce de 150 g
	Viande hachée		Bœuf 350 g max
Produits carnés	Lard à griller		non tranché
	Viande séchée		non tranché
	Jambon cru		non tranché
Lait / Produit laitier	Fromage à pâte dure		gruyère
	Gorgonzola		
	Cantadou		
	Cottage cheese		Fromage frais granulé
Champignons	Champignons		de Paris blancs
	Bolets		congelés
	Morilles		séchées
Pommes de terre	Patate douce		
	Type A Violette		
Céréales	Camaroli		
	Orge perlé		
	Basmati		
	Boulgour		
Légumineuses et pousses	Haricots		rouges
	Lentilles		vertes
	Pois chiches		
Fruits et produits à base de fruits	Ananas		frais
	Pruneaux		secs
	Abricots		secs
	Poires		4 pces max
	Pommes		Acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes			
Tubercules - racines	Carottes		
	Carottes		jaunes
	Betterave rouge		cuite
	Radis roses		
Fleurs et à inflorescences	Artichauts		4 pièces maximum
	Brocoli		
Choux (brassicées)	Chou-frisé		vert
Tiges alimentaires	Céleri en branches		
	Asperges		vertes (pièce)
	Colraves		
	Fenouil		
Légumineuses potagères	Haricots		vert
	Pois mange-tout		
Fruits	Aubergines		
	Courgettes		vertes
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Tomates cherry		
	Tomates grappe		
Bulbes	Oignons		rouges
	Oignons nouveaux		
Feuilles (salades)	Laitue pommée *		
	Cresson		
	Feuilles de chêne *		rouge
	Roquette *		
* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux			
Divers	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates séchées		à l'huile
	Tofu		

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrées trempées.
Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Bon de commande

N°4 Corbeille de marchandises

pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

Potage avec critères : Un potage (→ Indicateurs)

Denrées alimentaires/produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture



1 ^{er} plat	Hors d'œuvre chaud (tous les ingrédients doivent être servis chauds)
2 ^e plat	Potage à base de céréales ou de légumineuses
3 ^e plat	Poisson (technique de chaleur sèche) avec une sauce correspondante, féculent

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons	Omble		1 pièce d'env. 350 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Filet de fêra (corégone)		200 g Doit être utilisé pour le met à base de poisson. Préparation à choix même méthode de cuisson.
Volaille	Cuisses de poulet		2 pièces d'env. 130 g
Viande de boucherie	Epaule de veau	200 g max	
	Chair à saucisse	250 g max	
Produits carnés	Lard à griller		non tranché
	Viande séchée		non tranché
	Jambon cru		non tranché
Lait / Produit laitier	Fromage à pâte dure		gruyère
	Gorgonzola		
	Cantadou		
	Cottage cheese		fromage frais granulé
Champignons	Champignons		de Paris blancs
	Bolets		congelés
	Morilles		séchées
Pommes de terre	Type A		
	Type C		
	Violette		
Céréales	Semoule de maïs		fine
	Orge perlé		
	Quinoa		
	Boulgour		
Légumineuses et pousses	Haricots blancs		
	Lentilles		vertes
	Pois chiches		
	Pois jaunes		
Fruits et produits à base de fruits	Ananas		frais
	Pruneaux		secs
	Abricots		secs
	Poires		4 pcs max
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Riz	Camaroli		
	Basmati		
Tubercules - racines	Carottes		jaunes
	Carottes		cuites
	Betterave rouge		
	Radis roses		
Fleurs et à inflorescences	Artichauts		4 pièces maximum
	Brocoli		
Choux (brassicées)	Chou-frisé		vert
Du type épinard	Epinards en branches		frais
Tiges alimentaires	Céleri en branches		
	Asperges		vertes (pièce)
	Colraves		
	Fenouil		
Légumineuses potagères	Haricots		vert
	Pois mange-tout		
Fruits	Aubergines		
	Courgettes		vertes
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Tomates cherry		
	Tomates grappe		
Bulbes	Oignons		rouges
	Oignons nouveaux		
Feuilles (salades)	Laitue pommée *		
	Cresson		
	Feuilles de chêne *		rouge
	Roquette *		
* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux			
Divers	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates séchées		à l'huile

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrées trempées.
Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Planification du travail

Procédure de qualification Cuisinier avec CFC

Candidat ---e :

07h30	Changer > Attribution des postes en cuisine > Prise de connaissance de la corbeille de marchandises
07h55	Accueil du chef expert > Répartition des experts
08h00 - 09h30	Les processus de travail de l'entreprise formatrice correspondants avec dossier de formation / rapports de travail
	Le candidat(e) explique les mets qu'il a planifiés pour cette corbeille de marchandise <i>(mets selon les directives, les recettes, le plan de travail avec le temps, la liste de commande des marchandises)</i>
	Le candidat(e) prend connaissance du programme imposé et des recettes correspondantes. <i>Il crée un plan de travail avec le temps, la liste de commande des marchandises</i>
	Entre 8 à 10 minutes seront accordées pour l'entretien en langue étrangère
09h30 - 09h45	Pause
09h45	
12h15 --- 12h30	Rangement du poste (denrées alimentaires rangées correctement)
12h30	Repas encadré par le chef expert

Planification du travail

[illegible]