

# Procédure de qualification

Employés (es) en cuisine AFP 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 |
| Devoir pour l'examen pratique            | 3 |
| Corbeille de marchandises                | 4 |
| Directives et économat pour la friandise | 5 |
| Liste des marchandises de base           | 6 |
| Exemple de recette                       | 7 |
| Liste des mets imposés                   | 8 |
| Exemple de planification de travail      | 9 |

# Devoir pour l'examen pratique

---

## Devoirs

- ❖ **Vous devez créer un hors-d'œuvre froid ou hors-d'œuvre chaud.**
  
- ❖ Cet hors-d'œuvre doit se composer de **3 éléments au minimum**.
- ❖ Vous devez employer **1 ingrédient au minimum en jaune** de la corbeille de marchandises
- ❖ Une liste de marchandises fraîches (appelée corbeille de marchandises) est à votre disposition pour vous aider à concevoir vos assiettes, **attention seules les marchandises de cette liste seront prises en compte**.
- ❖ Vous pouvez employer les produits qui figurent sur la liste « économat de base »
- ❖ **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 21 mai 2021, à 16h au plus tard** à votre maître professionnel (EPM) **sous plis fermé (enveloppe), tout retard sera sanctionné**.

# Bon de commande

Nom : .....

Prénom : .....

## Corbeille de marchandises **AFP** pour la procédure de qualification pratique

### Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un hors-d'œuvre chaud ou froid  
 (Les quantités seront adaptées pour un menu à 3 services).

### Le hors-d'œuvre doit comporter 3 éléments au minimum

**Denrées alimentaires/produits imposés:** Vous devez employer 1 ingrédient au minimum dans liste « ingrédient obligatoire » **indiqué en jaune**



|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>1<sup>er</sup> plat</b> | Hors-d'œuvre chaud<br>ou<br>Hors-d'œuvre froid |
|                            |  |
|                            |  |

| Ingrédients par catégorie           | Denrées alimentaires             | g/dl/ pièce | Autres informations  |
|-------------------------------------|----------------------------------|-------------|--|
| Poissons                            | <b>Filet de saumon</b>           |             | 1 pièce d'env. 300 g<br><i>Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.</i> |
|                                     | <b>Queues de crevettes 16/20</b> |             | 8 pièces   |
| Produits végétariens                | <b>Tofu</b>                      |             |  |
| Volaille                            | <b>Filet de poulet</b>           |             | 2 pièces   |
| Lait / Produit laitier              | <b>Fromage à pâte dur</b>        |             | Gruyère 200 g  |
|                                     | Cantadou                         |             |  |
| Riz                                 | Carnaroli                        |             |  |
|                                     | Basmati                          |             |  |
| Champignons                         | Champignons                      |             | de Paris blancs  |
|                                     | Morilles                         |             | séchées  |
| Pommes de terre                     | Type B                           |             | agria  |
| Céréales                            | Semoule de maïs                  |             | fine   |
|                                     | Quinoa                           |             |  |
|                                     | Boulgour                         |             |  |
| Légumineuses et pousses             | Lentilles                        |             | vertes   |
|                                     | Pois chiches                     |             |  |
| Fruits et produits à base de fruits | Citron                           |             | frais  |
|                                     | Citron vert                      |             | frais  |
|                                     | Abricots                         |             | secs   |
|                                     | Oranges                          |             | fraîches   |
|                                     | Pommes                           |             | Acidulées  |

| Ingrédients par catégorie | Denrées alimentaires  | g/dl/ pièce | Autres informations                                 |
|---------------------------|---|-------------|---|
| Légumes de base           | Carottes  |             | <b>Produits de base pas besoin de les commander</b> |
|                           | Oignons   |             |   |
|                           | Poireaux verts  |             |   |
|                           | Céleri  |             |   |
|                           | Ail   |             |   |
|                           | Echalote  |             |   |
| Herbes fraîches           | Persil frisé – ciboulette<br>Thym – romarin – aneth – marjolaine – menthe |             |   |
| Choux (brassicées)        | Chou-frisé  |             | vert  |
| Du type épinard           | Epinards en branches  |             | frais   |
| Tiges alimentaires        | Asperges  |             | vertes (pièce)                                      |
| Légumineuses potagères    | Haricots  |             | verts   |
|                           |   |             |   |
| Fruits                    | Courgettes  |             | vertes  |
|                           | Poivrons  |             | jaunes  |
|                           | Tomates   |             |   |
| Bulbes                    | Oignons nouveaux  |             |   |
| Feuilles (salades)        | Lollo rosso   |             |   |
|                           | Cresson   |             |   |
| Divers                    | Olives  |             | noires  |
|                           | Tomates séchées   |             | à l'huile   |
|                           | Pain toast  |             |   |

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.

# Friandise

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

La recette est libre et 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 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                             |                                 |
|--|---|--|--|---------------------------------|
| <b>Produits laitiers</b>                             | Beurre de cuisine / beurre à rôtir  | <b>Epices</b>                              | 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                                |                                 |
|  |   |  | Gingembre, frais                                 |                                 |
| <b>Produits à base d'œufs</b>                        | Blanc d'œuf pasteurisé  |  | Gousses de vanille                               |                                 |
|  | Jaune d'œuf pasteurisé  |  | Noix de muscade                                  |                                 |
|  | Œufs entiers pasteurisés  |  | Paprika doux                                     |                                 |
|  | Œufs entiers, frais   |  | Pâte de curry (rouge)                            |                                 |
| <b>Produits céréaliers</b>                           | Amidon de maïs / Maïzena  |  | Piment / chili (frais)                           |                                 |
|  | Farine fleur  |  | Pistils de safran                                |                                 |
|  | Fin finot de blé dur  |  | Poivre en grain (noir et blanc)                  |                                 |
| <b>Sucres / édulcorant / miel</b>                    |   |  | Poivre vert (en saumure)                         |                                 |
|  | Miel  |  | Safran en poudre                                 |                                 |
|  | Sucre cristallisé   |  |  |                                 |
|  | Sucre de canne brut   |  |  |                                 |
|  | Sucre en poudre   |  |  |                                 |
| <b>Huiles / vinaigres</b>                            | Sucre vanillé   |  | <b>Sel / condiments</b>                          | Concentré de tomates            |
|  | Huile d'arachide  |  |  | Fleur de sel                    |
|  | Huile de colza  |  |  | Ketchup                         |
|  | Huile de sésame   |  |  | Lait de coco                    |
|  | Huile de tournesol  |  |  | Moutarde en grains à l'ancienne |
|  | Huile d'olive   |  |  | Moutarde mi-forte               |
|  | Huile de noix   |  |  | Sauce soja                      |
|  | Vinaigre aux herbes   |  |  | Sauce Worcestershire            |
|  | Vinaigre balsamique   |  |  | Sel de cuisine                  |
|  | Vinaigre de framboise   |  |  | Tabasco                         |
|  | Vinaigre de pomme   |  |  | Wasabi (pâte)                   |
|  | Vinaigre de vin rouge et blanc  |  |  |                                 |
|  | Vinaigre de Xérès   |  |  |                                 |
|  | Vinaigre balsamique réduit  |  |  |                                 |
| <b>Herbes (fraîches)</b>                             | Aneth   | <b>Fruits à coques / Graines</b>           | 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)   |  | Pignons de pin                                   |                                 |
|  | Marjolaine  |  | Pistaches  |                                 |
|  | Menthe  | Cacahuètes salées                          |  |                                 |
|  | Pousses d'alfalfa   | <b>Jus de fruits / produits alcoolisés</b> | Bière blonde                                     |                                 |
|  | Origan  |  | Brandy / Cognac                                  |                                 |
|  | Persil frisé  |  | Grand Marnier                                    |                                 |
|  | Persil plat   |  | Madère   |                                 |
|  | Romarin   |  | Noilly Prat                                      |                                 |
|  | Sauge   |  | Pernod   |                                 |
|  | Thym  |  | Porto (rouge, blanc)                             |                                 |
|  | Sherry  |  |  |                                 |
| <b>Aromates pour les préparations (non préparés)</b> | Carottes, céleri, poireaux, oignons, ail, échalotes   | Vin de cuisine (rouge, blanc)              |  |                                 |
|  | Citrons, citrons verts, oranges   | Vin de riz                                 |  |                                 |
|  | Matignon / Mirepoix / Bouquet garni<br>ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux | <b>Produits convenience</b>                | Bouillon   |                                 |
| <b>Pâtes</b>   | Feuilles de rouleaux de printemps   |  | Chapelure  |                                 |
|  | Feuille de nori   |  | Feuilles de gélatine                             |                                 |
| <b>Divers</b>  | Agar agar   |  | Fond de légumes                                  |                                 |
|  | Gelée en poudre CF  |  | Fond de poisson                                  |                                 |
|  | Poudre à lever  |  | Fonds de veau brun et blanc                      |                                 |
|  |   |  | Fonds de volaille brun et blanc                  |                                 |
|  |   |  | Levure (fraîche)                                 |                                 |
|  |   | Pain toast                                 |  |                                 |
|  |   | Roux (blanc, brun)                         |  |                                 |

# 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

---



---



---



---



---



---



---



---

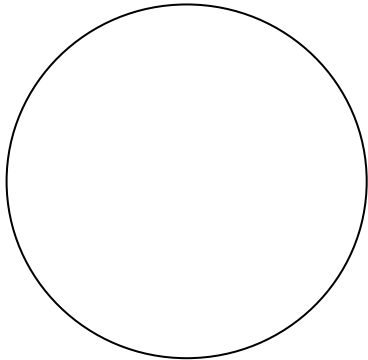


---



---

| Dressage / Remarques |
|----------------------|
|                      |
|                      |
|                      |
|                      |
|                      |
|                      |
|                      |
|                      |
|                      |
|                      |



# LISTE DES METS IMPOSÉS

## Liste des mets imposés 2021

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       | Spaetzi                  | 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

