

SOMMAIRE

Tome 1 - Guide pratique des savoir-faire culinaires

Chapitre 1.1

- Le métier de cuisinier

- 1.1.0 - Les différentes formes de restauration
- 1.1.1 - L'évolution du métier
- 1.1.2 - La brigade
- 1.1.3 - Le personnel de restauration
- 1.1.4 - La tenue professionnelle
- 1.1.5 - Les qualités du cuisinier
- 1.1.6 - Les comportements

Chapitre 1.2

- Le langage professionnel

- 1.2.0 - Le vocabulaire professionnel
- 1.2.1 - Les termes culinaires

Chapitre 1.3

- Le matériel

- 1.3.0 - La coutellerie
- 1.3.1 - L'outillage
- 1.3.2 - La batterie de cuisine
- 1.3.3 - Le matériel électromécanique
- 1.3.4 - Le gros matériel

Chapitre 1.4

- Les techniques de base cuisine

- 1.4.0 - Les opérations préliminaires
 - 1.4.0.1 - Le traitement des légumes
 - 1.4.0.2 - L'habillage de la volaille
 - 1.4.0.3 - L'habillage du poisson
 - 1.4.0.4 - L'habillage de la viande
- 1.4.1 - Les cuissons
 - 1.4.1.0 - Les cuissons de légumes
 - 1.4.1.1 - Les types de cuisson
 - 1.4.1.2 - Les modes de cuisson
 - 1.4.1.3 - Les cuissons des oeufs

- 1.4.2 - Les fonds
- 1.4.3 - Les liaisons
- 1.4.4 - Les sauces
 - 1.4.4.0 - Les sauces de base
 - 1.4.4.1 - Les sauces émulsionnées
- 1.4.5 - Les potages
- 1.4.6 - Les marinades
- 1.4.7 - Les farces et duxelles
- 1.4.8 - Les beurres composés
- 1.4.9 - Les garnitures de légumes
 - 1.4.9.0 - Les petites garnitures
 - 1.4.9.1 - Les garnitures d'appellation

Chapitre 1.5

- Les techniques de base pâtisserie

- 1.5.0 - Les crèmes de base
- 1.5.1 - Les pâtes de base
- 1.5.2 - La pâtisserie
 - 1.5.2.0 - Les entremets
 - 1.5.2.1 - Les bavaoises
 - 1.5.2.2 - Les mousses
 - 1.5.2.3 - Les charlottes
 - 1.5.2.4 - Les entremets glacés
- 1.5.3 - Les sauces et coulis
- 1.5.4 - Les meringues
- 1.5.5 - Les cuissons du sucre
- 1.5.6 - Les glaces et sorbets
- 1.5.7 - Le traitement du chocolat
- 1.5.8 - Les préparations diverses
- 1.5.9 - Les décors

Chapitre 1.6

- Le lexique

- 1.6.0 - Le lexique des produits

Chapitre 1.1 – Le métier de cuisinier

Sous chapitre 1.1.0

Les différentes formes de restauration





LES DIFFERENTES FORMES DE RESTAURATION

LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

Restaurant, auberge, restaurant d'hôtel, brasserie, etc.

Elle tient une place importante puisqu'on dénombre environ 50 000 restaurants du plus simple au plus luxueux. Certains sont saisonniers, d'autres sont ouverts toute l'année. On en trouve pour tous les goûts ou toutes les bourses. C'est grâce à sa variété que la cuisine française a acquis sa réputation mondiale.

Fast-food, crêperie, pizzeria, coffee-shop, etc.

RESTAURATION A THEMES

LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les possibilités de carrière dans ce type de restauration sont nombreuses. Des sociétés qui servent parfois plusieurs milliers de repas par jour, sont sans cesse à la recherche de personnel qualifié et proposent des carrières intéressantes.

SOCIALE

Ecoles, universités, entreprises, hôpitaux, prisons, etc.

Cafétéria, restauration de point de vente, aérienne, centre de Loisirs, etc.

COMMERCIALE



LA DISTRIBUTION



SERVICE A TABLE

Le personnel apporte les plats ou assiettes sur la table



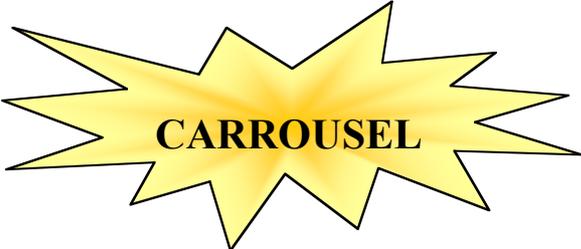
FREE FLOW OU SCRAMBLE

Stand de distribution n'imposant pas un sens de circulation.



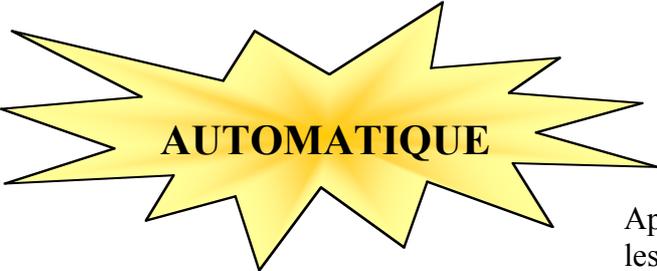
LINEAIRE

Le client se sert en respectant un sens obligatoire.



CARROUSEL

Meubles tournants entre la cuisine et la salle, rechargés constamment, présentant des assiettes sur plusieurs niveaux.



AUTOMATIQUE

Appareils de distribution dans lesquels le client introduit des pièces ou des jetons.



DISTRIBUTION LINEAIRE

DEFINITION:

➤ La formule de distribution linéaire est la première à avoir été appliquée en restauration pour la prise des repas en libre service.

PRINCIPE :

➤ Le client canalisé se déplace le long de la chaîne et compose son menu, l'ordre des présentations offerte diffère d'une prestation à l'autre. Le principe classique est la prise d'un plateau, verre, couverts, pain, hors d'œuvre, dessert, fromage, plat garni, boisson, le règlement s'effectue en fin de ligne.



AVANTAGES :

- La relation client / personnel reste conviviale.
- Le consommateur compose son plateau repas.
- Un contrôle qualitatif et quantitatif est effectué en caisse.
- Un contact au moment du paiement permet de remédier à d'éventuelle insatisfaction de la clientèle.

INCONVENIENTS :

- L'hésitation du client peut entraîner un certain blocage.
- Le client est tenu de passer devant tous les postes et subit donc l'attente.
- Un trop grand choix augmente les risques de blocages.

NOTA : La distribution linéaire demeure une solution valable pour des établissements limités par la surface des locaux.

Chapitre 1.1 – Le métier de cuisinier

Sous chapitre 1.1.1

L'évolution du métier





TITRE

DEFINITION :



Chapitre 1.1 – Le métier de cuisinier

Sous chapitre 1.1.2

La brigade





LA BRIGADE DE CUISINE

DEFINITION :

- L'ensemble du personnel travaillant dans une cuisine constitue une **BRIGADE**.
- La composition et l'importance d'une brigade varient suivant la classe de l'établissement et le nombre de repas à servir.

Organigramme d'une brigade

LE CHEF

- Il passe les commandes, fait le marché et contrôle la qualité.
- Il engage son personnel.
- Il dirige la formation des commis et apprentis.
- Il compose la carte et les menus.
- Il s'occupe d'une partie de la gestion.

LE SECOND

Poste tenu généralement par le chef saucier ou le chef garde-manger.

LE SAUCIER

- Il prépare les fonds et sauces de base.
- Il prépare les viandes en sauce et les plats du jour.
- Il prépare les garnitures diverses.

Il prépare les poissons, les mollusques et les crustacés.
Il prépare les garnitures de poissons.

LE POISSONNIER

LE ROTISSEUR

Il prépare tous les aliments rôtis, grillés et frits.



LE GARDE-MANGER

Il est chargé de toutes les préparations froides.
Il contrôle et approvisionne les chambres froides.

L'ENTREMETIER

Il prépare les potages, les légumes et les entremets.

LE PATISSIER

Il prépare la viennoiserie, les glaces, les desserts sur assiette, les petits fours et mignardises.

Tous ces chefs de parties sont secondés par :

COMMIS

Selon l'importance de la brigade, on peut trouver plusieurs commis.

AIDE DE CUISINE

Ce sont des ouvriers non spécialisés. Ils sont chargés d'éplucher, de laver les légumes, d'habiller les poissons et de laver les locaux.

APPRENTIS

Ils passent par toutes les parties pendant leur apprentissage.

PLONGEUR BATTERIE

Il lave et entretient la batterie et le matériel de cuisine. Dans les petits établissements, il remplace le garçon de cuisine.

PLONGEUR VAISSELLE

Il lave et entretient les couverts, les assiettes et les plats.

Chapitre 1.1 – Le métier de cuisinier

Sous chapitre 1.1.3

Le personnel de restauration





TITRE

DEFINITION :



Chapitre 1.1 – Le métier de cuisinier

Sous chapitre 1.1.4

La tenue professionnelle





LA TENUE PROFESSIONNELLE

La tradition et la législation exigent le port d'une tenue professionnelle !



- Toque ou calot.
- Veste blanche.
- Pantalon pied de poule.
- Tablier blanc.
- Torchon déplié accroché au tablier.
- Chaussures de sécurité.

Présentation

➤ *La présentation est le reflet de la personnalité, soyez toujours bien coiffé, bien rasé, correctement habillé, tenue toujours propre, veste fermée, tablier à la bonne hauteur, chaussures bien cirées, mains et ongles courts propres, poignets et doigts sans bijoux.*

➤ *Ce sont là des attributs qui ne peuvent que renforcer votre personnalité en vous donnant encore plus confiance en vous.*

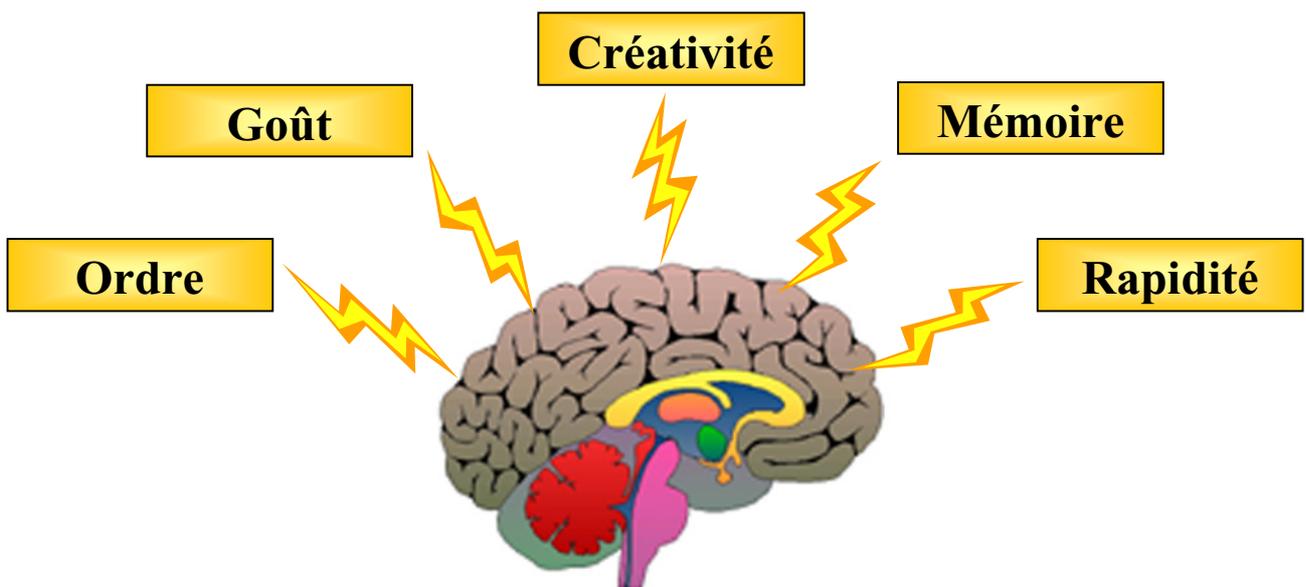
➤ *Le vêtement de travail n'est pas une fantaisie mais une obligation.*

➤ *Restez conscient que la clientèle vous observe constamment. De vos efforts dépend le succès de votre restaurant ainsi que la satisfaction de vos clients.*

Chapitre 1.1 – Le métier de cuisinier

Sous chapitre 1.1.5

Les qualités du cuisinier





LES QUALITES DU CUISINIER

GENERALITES :

➤ Le futur cuisinier qui espère gravir rapidement les différents échelons de la profession devra développer, en plus de son savoir faire pratique, **certaines qualités**:

Propreté	Les métiers de la restauration exigent une propreté corporelle, vestimentaire irréprochable.
Ordre	Etre organisé, avoir de la méthode, ranger et nettoyer.
Goût	Etre capable de discerner et d'associer différentes saveurs.
Discipline	Elle est nécessaire dans l'intérêt et pour la sécurité de tous.
Respect	Accepter que les autres soient différents. Etre au service d'un client.
Économie	Traiter les produits avec soin. Éviter de les gaspiller.
Sobriété	Éviter les boissons alcoolisées et une nourriture trop riche.
Ponctualité	Respecter les horaires de travail.
Rapidité	Apprendre à bien travailler, puis le faire ensuite vite.
Mémoire	Utile pour retenir les commandes, les proportions, etc.
Initiative	Savoir prendre des décisions au moment opportun.
Créativité	Avoir un sens artistique pour la présentation et la composition.

Chapitre 1.1 – Le métier de cuisinier

Sous chapitre 1.1.6

Les comportements





LES COMPORTEMENTS

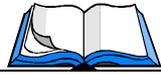
DEFINITION :

Chapitre 1.2 - Le langage professionnel

Sous chapitre 1.2.0

Le vocabulaire professionnel





VOCABULAIRE PROFESSIONNEL



A

- ABASSE:** Morceau de pâte crue amincie au rouleau selon la forme et l'épaisseur désirée.
- ABAT:** Terme désignant le foie, la langue, les poumons, la rate, les rognons pour les abats rouges. La cervelle, l'amourette, les animelles, la fraise, les pieds, la tête pour les abats blancs.
- ABATTIS:** Terme désignant la tête, le cou, les ailerons et les pattes, le gésier, le coeur, le foie, les rognons des volailles et gibiers à plumes.
- ABOYEUR:** Cuisinier qui annonce les commandes à haute voix en cuisine.
- AIGUILLETTE:** **a)** Tranche de chair étroite et longue, taillée sur la poitrine d'une volaille ou filet de canard.
b) Pièces de rumsteck prélevées sur le boeuf.
- ANGLAISE:** Mélange composé d'oeufs, d'huile, d'eau, de sel et de poivre permettant d'embrober de chapelure certains produits avant d'être sautés ou frits.
- ANGLAISE:** (A L') Cuire un aliment à l'eau.
- ANGLAISE:** (CREME) Sauce à base d'oeufs, de sucre, de lait vanillé utilisée en pâtisserie.
- A POINT:** Stade de cuisson d'une viande de boeuf grillée, sautée ou rôtie.
- APPAREIL:** Mélange de divers éléments entrant dans la confection ou la réalisation d'un plat. (Exemples: Appareil à bouchée, à crème prise.)
- APPRÊT:** Ensemble d'une préparation, d'un mets préparé.
- ARGENTEUIL :** Se dit de mets composés d'asperges, Ex: Crème d'asperges, omelette, etc.
- AROMATE:** Substance répandant une saveur pénétrante, (Ex: Vanille, café, cannelle, basilic, menthe, coriandre, muscade, ail, oignon, etc...).
- ARROW-ROOT:** Féculé extraite de rhizomes de plantes des régions tropicale, utilisées pour lier.
- ASPIC:** Entrée froide moulée à base de gelée.
- ATRIAUX:** Crépinettes en forme de boulettes aplaties.
- AU BLEU :** Méthode de cuisson particulière de la truite vivante.

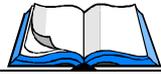


B

- BAIN-MARIE:** **a)** Récipients remplis d'eau chaude (90° +/-) destinés à recevoir des « bains à sauces ». **b)** Cuire au bain-marie: Technique de cuisson destinée à certaines préparations délicates ne supportant pas le contact direct et brutal de la chaleur. (Ex: crèmes prises aux oeufs, mousses de viandes, de poissons, de légumes, les oeufs cocotte et brouillés, la génoise, etc.)
- BEURRE:** (**CLARIFIER**) Beurre fondu duquel on a retiré le petit lait.
- BEURRE:** (**MANIER**) Mélange à cru de beurre en pommade et de farine, utilisé pour la liaison de certaines préparations.
- BEURRE:** (**POMMADE**) Beurre travaillé jusqu'à l'obtention d'une pommade.
- BISQUE:** Coulis de crustacés, que l'on sert comme potage.
- BLANC:** (**A**) Cuisson d'un fond de tarte (feuilleté ou brisé) destiné à être garni après cuisson.
- BLANC:** (**AU**) Mélange de farine, d'eau froide et de citron, incorporé à une eau de cuisson à l'anglaise évitant que certains produits ne noircissent (Exemples: tête de veau, salsifis, etc.)
- BOISETTE:** Ustensile en caoutchouc de forme semi-arrondie, utilisé en pâtisserie permettant de réaliser des décors faux-bois.
- BORDURE:** Eléments divers travaillés, taillés ou façonnés, servant à décorer le bord d'un plat.
- BOUQUET-GARNI:** (**B.G**) Eléments aromatiques composés de queues de persil, thym, laurier, vert de poireaux, ficelés en petit fagot.
- BOUQUETIERE:** **a)** Garniture de légumes composée de carottes, navets, pommes de terre, fonds d'artichauts tournés, haricots verts et choux fleurs. **b)** Nom donné à la taille (**tourner**) de ces légumes.
- BRUN:** (**A**) **a)** Cuisson particulière des oignons grelots « glacés à brun » qui en fin de cuisson seront légèrement caramélisés. **b)** En général cuisson mixte qui permet d'obtenir en fin de cuisson une coloration brune.
- BRUNOISE:** Légumes taillés en petits dés de 1 à 2 mm de section servant de garniture à certains potages ou pour certaines sauces.
- BUISSON:** Manière de dresser les crustacés en forme de pyramide (écrevisses, crevettes roses, etc.)

C

- CANAPES:** **a)** Tranches de pain de mie plus ou moins épaisses selon la pièce à supporter. **b)** Petites pièces utilisées pour les lunch, composées de fines tranches de pain de mie et garnies à volonté des éléments les plus divers.
- CANDISSOIRE:** Récipient rectangulaire, muni d'une grille, utilisé pour candir ou pour égoutter des pièces de pâtisserie imbibées.



CARCASSE:	Ensemble osseux d'un animal.
CERNEAU:	Moitié de l'amande d'une noix.
CHABLON:	Forme découpée utilisée pour dresser régulièrement divers appareil avant leur cuisson (fours secs).
CHAMPENOISE:	Nom donné à divers préparations comportant du céleri, Ex: purée, potage, etc.
CHAPELURE:	Pain séché réduit en poudre et tamisé, utilisé pour des préparations panées ou gratinées.
CHAUFFANTE:	Eau bouillante salée, servant à remettre en température une préparation.
CHEMINEE:	Petite ouverture (trou) dans le couvercle d'un pâté en croûte, d'une tourte afin de faciliter l'évacuation de la vapeur et permettre après cuisson de verser de la gelée ou de la crème.
CHIFFONNADE:	Feuilles de laitue, d'oseille, etc., émincées en lanières (CISELER).
CHINOIS:	Passoire conique permettant de filtrer des jus ou sauces.
CHINOIS:	(ETAMINE) Passoire conique munie d'une très fine grille permettant de refiltrer jus ou sauce pour en retirer les petits déchets restant en suspension.
CLAMART:	Nom donné à divers apprêts comportant des petits pois, entiers ou en purée.
COMMANDE:	(BON DE) a) En cuisine, fiche extraite d'un carnet sur laquelle sont écrits les besoins en matière d'oeuvre, avant de les transmettre aux fournisseurs. b) Au service, fiche rédigée par le responsable de restaurant où figurent les plats choisis par les clients.
CONCHEUSE:	Broyeur à chocolat.
CONDE:	a) Nom donné à divers apprêts composés de haricots rouges. b) Petits gâteaux feuilletés, recouverts de glace royale et d'amandes.
CONFIRE:	a) Conserver au vinaigre, à l'alcool, au sucre, à l'huile, certains légumes ou fruits. (cornichons, câpres, fruits confits, cerises, etc.) b) Cuire et conserver une viande dans sa graisse. (confit de porc, de canard, etc.)
CONSOMME:	Bouillon enrichi, concentré et clarifié.
CONTI:	Nom donné à divers apprêts composés de lentilles. Synonyme ESAÛ.
CORAIL:	Partie rouge-orangé des crustacés ou des coquilles Saint-Jacques.
CORDON:	Sauce que l'on dispose régulièrement tout autour d'une pièce.
CORNE:	Ustensile plat en matière plastique, permettant de débarrasser une préparation de son récipient (crème, sauce, etc.).
CORNET:	Triangle de papier sulfurisé enroulé en cône, servant de réservoir, permettant de décorer des entremets.
CORPS:	Elasticité d'une pâte après pétrissage, le corps est lié à la quantité et à la qualité de gluten de la farine utilisée.
COULIS:	Purée liquide de légumes, de fruits, de crustacés (Exemples: coulis de tomates, de fraises, de bisque de homard, etc.).



- COUP DE FEU:** a) Préparation ayant subi une exposition trop brutale de la chaleur.
b) Temps consacré au service et plus particulièrement à la période la plus active.
- COURONNE:** a) Dressage de viande, côtes ou carré d'agneau en couronne.
b) Dressage en moule à savarin souvent utilisé pour le riz en légumes ou en dessert.
(TURBAN)
- COURT-BOUILLON:** Cuisson liquide, aromatisée, dans laquelle on fait cuire les poissons et divers légumes.
- COUVERT:** (A) Action de cuire avec un couvercle posé sur un récipient de cuisson.
- COUVERTURE:** Chocolat riche en beurre de cacao, utilisé en pâtisserie et en confiserie.
- CREPINE:** Membrane de l'intestin de porc, utilisée pour envelopper divers apprêts. (Ex: crépinette.)
- CRECY:** Nom donné à divers préparations comportant des carottes, Ex: purée, potage, etc.
- CRIBLE:** Tamis.
- CROUSTADE:** Petites croûtes de formes diverses, réalisées en pâte à foncer, feuilletage ou en pain de mie, servant à recevoir une préparation.
- CROUTONS:** Pain de mie taillé de formes diverses utilisé en garniture, socles, présentation, etc.
- CRU:** (A) Exécuter une préparation à partir d'un produit cru.
- CUISSON:** a) Action de cuire.
b) Désigne également le liquide dans lequel cuit un aliment.
- CUISSON:** (EN CHEMISE) Cuisson d'un aliment dans son enveloppe naturelle.

D

- DAUBE:** Appellation ancienne des viandes cuites en ragoût ou braisé.
- DAUBIERE:** Récipient de cuisson en terre, en fonte ou en cuivre étamé, utilisé pour les cuissons longues au four (boeuf en daube)
- DARIOLE:** Petite préparation cuite dans un moule à peine évasé (moule à baba).
- DARNE:** Tranche épaisse de 2 à 3 centimètres d'un poisson rond.
- DECOCTION:** Faire bouillir dans de l'eau des éléments aromatiques pour en extraire tous les arômes.
- DECOUVERT:** (A) Exécuter une cuisson sans couvercle.
- DEGRE:** a) (DEGRE BAUME) Ancienne mesure effectuée avec un pèse-sirop ou aréomètre (Exemple sirop à 18°B).
b) (DENSITE) Nouvelle mesure effectuée avec un réfractomètre (Exemple sirop à 1260°) ces mesures servent à évaluer la proportion de sucre dans un liquide.
- DENT DE LOUP:** Croûton de pain de mie taillé en forme de triangle, toasté servant de décor au bord d'un plat.



DES:	Tailler un aliment en cubes.
DESSERTTE:	Ensemble des denrées qui restent non consommées après le service.
DETREMPE:	Mélange de farine et d'eau, base de la fabrication d'une pâte feuilletée.
DORURE:	Composition à base d'oeufs et d'eau légèrement salés, fouettés, que l'on passe au pinceau à la surface de certaines pâtes, favorisant après cuisson la présentation.
DUBARRY:	Nom donné à divers apprêts comportant du chou-fleur.
DUXELLES:	Préparation à base de champignons de Paris finement hachés et étuvés au beurre avec de l'oignon ou de l'échalote ciselé et du persil haché. (Base de nombreuses farces).

E

EBAUCHOIR:	Petit outil servant au modelage de sujets en pâte d'amandes.
EBULLITION:	Mouvement d'un liquide à une température voisine de 100°C .
ELEMENTS:	Substances alimentaires différentes les unes des autres, qui constituent les mets et les préparations de cuisine et de pâtisserie.
EMPOIS:	Combinaison gluante que forme l'amidon avec l'eau chaude, qui est à la base des liaisons à la farine et à la fécule.
EMPREINDRE:	Réaliser un décor sur un Rhodoïd pour le transférer sur un entremets (décor).
EMULSION:	C'est le mélange de substances qui ne sont pas miscibles entre eux. Ex: Huile et eau.
ENTREMETS:	Plat servi entre le rôti et le dessert.
EPICES:	Substances aromatiques sèches, (Ex: poivre, girofle, muscade, etc.).
ESSENCE:	Liquide obtenue par la distillation de substance végétale, utilisé pour parfumer des préparations.
ETAMINE:	Tissu aux mailles fines, utilisé pour passer (filtrer) les jus, sauces, coulis, etc.
ETOUFFEE:	(A L') Cuisson se faisant à très court-mouillement, en vase clos.
EXSUDAT:	Jus obtenu après une cuisson lente à l'étuvée.

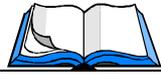


F

- FARCE:** Mélange d'éléments crus ou cuits, hachés.
- FAVORITE:** Nom donné à divers apprêts comportant des haricots verts.
- FERREE:** Se dit d'une grillade dont le quadrillage est brûlé et qui donne un goût amer.
- FILET:** Partie la plus délicate d'un animal (filet de boeuf, de volaille, de poisson).
- FLEURONS:** Petites pièces de feuilletage de formes diverses (Ex: croissant, poisson, etc.) servant de garniture à certains mets.
- FLORENTINE:** Nom donné à divers préparations comportant des épinards.
- FOND:**
a) Bouillon aromatique servant à la confection de sauce.
b) Pâte ou pâtisserie servant à la confection de gâteaux (fond de tarte, génoise, meringue)
- FOND BLANC:** Bouillon blanc obtenu à partir d'os et/ou de parures de veau ou de volaille.
- FOND BRUN:** Bouillon brun obtenu à partir d'os et/ou de parures de veau, de boeuf, de gibier.
- FONDRE:**
a) Liquéfier par la chaleur un corps gras, le chocolat ou le sucre.
b) Cuire avec de la matière grasse à feu doux et à couvert un légume dans son eau de végétation. **Voir ETUVER.**
- FONTAINE:** Farine disposée en couronne sur le marbre ou la table avant de faire une pâte sèche.
- FRENEUSE:** Nom donné à diverses préparations comportant de navets, Ex: purée, potage.
- FRICASSEE:** Cuisson correspondant à un ragoût à blanc.
- FRITOTS:** Petits beignets de produits divers servis salés. (Ex: cervelle, poisson, etc.).
- FRITURE:** Poissons entiers cuits en friture (Ex: friture d'éperlans, de goujons, etc.).
- FUMET:**
a) Fond de base de cuisine (fumet de poisson)
b) Arôme qui se dégage d'une préparation culinaire.

G

- GARNITURE:**
a) AROMATIQUE: Végétaux destinés à renforcer la saveur d'une préparation culinaire (Ex: carottes, oignons, poireaux, bouquet-garni, céleri, ail, etc.)
b) APPELLATION: Eléments divers placés autour d'une pièce de viande, de volaille, de poisson, déterminant le nom du mets servi.
- GASTRIQUE:** Caramel décuit (vinaigre ou jus de citron) entrant dans la composition des sauces aigres-douces.
- GLACE:** (**DE VIANDE**) Substance sirupeuse obtenue par la réduction d'un fond de base de cuisine.
- GLACE:** (**ROYALE**) Mélange de sucre glace et de blancs d'oeufs servant de décor en pâtisserie.



GODIVEAU: Farce fine de viande et de graisse, avec laquelle on façonne des quenelles.

GOUJONNETTES: Languettes taillées dans des filets de poissons.

GRAILLONS: Morceaux de gras frits.

GRAND-FROID: (**PASSER AU**) Congélateur.

GRENADIN: Morceaux de filet de veau coupés en tranches épaisses.

H

HÂTELET: (**ou ATTELET**) Brochette métallique surmontée d'un motif et ornée d'aliments décoratifs, utilisée pour décorer des pièces de boucherie, de gibier, de poisson.

HERBES: Plantes aromatiques et fines herbes utilisées en cuisine (persil, menthe, romarin, thym, etc.).

J

JARDINIÈRE: Taillage de légumes (carottes, navets) en bâtonnets de 4 cm de long et de 4 mm de section ; servis en mélange avec haricots verts et petits pois.

JULIENNE: Taillage de carottes, navets, truffes, jambon, poivrons, etc. en filaments de 3 cm de long et de 1 mm de section.

JUS:
a) Liquide élaboré issu du déglçage d'une cuisson.
b) Le suc qui d'écoule d'une substance alimentaire pressée. (Ex: Jus d'herbes, jus d'orange ou de citron, jus de viande, etc.).

L

LARDONS: Morceaux de poitrine de porc coupés en cubes plus ou moins gros.

LECHES: Fines tranches de viande.

LEVAIN: Pâte obtenue par un mélange de farine de levure biologique et d'eau, que l'on laisse pousser avant de l'incorporer au restant de la pâte, (Ex: pain, brioche, baba, etc.).

LEVURE: Champignon qui produit la fermentation par transformation des glucides.

LIAISON: Technique culinaire destinée à donner une certaine consistance à un liquide en employant un produit liant.

LIT: Synonyme de couche ou d'épaisseur d'une préparation sur laquelle on pose un aliment.



M

- MACEDOINE:** Taillage de légumes (carottes, navets) en dés de 3 mm de section; servis en mélange avec haricots verts, petits pois.
- MANCHE:** Extrémité de l'os d'une côte, d'une cuisse ou d'une aile de volaille, de l'os d'un gigot qui a été dégagé de sa chair pour recevoir après cuisson une papillote ou un manchon.
- MANDOLINE:** Coupe-légumes manuel qui permet de râper et de couper en rondelles.
- MARMITE:** Matériel de cuisson servant à cuire diverses préparations dans un liquide.
- MARIANE:** Nom donné à divers préparations comportant du potiron, Ex: purée, potage, etc.
- MARINADE:** Liquide condimenté dans lequel on laisse séjourner plus ou moins longtemps soit des viandes, des abats, du gibier, du poisson, des légumes ou des fruits, le but étant d'aromatiser et d'attendrir.
- MARMITE:** (**PETITE**) On appelle ainsi un potage clair, sorte de pot-au-feu, servant à la fabrication de nombreux potages et soupes.
- MARYSE:** Spatule en caoutchouc munie d'un manche en bois permettant de corner.
- MASSE:** Mélange de plusieurs ingrédients, servant de base à la fabrication d'une crème ou d'une pâte.
- MATELOTE:** C'est un poisson cuit ou poché dans un vin rouge ou blanc.
- MATIGNON:** Fondue de légumes avec ou sans jambon, élément d'accompagnement d'apprêts braisés ou poêlés.
- MEDAILLON:** Préparations diverses de forme ronde et légèrement épaisses présentées froides ou chaudes (Ex: foie gras, veau, volaille, langouste, etc...).
- MERINGUE:** Pâte de pâtisserie composée en général d'un poids de sucre double des blancs montés en neige.
- MIGNONNETTE:** Poivre en grains noir, concassé.
- MIREPOIX:** Garniture aromatique composée de carottes et d'oignons taillés en gros dés, s'utilise en ajout dans la cuisson des viandes.
- MIX:** Mélange de divers ingrédients qui entre dans une composition glacée (glace, crème glacée, etc.)
- MOUSSELINE:** (**CREME**) Pâtissière beurrée utilisée dans la confection de nombreux desserts (Ex: fraisier, paris-brest, etc.).
- MOUSSELINE:** (**SAUCE**) Sauces émulsionnées froides ou chaudes, que l'on complète avec de la crème fouettée (Ex: hollandaise, mayonnaise, etc.).
- MOUSSELINE:** **a)** Farce fine de volaille, de poisson, de crustacés etc... additionnée de crème.
b) tissu à mailles fines utilisé pour filtrer une préparation ou pour enfermer des éléments aromatiques. **Voir NOUET.**
- MUSARD:** Nom donné à divers préparations comportant des flageolets, Ex: purée, potage, etc.



N

- NAGE:** Court-bouillon aromatisé dans lequel on cuit crustacés, coquillages ou poissons, qui sont ensuite servis dans leur cuisson.
- NAPPE:** (**A LA**) Cuire une crème anglaise à 80-85°C pendant quelques minutes afin de l'épaissir.
- NOISETTE:** **a)** On désigne par ce nom, une petite tranche ronde prise dans le filet, le carré ou le gigot du mouton ou de l'agneau.
b) Fruit du noisetier ou coudrier
- NOISETTE:** (**BEURRE**) Se dit d'un beurre chauffé jusqu'à ce qu'il prenne une coloration noisette.
- NOISETTE:** (**POMMES**) Pommes de terre levées à la cuillère ronde en forme de noisettes, cuites au beurre, légèrement rissolées.
- NOUET:** Petit carré de tissu (mousseline) dans lequel on enferme en le nouant divers ingrédients destinés à parfumer.

P

- PANADE:** **a)** Sorte de soupe ou bouillie faite de pain.
b) Appareil à base de farine, de pommes de terre, de pain utilisé pour la confectionner une farce à quenelles.
- PANNE:** Graisse qui entoure les rognons et le filet de porc, et qui une fois fondue fournit un excellent saindoux.
- PANOUFLE:** Peau de ventre (Exemple agneau, lapin, etc.).
- PAPILLOTE:** Petit manchon en papier blanc destiné à être placé à l'extrémité des os après qu'ils aient été manchonnés.
- PAPILLOTE:** (**EN**) Cuisson d'un aliment fermé hermétiquement dans une feuille de papier.
- PARURE:** **a)** Partie utilisable résultant du parage d'un produit. Voir **PARER**.
b) En pâtisserie, ce sont des chutes de gâteaux, pâtes, biscuits, etc.
- PÂTON:** Morceau de pâte non encore détaillé.
- PAUPIETTE:** Fine tranche de viande, de poisson, garnie d'une farce, roulée et cuite.
- PAYSANNE:** Taillage de légumes en petites tranches carrées de 4 mm.
- PARMENTIER:** Nom donné à divers préparations comportant de la pomme de terre, Ex: purée, potage, etc.
- PEIGNE:** (**à DECOR**) Ustensile de pâtisserie en métal muni de dents destiné à dessiner des stries.
- PELUCHE:** (**PLUCHE**) Extrémités feuillues du cerfeuil, du persil et du cresson, garniture de certains potages.



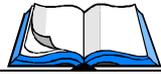
- PERSILLADE:** Mélange de mie de pain tamisée, d'ail et de persil haché, (Ex: Tomate provençale).
- PERSILLEE:** Se dit d'une viande de boeuf lorsque sa chair est parsemée de menues parties de graisse.
- PILON:** **a)** Sur une volaille, partie mince de la cuisse.
b) Ustensile utilisé pour écraser ou travailler divers ingrédients dans un mortier.
- PINCEE:** Petite quantité prise entre le pouce et l'index.
- POINTE:** Petite quantité de condiment ou d'épice pouvant tenir sur la pointe d'un couteau.
- PUITS:** **Synonyme de FONTAINE.**

Q

- Q. S:** L'abréviation Q S signifie « **Quantité Suffisante** ».

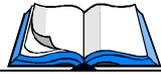
R

- RACHEL:** Nom donné à divers préparations comportant des Artichauts, Ex: purée, potage, etc.
- RAGOUT:** Mode de cuisson mixte, les ragoûts sont des préparations à base de viande, de volaille, ou de poisson, coupés en morceaux réguliers, cuites à brun ou à blanc.
- REDUCTION:** (**REDUIRE**) Concentrer les saveurs d'un liquide en évaporant l'eau par ébullition.
- REPERE:** **a)** Colle faite de farine, d'eau et de blancs d'oeufs, utilisée pour fermer (**luter**) hermétiquement un récipient.
b) Coller les détails d'un décor de plat.
- RHODOÏD:** Feuille en plastique semi-rigide et transparente.
- ROGNONNADE:** Morceau de longe de veau comportant le rognon.
- ROGNURES:** Chutes de gâteau, de biscuit ou de pâte crue. **Voir PARURE.**
- RONDEAU:** Faitout.
- ROUELLE:** Tranches épaisses avec os de cuisse de porc, mouton, jarret de veau, dinde, etc...
- ROUX:** Mélange de matière grasse et de farine en quantité égale, cuit à blanc, blond ou brun, servant de liaison aux sauces de même couleur.
- ROYALE:** Préparation faite à partir d'oeufs et de consommé, aromatisée et colorée par une purée de légumes. Elles sont pochées au bain-marie puis détaillées en petits dés ou losanges, servant de garniture à certains potages.
- RUBAN:** État d'une préparation qui s'écoule lentement et se plie sur elle-même (génoise, pâte à choux, etc.).
- RUSSE:** Casserole.



S

- SABAYON:** Crème mousseuse, à base de jaunes d'oeufs de sucre, de vin ou d'alcool, fouettée et chauffée au bain-marie.(sauce d'accompagnement ou glaçage de certaines préparations).
- SAINDOUX:** Graisse de porc.
- ST GERMAIN:** Nom donné à divers apprêts comportant des pois verts, **synonyme de Clamart.**
- SALMIS:** Ragoût de gibier, essentiellement bécasse, faisan, perdreau, pigeon, pintade et canard.
- SALMIGONDIS:** Ragoût composé de divers ingrédients coupés en dés.
- SALAISON:** Opération qui consiste à immerger des aliments dans du sel ou de la saumure pour les conserver longtemps.
- SALPICON:** Préparation composée d'éléments coupés en petits dés.
- SAPIDE:** Préparation goûteuse, (contraire d'insipide).
- SAUMURE:** Solution de sel marin, souvent additionnée de sucre, de salpêtre et d'aromates dans laquelle on immerge les aliments destinés à être conservés par salaison.
- SILPAT:** Toile fabriquée en fibre de soie couverte de silicone. Elle remplace le papier cuisson et supporte de nombreux passages au four.
- SIROP:** Mélange de sucre et d'eau portés aux premiers bouillons.
- SOUBISE:** Nom donné à de nombreux apprêts comportant des oignons en purée (sauce, farce, purée, etc.).
- SUBRIC:** Petite croquette faite d'éléments déjà cuits (viande, foie de volaille ou légume) liées de sauce béchamel, d'oeufs, de farine sautée au beurre, servie en entrée ou en garniture.
- SUCS:** Substances nutritives, ou jus, obtenues par la cuisson des viandes, qui se fixent et se caramélisent au fond du récipient où la pièce a été traitée. Ce sont les sucs qui caractérisent les sauces.
- SUPRÊME:**
- a) Blanc de volaille, de gibier ou filet de poisson fin. (sole, barbue, etc.).
 - b) Velouté auquel on ajoute de la crème fraîche.
 - c) Quartier d'agrumes pelé à vif.



T

- T. P. T:** (**TANT pour TANT**) Expression employée en pâtisserie et signifie: Tant d'amandes poudre pour TANT de sucre.
- TALMOUSE:** Petite tartelette ou chausson feuilleté, garni de fromage, servie en entrée chaude.
- TIMBALE:** Croustade de pâte (sèche, feuilletée) garnie d'éléments de boucherie ou de fruits de mer en sauce donnant son nom à la timbale. (Exemple : Timbale de ris de veau).
- TOAST:** Tranche de pain de mie légèrement grillée.
- TRONCONS:** Morceaux réguliers obtenus en taillant un aliment de forme allongée. (Exemples : Tronçons de carottes, de poireaux, de turbot, etc.).
- TURBAN:** Mode de dressage qui présente une préparation en couronne.

U

- UNILATERALE:** Cuisson faite sur un seul côté (Exemple du poisson).

V

- VENAISON:** Terme général désignant une grosse pièce de gibier à poil.
- VELOUTE:** **a)** Fond blanc de veau de volaille ou de poisson lié avec un roux, servant de base à de nombreuses sauces dérivées.
b) Potage lié, passé à l'étamine, d'un aspect lisse et onctueux.
- VERJUS:** Suc acide de raisin utilisé comme ingrédient de sauce.
- VERT-CUIT:** Se dit du point de cuisson d'un élément servi à peine cuit.(Ex: Légumes vert-cuits). Le canard au sang est servi vert-cuit.
- VERT-PRE:** **a)** Se dit de viandes grillées garnies de pommes paille et de bouquets de cresson, servies avec un beurre maître d'hôtel.
b) Poisson ou volaille nappé de sauce verte.

Z

- ZESTE:** Partie colorée de l'écorce des agrumes, que l'on prélève à l'aide d'un zesteur ou d'un économme.
- ZISTE:** Partie blanche de l'écorce des agrumes qui se trouve juste sous le zeste et qui est amer, d'un goût désagréable et inutilisable.

Chapitre 1.2 - Le langage professionnel

Sous chapitre 1.2.1

Les termes culinaires





TERMES CULINAIRES



A

- ABAISSER:** Donner une certaine épaisseur à une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir.
- ABRICOTER:** A l'aide d'un pinceau, recouvrir une tarte ou un entremets d'une mince couche de confiture, de nappage ou de gelée pour lui donner un aspect brillant.
- ACCOMMODER:** (**APPRÊTER**) Préparer un mets de manière à le conditionner pour sa mise en cuisson et son assaisonnement.
- ACIDIFIER:** Ajouter à une préparation du jus de citron ou du vinaigre.
- ACIDULER:** Ajouter un élément acide (jus de citron ou vinaigre) à une préparation afin de parfaire son goût ou d'empêcher son oxydation.
- AFFRITER:** Frotter une poêle chaude avec du gros sel pour la remettre en état de service.
- AFFÛTER:** Rendre plus tranchante la lame d'un couteau en l'usant sur une meule.
- APLATIR:** Rendre plus mince, à l'aide d'une batte à côtelettes une petite pièce de viande, pour casser les fibres musculaires et faciliter sa cuisson.
- APPAREILLER:** Réunir ensemble des biscuits, afin de les tailler à la même dimension. Mise en forme de légumes avant ou après cuisson pour une meilleure présentation. (Ex: botte, fagot de haricots verts ou d'asperges).
- AROMATISER:** Parfumer une préparation à l'aide de liqueur, d'alcool ou d'aromates.
- ARROSER:** Mouiller une viande au four en cours de cuisson avec son jus et sa graisse pour limiter son dessèchement.
- ASSAISONNER:** Ajouter à une préparation sel, poivre, épices, condiments, aromates, vinaigre ou huile pour en relever la saveur.

B

- BARDER:** Envelopper de lard gras une pièce de viande, de volaille ou de gibier pour éviter son dessèchement pendant la cuisson.
- BATTRE:** Travailler vigoureusement au fouet une préparation pour lui donner homogénéité et légèreté.



- BEURRER:**
- a) Enduire un ustensile (moule, plat, etc.) de beurre clarifié à l'aide d'un pinceau pour favoriser le démoulage.
 - b) Adjonction de parcelles de beurre à la finition d'une sauce, d'un potage pour l'adoucir et l'assaisonner.
 - c) En pâtisserie, incorporer à chaud des parcelles de beurre à une crème pâtissière, foisonner après refroidissement. (fabrication de la crème beurrée)
- BLANCHIR:**
- a) Ebouillanter quelques minutes dans de l'eau, rafraîchir puis égoutter certains produits (choux verts, etc.) pour en retirer l'âcreté.
 - b) Pour les viandes, démarrer à l'eau froide, écumer à l'ébullition, afin d'éliminer les impuretés ou l'excédent de sel.
 - c) Fouetter vigoureusement jaunes et sucre pour la réalisation des crèmes (anglaise, pâtissière, etc.).
- BLONDIR:** Colorer légèrement un aliment dans un corps gras jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.
- BLOQUER:** Faire prendre une préparation au grand-froid.
- BRAISER:** Cuire lentement au four dans une braisière, à court mouillement, (bœuf, choux, endives).
- BRIDER:** Passer, à l'aide d'une aiguille à brider, une ficelle à rôti à travers une volaille pour maintenir les pattes et les ailerons afin d'en favoriser la présentation.
- BROILLER:** Cuisson progressive d'oeufs battus, remués à l'aide d'une spatule en bois.

C

- CANNELER:**
- a) Tailler de petits sillons, à l'aide d'un cannelier, à la surface de certains fruits ou légumes pour favoriser la présentation.
 - b) Se dit d'une abaisse de pâte qui est découpée avec un emporte pièce dentelé.
- CARAMELISER:**
- a) Pincer les sucs d'une viande pour la fabrication de jus.
 - b) Chemiser un moule avec un sucre cuit au caramel.
 - c) Faire prendre couleur au sucre que l'on a saupoudré sur une préparation.
 - d) Ajouter du caramel à une préparation pour la parfumer.
- CERNER:** Inciser la peau d'une pomme avant de la cuire.
- CHABLONNER:** Dresser un appareil à fours secs à l'aide d'un appareil à calibrer le dosage.
- CHÂTRER:** Retirer la nageoire centrale de la queue d'une écrevisse afin d'éliminer le boyau intestinal.
- CHAUFROITER:** Napper de sauce chaud-froid (velouté réduit additionné de gelée) viandes, volailles ou poissons.
- CHEMISER:** Tapisser un moule de gelée, d'abricotine, de pain de mie, de biscuit, de papier sulfurisé, etc. afin d'en faciliter le démoulage.
- CHINOISER:** Filtrer une sauce ou un jus au chinois.
- CHIQUETER:** Pratiquer de petites entailles sur les bords d'une abaisse de pâte (feuilletée, brisée) à l'aide d'un couteau d'office, pour en favoriser la présentation et la pousse.



CISELER:	a) Tailler en petits dés oignons ou échalotes. b) Tailler en menus morceaux les fines herbes, poireaux, etc.
CITRONNER:	a) Frotter la surface de certains fruits ou légumes avec du citron pour éviter l'oxydation. b) Ajouter un jus de citron à la finition d'une sauce. (aciduler)
CLARIFIER:	a) Eliminer les particules en suspension d'un bouillon en incorporant de la viande hachée et des blancs d'oeufs afin de le rendre clair. b) Faire fondre lentement un beurre afin de pouvoir le décanter et le séparer du petit lait. c) Séparer le blanc du jaune d'un oeuf.
CLOUTER:	a) Oignons piqués de clous de girofle. b) Introduire à la surface d'une viande de boucherie, d'une volaille ou d'un poisson, des petits bâtonnets de jambon, de truffe, de langue écarlate, d'anchois, de lard gras, etc.
COLLER:	Modifier ou raffermir la consistance de certaines préparations par l'addition de gelée ou de gélatine, (gelée, sauces froides, mousses de viande, de poisson et de légumes déjà cuites, mousses de fruits, bavarois, moscovite, etc.).
COLORER:	Donner une couleur à l'aide de colorants alimentaires, ou par caramélisation des sucres à des préparations.
COMPOTER:	Cuire au beurre à feu doux oignons, poivrons, etc. jusqu'à leur déliquescence.
CONCASSER:	a) Hacher grossièrement persil, tomates, etc. b) Couper grossièrement os ou arêtes de poissons.
CONCENTRER:	Faire réduire par évaporation des fonds de base (viandes, poissons, etc. Voir CORSER.
CONCHER:	Broyer dans une concheuse.
CONDIMENTER:	Rehausser, à l'aide d'épices et de condiments une préparation.
CONFIRE:	Conservé dans du sucre, du sel, de l'alcool, du vinaigre des fruits ou des légumes.
CONTISER:	Inciser légèrement à cru, une viande ou un poisson pour faciliter la cuisson ou pour y incruster par exemple des lamelles de truffe.
CORDER:	Résultat d'une pâte ou d'une purée qui devient élastique.
CORNER:	Récupérer à l'aide d'un ustensile souple, toute la préparation restante dans un récipient.
CORSER:	Concentrer par réduction la saveur d'une préparation liquide. Voir CONCENTRER.
COUCHER:	Dresser sur plaques à pâtisseries, à l'aide d'une poche, des choux, éclairs, meringues.
CREMER:	a) Crème ajoutée à une préparation pour en parfaire le velouté et la liaison. b) Travailler vigoureusement du beurre pour lui donner une consistance crémeuse.
CREVER:	Plonger le riz 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante salée pour éliminer une partie de l'amidon, favorisant ainsi la cuisson du riz dans le lait.
CUIRE:	(A L'ANGLAISE) Légumes cuits dans une grande quantité d'eau salée.



D

- DEBARRASSER:** Vider dans un récipient de grandeur approprié le contenu d'un plat, de cuisson ou autre.
- DEBRIDER:** Enlever après cuisson les ficelles de « bridage » d'une volaille.
- DECANTER:**
- a) Retirer les éléments aromatiques d'une préparation.
 - b) Retirer (réserver) une viande cuite de son fond ou sauce de cuisson.
 - c) Transvaser doucement un liquide que l'on laisse reposer pour en retirer le dépôt ou les impuretés. **Voir CLARIFIER.**
- DECORER:** Agrémenter un plat avec différents éléments décoratifs.
- DECORTIQUER:** Retirer la carapace d'un crustacé.
- DECUIRE:** Ajouter un liquide à la cuisson d'un sucre pour l'amener à une température inférieure.
- DEGLACER:** Dissoudre les sucs de viande caramélisés au fond d'un récipient à l'aide d'un liquide (vin, eau, etc.).
- DEGORGER:**
- a) Saler certains légumes pour éliminer partiellement l'eau de végétation. (concombre, tomate, etc.).
 - b) Immerger à l'eau courante viandes, abats, poissons pour éliminer les impuretés et les parties sanguinolentes.
- DEGRAISSER:**
- a) Retirer la graisse de la surface d'un bouillon ou d'une sauce.
 - b) Eliminer sur une viande la graisse en excès.
- DEGUISER:** (**FRUITS**) Enrober de sucre cuit des fruits farcis de pâte d'amandes parfumée.
- DEGUSTER:** Goûter la saveur d'un aliment, d'une préparation, d'un mets, en analysant ses qualités organoleptiques.
- DELAYER:** Dissoudre une substance dans un liquide chaud ou froid.
- DEMOULER:** Retirer une préparation d'un moule.
- DENERVER:**
- a) Enlever les parties nerveuses (aponévroses) d'une viande.
 - b) Retirer les tendrons des cuisses de volailles ou oiseaux depuis les pattes.
- DENOYAUTER:** Oter le noyau d'un fruit, (cerises, olives) à l'aide d'un «dénoyauteur »
- DEPOUILLER:**
- a) Eliminer la peau qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce ou d'un potage.
 - b) Retirer la peau de certains animaux (lapin, lièvre, anguille, sole, etc.).
- DEROBER:** Enlever la peau (robe) des fèves, pommes de terre, tomates, etc.
- DESARÊTER:** Retirer les arêtes d'un poisson.
- DESOSSER:** Retirer les os d'une pièce de boucherie, d'une volaille ou d'un gibier à cru ou après cuisson.
- DESSALER:** Eliminer partiellement ou totalement le sel de certains aliments. **Voir DEGORGER.**
- DESSECHER:** Eliminer l'excédent d'eau d'une préparation en la chauffant. (Exemples: pâte à choux, purée, etc.).



- DETAILLER:** a) Couper des légumes, des fruits, de la viande ou du poisson selon une taille précise.
b) Couper dans une abaisse de pâte des formes à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce.
- DETENDRE:** Rendre un appareil, une sauce ou une crème plus fluide en lui ajoutant un élément liquide.
- DETREMPER:** Faire absorber à de la farine une quantité mesurée de liquide.
- DORER:** Etendre de la dorure (œuf + eau + sel) à l'aide d'un pinceau sur une pâte afin de favoriser la coloration après cuisson.
- DOUBLER:** Mettre une deuxième plaque sous la plaque de cuisson pour éviter aux pièces de trop cuire dessous.
- DRESSER:** Disposer harmonieusement sur un plat les éléments d'une préparation culinaire.

E

- EBARBER:** a) Eliminer les nageoires d'un poisson.
b) Oter les barbes d'un coquillage, (moule, huître)
c) Eliminer les filaments de blanc coagulé d'un oeuf poché.
- EBOUILLANTER:** Plonger un aliment dans de l'eau bouillante pour raffermir ses tissus ou pour faciliter son épluchage.
- ECAILLER:** a) Débarrasser un poisson de ses écailles.
b) Eliminer les écailles des pattes des volailles.
- ECALER:** a) Retirer la coquille des oeufs durs.
b) Retirer la coquille de certains fruits (noix, noisettes, etc.).
- ECORCHER:** Arracher la peau à un poisson (anguille), un gibier (étourneau).
- ECOSSER:** Enlever l'enveloppe (**cosse**) de certains légumes (petits pois, fèves, etc.).
- ECUMER:** Enlever l'écume qui se forme à la surface de certaines préparations liquides.
- EDULCORER:** Adoucir un apprêt en lui ajoutant du sucre ou du miel.
- EFFILER:** a) Retirer les fils des haricots verts.
b) Tailler en lamelles les amandes et les pistaches.
c) Retirer l'intestin d'une volaille, afin de faciliter sa conservation.
- EGOUTTER:** Mettre un aliment dans une passoire pour en éliminer l'excédent d'eau.
- EGRAPPER:** Séparer de la rafle (pédoncule et pédicelle) les grains de raisin, de groseille, de cassis.
- EGRENER:** Séparer après cuisson les grains de riz beurrés avec une fourchette, pour éviter qu'ils ne collent entre eux.
- EMBOSSER:** (**ou POUSSER**) En charcuterie, remplir des boyaux à l'aide d'une canule.
- EMBROCHER:** Enfiler sur une broche ou une brochette les aliments avant cuisson.



EMIETTER:	Réduire en petites parcelles (miettes) certains aliments cuits.
EMINCER:	Tailler en fines tranches les légumes, les fruits ou la viande.
EMULSIONNER:	Provoquer la dispersion d'un produit dans un liquide dans lequel il n'est pas miscible
ENFOURNER:	Mettre, dans un four, des préparations à cuire.
ENROBER:	Recouvrir uniformément un aliment en le nappant ou en le trempant (pâte à frire, sauce, chocolat, fondant, etc.).
ENVOYER:	Expression impérative formulée par l'aboyeur, lorsqu'un plat est réclamé par les serveurs.
EPLUCHER:	Débarrasser les légumes et les fruits des parties non comestibles.
EPONGER:	Retirer l'excédent d'humidité de certaines denrées égouttées.
ESCALOPER:	a) Tailler en biais des tranches fines de viande, de poisson, (escalope). b) Couper les champignons en morceaux en biaisant, de façon à leur donner une forme arrondie.
ETIRER:	a) Allonger un sucre cuit en le repliant sur lui-même plusieurs fois afin d'obtenir le satinage du sucre tiré. b) Détendre une volaille crue en tirant pattes et ailes, phase préliminaire de l'habillage.
ETUVER:	Cuire avec de la matière grasse à feu doux et à couvert un légume dans son eau de végétation.
EVIDER:	Creuser des légumes ou des fruits pour en retirer une partie de la pulpe avant de les farcir.
EXPRIMER:	Extraire le jus d'un fruit ou d'un légume en le pressant.

F

FACONNER:	Donner une forme à une pâte ou à une matière (façonner des croissants).
FARCIR:	Garnir de farce une préparation (pâtes, poissons, viandes).
FARDER:	Colorer un sujet à l'aide d'un pinceau.
FARINER:	a) Recouvrir un aliment de farine avant de le cuire. b) Saupoudrer de farine un moule ou un tour pour éviter aux préparations de coller.
FESTONNER:	a) Disposer sur le bord d'un plat des éléments décoratifs. (citrons cannelés, fleurons, etc.). b) Découper le bord d'une pâte en dents arrondies (Pithiviers).
FICELER:	Entourer de ficelle une viande, un légume, un poisson afin de les maintenir pendant la cuisson.
FILETER:	Lever les filets d'un poisson à l'aide d'un couteau filet de sole.



FILTRER:	Passer une préparation liquide au chinois (étamine).
FLAMBER:	a) Passer à la flamme une volaille pour éliminer les duvets (siccots). b) Arroser un mets chaud d'alcool et l'enflammer pour rehausser le goût.
FLAQUER:	Ouvrir un poisson rond par le dos pour en retirer l'arête.
FLEURER:	Saupoudrer légèrement un tour ou un moule pour éviter que la pâte n'y adhère.
FOISONNER:	Battre une crème, un sorbet pour en augmenter le volume et le rendre plus léger.
FONCER:	a) Garnir le fond ou les bords d'un moule ou d'une terrine, de pâte, de lard, etc. b) Garnir le fond d'un récipient d'une garniture aromatique.
FOUETTER:	Battre vivement à l'aide d'un fouet un appareil pour le rendre plus homogène, des blancs pour les monter en neige, une crème pour la rendre légère.
FOULER:	Passer une préparation au chinois en appuyant avec un pochon pour en extraire tous les sucs.
FOURRER:	Garnir l'intérieur de certaines préparations (Exemple: omelettes fourrées, chocolat fourré).
FRAISER:	(ou FRASER) Pousser et écraser une pâte à fonder sur un marbre avec la paume de la main pour incorporer les ingrédients sans donner d'élasticité à la pâte.
FRAPPER:	Refroidir très rapidement une préparation (crème, appareil, etc.).
FREMIR:	Chauffer un liquide à la limite de l'ébullition.
FRIRE:	Cuire un aliment par immersion dans un corps gras chaud.

G

GARNIR:	a) Remplir avec une préparation un fond de tarte, des choux, etc. b) Disposer des éléments dans une préparation, disposer les légumes à côté ou autour du plat principal.
GLACER:	a) Cuire des petits oignons, des carottes ou des navets tournés avec de l'eau, du sel, du sucre qui, après évaporation, donnent un sirop qui les enrobe et les fait briller à blanc, à blond ou à brun. b) Recouvrir le dessus d'un gâteau de fondant, de glace royale ou de sucre glace. c) Enduire une pièce de viande de jus de cuisson et la soumettre à l'action de la chaleur (four ou grill) pour obtenir une pellicule brillante.
GOMMER:	Passer de la gomme arabique fondue à l'aide d'un pinceau sur des petits fours chauds pour leur donner de la brillance (Exemple: macarons).
GRAINER:	a) Blancs d'oeufs fouettés dont la masse forme des grains. b) Se dit d'un sucre cuit qui cristallise. Voir MASSER. c) Se dit d'un fondant trop chauffé. d) Se dit d'une crème anglaise trop cuite.



- GRAISSER:**
- a) Enduire un moule, une plaque de matière grasse pour empêcher qu'une préparation attache lors de la cuisson.
 - b) Ajouter du glucose ou de la crème de tartre à un sucre lors de sa cuisson pour éviter qu'il ne cristallise.
- GRATINER:** Dorer la surface d'une préparation saupoudrée de chapelure ou de fromage râpé, en la soumettant à l'action de la chaleur (four ou salamandre).
- GRILLER:**
- a) Soumettre un aliment à l'action directe de la chaleur rayonnante d'un grill.
 - b) Faire dorer au four des amandes.

H

- HABILLER:**
- a) Phase préliminaire (étirer, flamber, écailler, parer, vider) une volaille ou un gibier à plumes.
 - b) Phase préliminaire (ébarber, écailler, laver, éponger) un poisson.
- HACHER:** Réduire un aliment en menus morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un hachoir.
- HISTORIER:** Décorer des fruits et des légumes pour valoriser la présentation.

I

- IMBIBER:** Arroser certains gâteaux avec un sirop parfumé d'un alcool, d'une liqueur pour les rendre moelleux et aromatisés. **Voir PUNCHER.**
- IMPRIMER:** Marquer l'emprunte d'un sujet dans de l'amidon ou de la plastiline pour en reproduire sa forme.
- INCISER:** Pratiquer à l'aide d'un couteau de petits entailles sur les poissons destinés à être grillés ou frits.
- INCORPORER:** Ajouter un élément à une préparation.
- INCRUSTER:** Marquer la surface d'une pâtisserie ou d'une confiserie d'un décor à l'aide d'un couteau, d'un ébauchoir ou d'un découpoir.
- INFUSER:** Mettre dans un liquide bouillant une substance aromatique pour lui communiquer son arôme.



J

JOINTOYER: Boucher les interstices de diverses pâtisseries, pour les rendre plus présentables.

L

LARDER: Introduire du gras de barde à l'aide d'un lardoire dans une viande trop maigre pour lui donner du moelleux.

LEVER: a) Prélever les filets d'un poisson. Voir **FILETER**.
b) Augmenter le volume d'une pâte par fermentation.

LIER: Epaissir un fond, une sauce ou un potage en ajoutant une liaison.

LIMONER: Eliminer les impuretés et les parties sanguinolentes de certains aliments (cervelle, filet de poisson, etc.).

LISSER: Rendre lisse à l'aide d'une spatule la surface d'un entremets à la crème.

LUSTRER: Recouvrir de beurre clarifié, de gelée ou de nappage à l'aide d'un pinceau un aliment pour lui donner un aspect brillant.

LUTER: Fermer hermétiquement un récipient à l'aide d'une pâte morte. Voir **REPERE**.

LYOPHILISER: Mode de conservation de certains aliments.

M

MACARONNER: Mélanger en retombant une masse, jusqu'à obtention de la consistance d'un appareil à macaron.

MACERER: Faire tremper des éléments crus, séchés ou confits dans un liquide (vin, alcool, liqueur, sucre) pour qu'ils s'imprègnent du parfum.

MALAXER: Travailler une substance pour la ramollir ou l'assouplir.

MANCHONNER: Dégager la chair du haut des côtes, pilons ou ailes de volaille pour favoriser la présentation et permettre après cuisson d'y placer une papillote ou un manchon.

MARBRER: Liserets de fondant coloré faits au cornet sur un fondant blanc, rayé au couteau pour donner un aspect de marbre.

MARINER: Mettre à tremper une viande un gibier ou un poisson dans un liquide aromatique pour attendrir et parfumer sa chair.



MARQUER:	Démarrer la cuisson d'un aliment.
MASQUER:	Recouvrir uniformément un entremets ou le fond d'un plat de sauce, de crème ou de gelée.
MASSER:	Sucre qui cristallise en cours de cuisson. Voir GRAINER ou TOURNER.
MATURER:	Laisser reposer un mix pendant quelques heures au froid pour qu'il s'épaississe et affine ses qualités gustatives.
MELANGER:	Incorporer (mêler) plusieurs ingrédients.
MERINGUER:	Masquer ou décorer de meringue un dessert.
MIJOTER:	Cuire lentement à feu doux.
MIXER:	Pulvériser des ingrédients pour obtenir une purée ou une mousse (potage, farce fine, etc.).
MONDER:	(EMONDER) Eliminer la peau de certains fruits ou légumes en les plongeant quelques secondes dans l'eau bouillante tomates, pêches, amandes, etc.
MONTER:	Battre au fouet une préparation afin d'incorporer de l'air ou une matière grasse pour en augmenter son volume (blancs en neige, mayonnaise, etc.).
MONTER:	(au BEURRE) Incorporer de petites parcelles de beurre froid dans une sauce chaude en fin de préparation pour la rendre lisse et brillante.
MORTIFIER:	Laisser rassir (maturer) une viande afin qu'elle s'attendrisse.
MOILLER:	Ajouter un liquide (eau, vin, fond) à une préparation pour en favoriser la cuisson.
MOULER:	Mettre une substance dans un moule pour lui donner une forme.
MOULINER:	Réduire en purée des fruits ou des légumes à l'aide d'un moulin à légumes.
MOUSSER:	Travailler un appareil pour qu'il soit plus léger et mousseux.
MOUTARDER:	Ajouter de la moutarde à une préparation.

N

NAPPER:	Recouvrir uniformément une préparation de sauce, de coulis, de crème ou de gelée.
----------------	---



P

PANACHER:	Mélange de deux ou plusieurs ingrédients de même nature mais de goût et de couleur différents.
PANER:	Enrober un aliment de chapelure ou de mie de pain après l'avoir passé dans l'anglaise dans la moutarde ou dans un beurre clarifié.
PARER:	Supprimer les parties non comestibles d'une viande, d'une volaille, d'un poisson ou d'un légume.
PARFUMER:	Ajouter à une préparation un arôme (épices, condiments, aromates, vin ou alcool).
PARTIR:	Démarrer la cuisson d'un aliment, synonyme de marquer.
PASSER:	Filtrer une préparation liquide au chinois.
PELER:	Retirer la peau d'un fruit, d'une pomme de terre cuite en « robe des champs ».
PELER:	(à VIF) Retirer la peau de certains agrumes à l'aide d'un couteau jusqu'à ce que la chair apparaisse.
PELUCHE:	(PLUCHE) Extrémités feuillues du cerfeuil, du persil et du cresson, garniture de certains potages.
PETRIR:	Malaxer les ingrédients d'une pâte pour la rendre homogène.
PILER:	Réduire en poudre ou en pâte dans un mortier ou pilon certaines substances.
PINCER:	<ul style="list-style-type: none">a) Faire caraméliser les sucs d'un aliment dans le fond de son récipient de cuisson.b) Faire de petites crêtes sur le bord d'une tarte à l'aide d'une pince à tarte.c) Faire saisir fortement une viande dans un corps gras.
PIQUER:	<ul style="list-style-type: none">a) Introduire dans une viande des lardons gras ou de l'ail à l'aide d'une aiguille à piquer.b) Faire des petits trous dans une pâte avec une fourchette ou à l'aide d'un pique-vite, pour l'empêcher de faire des cloques.
PLAQUER:	Disposer dans une plaque à rôtir des éléments à cuire.
POCHER:	Cuire un aliment dans un liquide à une température légèrement inférieure à celle de l'ébullition.
POÊLER:	Cuire un aliment avec un corps gras et une garniture aromatique, à couvert.
POINTER:	Laisser fermenter une pâte levée dès la fin du pétrissage pour qu'elle double de volume avant de la rompre.
POUSSER:	Laisser développer une pâte levée sous l'action d'une chaleur tempérée.
PUNCHER:	Synonyme d'IMBIBER.



Q

- QUADRILLER:**
- a) Marquer la surface d'un aliment sur un grill.
 - b) Tracer avant cuisson des losanges avec le dos d'un couteau sur des éléments panés (escalopes, côtelettes, etc.).
 - c) Disposer de petites bandes de pâtes en croisillons sur une tarte. **Voir RIOLER.**
 - d) Faire des croisillons caramélisés sur un dessert à l'aide d'un fer rouge.

R

- RAFFERMIR:** Donner plus de fermeté, de consistance à une pâte ou à un appareil en le passant au froid.
- RAFRAICHIR:** Mettre un aliment dans de l'eau froide pour le refroidir instantanément.
- RAIDIR:** Débuter la cuisson d'une viande dans un corps gras, à feu modéré, sans coloration, pour raffermir les chairs.
- RÂPER:**
- a) Tailler en filaments à l'aide d'une râpe certains éléments (gruyère, carottes, etc.)
 - b) Réduire en poudre certaines substances (chocolat, muscade, etc.).
- RASSIR:** Laisser reposer au réfrigérateur les viandes de boucherie avant leur emploi, afin d'attendrir les chairs.
- RAYER:** Faire un décor avec une lame de couteau ou une fourchette sur une pâte après l'avoir dorée (Pithiviers, chaussons, éclairs, etc.).
- RECHAUFFER:** Remonter en température un aliment qui est refroidi.
- RECTIFIER:** Corriger l'assaisonnement d'un mets après l'avoir goûté.
- REDUIRE:** Diminuer par ébullition le volume d'un liquide pour l'épaissir ou renforcer ses arômes.
- REFROIDIR:** Abaisser rapidement la température d'une préparation.
- REGENERER:** Réchauffer un plat cuisiné à l'avance (réfrigéré, congelé, sous-vide), sans en modifier l'aspect ni la saveur.
- RELÂCHER:**
- a) Ajouter à une préparation épaisse un volume de liquide pour la consistance désirée.
 - b) Terme utilisé quand une farine pas suffisamment cuite perd de son pouvoir liant dans une sauce.
- RELEVER:** Renforcer le goût d'une préparation à l'aide de condiments ou d'épices.
- REMONTER:** Redonner, à l'aide d'un fouet, l'homogénéité à une sauce émulsionnée qui a divisé.
- REPERE:**
- a) Colle faite de farine, d'eau et de blancs d'oeufs, utilisée pour fermer (**luter**) hermétiquement un récipient.
 - b) Coller les détails d'un décor de plat.
- RESERVER:** Mettre de côté une préparation chaude ou froide pour l'utiliser ultérieurement.



RETOMBER:	Se dit d'une pâte ou d'un appareil qui redescend après être monté.
REVENIR:	Faire sauter un aliment dans de la matière grasse en lui donnant une coloration plus ou moins brune.
RIOLER:	Croiser en diagonale des bandes de pâte sur une pâtisserie (Exemple : conversation, etc).
RISSOLER:	Faire cuire des pommes de terre (cocottes, châteaux, noisettes) saisies dans un corps gras.
ROMPRE:	Travailler une pâte levée pour en chasser le gaz carbonique et ainsi arrêter momentanément la fermentation.
RÔTIR:	Cuire au four ou à la broche une viande, une volaille ou un gibier.

S

SABLER:	Mélanger beurre et farine, jusqu'à l'obtention d'un mélange ayant la texture du sable.
SAIGNER:	a) Laisser s'écouler le sang d'un animal que l'on vient de tuer. b) Enfoncer la pointe d'un couteau entre les yeux d'un gros crustacé cuit dans un liquide, pour que s'égoutte l'intérieur.
SAISIR:	Débuter la cuisson d'un aliment à une température très élevée dans de la matière grasse, pour coaguler les protéines. Cette opération cicatrise et colore l'aliment.
SALER:	Mettre du sel sur ou dans une préparation.
SANGLER:	a) Turbiner une crème glacée ou un sorbet dans une sorbetière. b) Passer un moule au grand-froid avant de le garnir d'appareil à glace.
SAUCER:	Napper de sauce d'accompagnement.
SAUPOUDRER:	Recouvrir la surface d'un gâteau, d'une préparation. (sucre glace, cacao, chapelure, fromage râpé, etc).
SAUTER:	Cuire avec de la matière grasse, dans un plat à sauter ou une poêle, de petites pièces de boucherie, de poisson ou de légume.
SERRER:	Fouetter énergiquement en fin de montage, d'un mouvement circulaire, certaines fabrications afin d'obtenir une bonne tenue (blancs d'oeufs, chantilly, mayonnaise)
SINGER:	Saupoudrer de farine des éléments revenus dans un corps gras afin d'assurer une liaison après mouillage et cuisson.
SONDER:	Vérifier la cuisson d'un plat à l'aide d'une aiguille à brider.
SOUDER:	Presser légèrement deux abaisses de pâte, humectées d'eau ou de dorure pour qu'elles restent collées pendant la cuisson.
STERILISER:	Détruire la flore microbienne par des procédés physiques (chaleur, radiations, ultraviolet) ou chimiques (antiseptique).



STRIER: Tracer des stries à la surface de certains gâteaux à l'aide d'une fourchette, d'un couteau ou d'un peigne.

SUER: Fondre sans coloration dans un corps gras un légume pour provoquer l'exsudation de l'eau de végétation.

T

TABLER: Travailler sur un marbre de la couverture de chocolat pour la redescendre en température. (environ 29 à 32°C)

TAILLER: **Synonyme de DECOUPER.**

TAMISER: Passer un produit au travers d'un tamis pour éliminer les grumeaux ou les impuretés.

TAMPONNER: Beurrer la surface d'une sauce, d'un potage ou d'une crème pour éviter la formation de peau par dessèchement.

TAPISSER: Disposer des éléments sur le bord et le fond d'un moule, pour en décorer l'extérieur après démoulage.

TOMBER: **a)** Réduire un liquide de cuisson (fond, jus) jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.
b) Cuire un légume dans un mouillement beurré jusqu'à évaporation du liquide.

TORREFIER: Faire chauffer jusqu'à coloration un aliment pour en transformer son goût.

TOURER: Méthode de pliage de la pâte feuilletée effectué sur un tour.

TOURNER: Tailler de forme régulière et arrondie certains légumes pour en favoriser la présentation et régulariser la cuisson. (Exemples : Pommes de terre, champignons, etc).

TRAVAILLER: Battre, pétrir, mélanger vigoureusement une crème, une pâte ou un appareil afin d'obtenir légèreté, homogénéité, onctuosité.

TREMPER: **a)** Immerger certains légumes ou fruits secs afin de les réhydrater.
b) Enrober divers bonbons avec de la couverture, du fondant, etc.

TROUSSER: **a)** Pratiquer une petite incision dans les flancs d'une volaille pour en maintenir les pattes.
b) Piquer l'extrémité des pinces d'écrevisses ou de langoustines à la base de la queue pour en favoriser la présentation.

TRUFFER: Garnir, farcir de truffe, on dit également clouter ou piquer pour inciser dans un aliment des petits bâtonnets de truffe.

TURBINER: Faire prendre un appareil à glace ou à sorbet dans une sorbetière. **Voir SANGLER.**



V

- VANNER:** Remuer une préparation pour homogénéiser pendant le refroidissement et éviter la formation d'une peau.
- VIDELER:** Replier avec les doigts les bords d'une pâte pour en accentuer la soudure ou faire un rebord.
- VIDER:** Extraire les viscères d'une volaille, d'un poisson d'un gibier.
- VOILER:** Recouvrir de sucre filé certaines pièces de pâtisserie. (croquembouche, bombe, fruit givré)

Z

- ZESTER:** Prélever, à l'aide d'un couteau, la peau colorée des agrumes. (citron, orange).

Chapitre 1.3 – Le matériel

Sous chapitre 1.3.0

La coutellerie





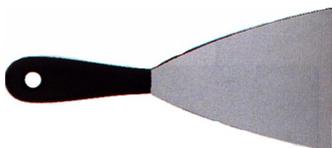
LA COUTELLERIE



CANNELEUR



COUPEAU CHEF



TRIANGLE



EMINCEUR



SPATULE INOX



ECAILLEUR



FILET DE SOLE



FOURCHETTE CHEF



COUPEAU D'OFFICE



FUSIL



ECONOME



CISEAUX POISSONS



AIGUILLES A BRIDER



C. PARISIENNE



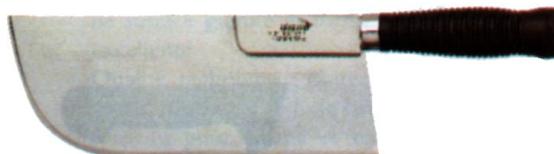
CISEAUX VOLAILLES



COQUILLEUR



SCIE A OS



FEUILLE

Chapitre 1.3 – Le matériel

Sous chapitre 1.3.1

L'outillage





L'OUTILLAGE



CHINOIS



MESURE



MANDOLINE



ETAMINE



FOUET A SAUCE



DENOYOTEUR



FOUET A BLANCS



COUPES OEUFS



MOULIN A LEGUMES



PINCE SERVICE



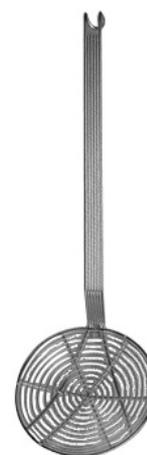
PLANCHES A DECOUPER



LOUCHE



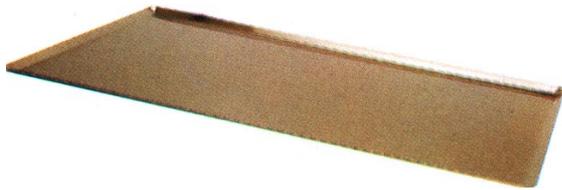
ECUMOIRE



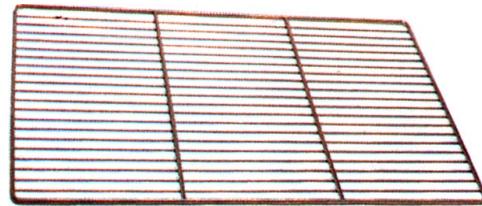
ARAIGNEE



L'OUTILLAGE



PLAQUE A PATISSERIE



GRILLE A PATISSERIE



POELON A SUCRE



SAUPOUDREUSE



GRATTOIR



ROULEAU



PINCEAU



SPATULE



TOURTIERE



TAMIS



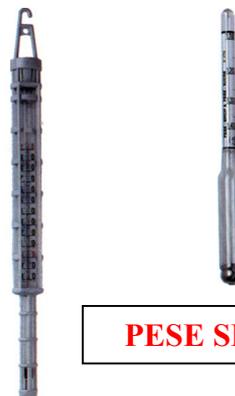
CORNE



PINCE A TARTE



CERCLE



PESE SIROP



ZESTEUR



SONDE



PIQUE VITE

THERMOMETRE

Chapitre 1.3 – Le matériel

Sous chapitre 1.3.2

La batterie de cuisine





LA BATTERIE DE CUISINE



RONDEAU PLAT



MARMITE



RONDEAU HAUT



BRAISIERE



TURBOTIERE



POISSONNIERE



PASSOIRE A PIEDS



PASSOIRE A QUEUE



LA BATTERIE DE CUISINE



CALOTTE



PLAQUE A DEBARRASSER



RUSSE



CUL de POULE



PLAQUE A ROTIR



SAUTOIR



BAHUT



FRITEUSE



SAUTEUSE



P. A POISSON



POELE A FRIRE



P. A OMELETTES



P. A CREPES



P. A BLINIS

Chapitre 1.3 – Le matériel

Sous chapitre 1.3.3

**Le matériel
électromécanique**





LES MIXERS PLONGEANTS

DEFINITION :

➤ Ces appareils légers et maniables ont l'avantage de travailler directement dans les récipients de cuisson en limitant de ce fait les manipulations.

UTILISATION:

- Le mixeur permet de réduire en purée les aliments pour la fabrication de potages, de purées, de sauces, de veloutés, etc.
- Le fouet permet de mélanger les purées, de battre les œufs, de monter les blancs d'œufs en neige, de monter les mayonnaises, etc.

SECURITE:

Maintenir toujours l'appareil plongé pendant son fonctionnement.

Vérifier périodiquement le bon état du couteau.

Débrancher immédiatement après chaque utilisation.

ENTRETIEN:

➤ Nettoyer, désinfecter après chaque utilisation.





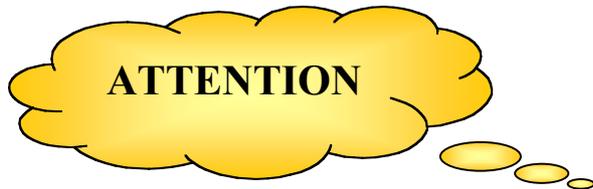
LE TRANCHEUR

DEFINITION :

➤ Cette machine permet de découper rapidement et régulièrement la charcuterie, les viandes froides, etc.

SECURITE:

- Équipé d'un protège lame et d'un pousse talon à griffes, cet appareil présente une sécurité d'emploi incontestable, mais que ne saurait palier l'inattention.



2/3 des accidents sont dus aux trancheurs



ENTRETIEN:

- Débrancher la machine.
- Ramener la lame à zéro
- Laver, désinfecter les pièces.
- Laver, désinfecter le corps.
- Rincer, essuyer, remonter la machine.



LE COUPE LEGUMES

DEFINITION :

➤ Le coupe légumes permet, en combinant entre eux plateaux, grilles et râpes, de réaliser de nombreuses sortes de découpes différentes.

Tranchage.

Eminçage.

Effilage.

Râpage.

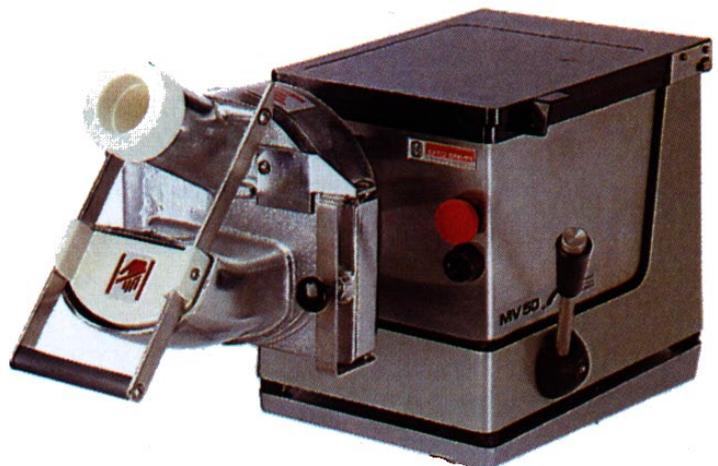
SECURITE:

Les risques proviennent essentiellement des outils en mouvement.

Protection par "bouton coup de poing"

ENTRETIEN:

Les plateaux, grilles et râpes doivent être soigneusement lavés et désinfectés après chaque utilisation.





LE HACHOIR A VIANDE

DEFINITION :

➤ Permet comme son nom l'indique de hacher toutes les viandes pour la confection des farces diverses et des steacks hachés.

SECURITE:

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, risque d'échauffement.
- Utiliser impérativement le poussoir.
- Débrancher obligatoirement l'appareil afin d'éviter la mise en route accidentelle pendant le montage et le démontage.

ENTETIENT:

- Débrancher l'appareil.
- Démonter chaque pièce, laver et désinfecter.
- Rincer abondamment.
- Sécher en étuve.



NOTA: une stérilisation du corps de hachage doit être faite avant chaque utilisation.



LE ROBOT COUPE

DEFINITION :

➤ La grande vitesse de rotation des couteaux permet de confectionner en quelques secondes, des farces fines diverses, des beurrés composés, etc.

SECURITE:

- Un mécanisme d'arrêt automatique bloque l'appareil dès qu'on lève le couvercle.
- Débrancher obligatoirement l'appareil afin d'éviter la mise en route accidentelle pendant le montage et le démontage.
- En cas de bouchage ne jamais introduire un ustensile ou même la main.

ENTRETIEN:

- Débrancher l'appareil.
- Démontez chaque pièce de l'appareil.
- Laver et désinfecter.
- Rincer abondamment.





LE BATTEUR MELANGEUR

DEFINITION :

➤ Le batteur mélangeur fait partie des combinés indispensables dans toutes les cuisines, il s'agit en effet d'un outil d'une utilisation quasi universelle puisqu'il est à la base du:

Pétrissage "CROCHET"

Malaxage "FEUILLE"

Battage "FOUET"

SECURITE:

➤ Des équipements de protection et de sécurité ont été mis en place, grille de protection, contacteur de cuve, cas d'urgence "bouton coup de poing".

ENTRETIEN:

Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.



NOTA: Certains appareils peuvent recevoir en option un système de chauffage, un chariot porte cuve et un racleur de cuve.



LE

DEFINITION :

➤ La grande composés, etc.

SECURITE:

- Un .

Chapitre 1.3 – Le matériel

Sous chapitre 1.3.4

Le gros matériel





LE FOURNEAU

DEFINITION :

- Le fourneau traditionnel, est la pièce maîtresse des cuissons de la cuisine.
- Le fourneau « simple service » est composé de 2 feux vifs et d'une plaque de mijotage placés sur un four à chaleur statique.

UTILISATION :

- Le fourneau traditionnel procure à son utilisateur tous les modes de cuisson.

POCHER
SAUTER
RISSOLER
FRIRE

- Cuissons réalisées à l'aide de ruses, marmites, rondeaux, sautoirs, sauteuses et bassine à friture, par chauffage direct sur feux vifs ou sur plaque.

MIJOTER
SUER

- Cuissons lentes et régulières réalisées sur la plaque de mijotage.

RÔTIR
POÊLER
BRAISER

- Cuissons réalisées dans le four statique par rayonnement



NOTA : En fonction de l'importance du restaurant et du nombre de repas à préparer le fourneau simple service peut être composé en « double service » auquel on peut assembler d'autres appareils de cuisson plus spécifiques.

Exemples : Grill ou plaque à snacker, friteuse 1 à 2 bacs, salamandre, zone neutre de dressage, bain-marie, marmite, sauteuse.



LA ROTISSOIRE

DEFINITION :

➤ La rôtissoire est constituée d'un bâti métallique ouvert en façade et comportant généralement des portes en glace trempée. Les pièces à rôtir tournent sur des broches devant les éléments chauffant rayonnant (gaz ou électricité).

FONCTIONNEMENT :

- Les éléments chauffants indépendants constitués de tubes de quartz ou résistances blindées sont situés en voûte et sur la paroi verticale de la face arrière.
- Une bonne répartition des rayons infra-rouges est assurée par des réflecteurs généralement en acier inoxydable.
- Les aliments à rôtir sont enfilés sur des broches ou disposés sur des balancelles. Une motorisation assure une faible vitesse de rotation ou de déplacement.

UTILISATION :

➤ Cet appareil permet des cuissons séparées ou simultanées de volailles, rôtis, jambon, poissons, etc.

AVANTAGE :

- Mise en fonctionnement et utilisation rapide.
- Cuisson de très bonne qualité gustative et diététique.
- Présente un côté attractif non négligeable.



NOTA : Généralement utilisée en restauration traiteur, on trouve de plus en plus un regain d'intérêt à cette méthode de cuisson en restauration de self service.



LES GRILS OU GRILLADES

DEFINITION :

➤ Les grils ou grillades sont des appareils permettant d'effectuer rapidement la cuisson des aliments à l'air libre, soit par contact avec l'élément chauffant, soit par rayonnement.

FONCTIONNEMENT :

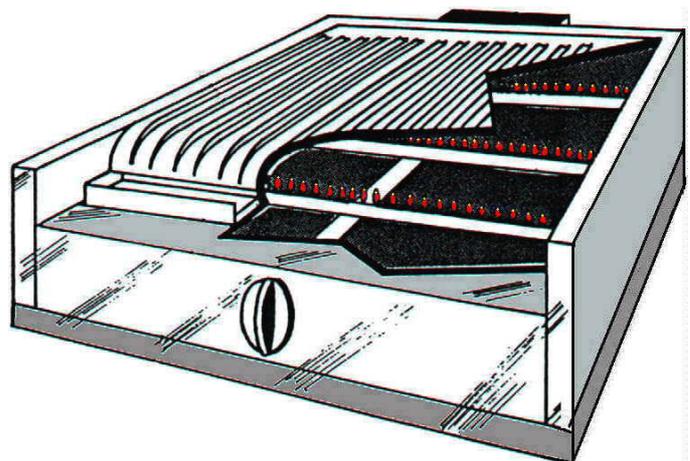
- Dans le cas de grils par contact, les éléments chauffants, résistances électriques ou rampes de gaz sont placés sous la plaque de cuisson et permettent une bonne répartition de la chaleur.
- Pour les grils par rayonnement, ce sont les grils barreaudés qui reposent sur les éléments chauffants.

Les grils par contact

- Gril à plaque lisse:** Ce type d'appareil est principalement utilisé en restauration collective ou restauration rapide pour la cuisson des hamburgers et des œufs.
- Gril à plaque nervurée:** Il permet le quadrillage des produits à traiter.

Les grils par rayonnement

- Ce sont des grils barreaudés, reposant sur des éléments chauffants.
 - Roche volcanique, céramique ou porcelaine.
 - Braises de charbon de bois (prussienne).
 - Résistances électriques blindées.
 - Tubes de quartz.



UTILISATION :

➤ Ces appareils permettent d'effectuer toutes les cuissons grillées:

Viandes: Steaks, entrecôtes, côtelettes, brochettes, etc.

Poissons: Darnes, poisson "portion", soles, dorades, sardines, maquereaux, etc.

Légumes: Tomates, champignons, etc.



LA SALAMANDRE

DEFINITION :

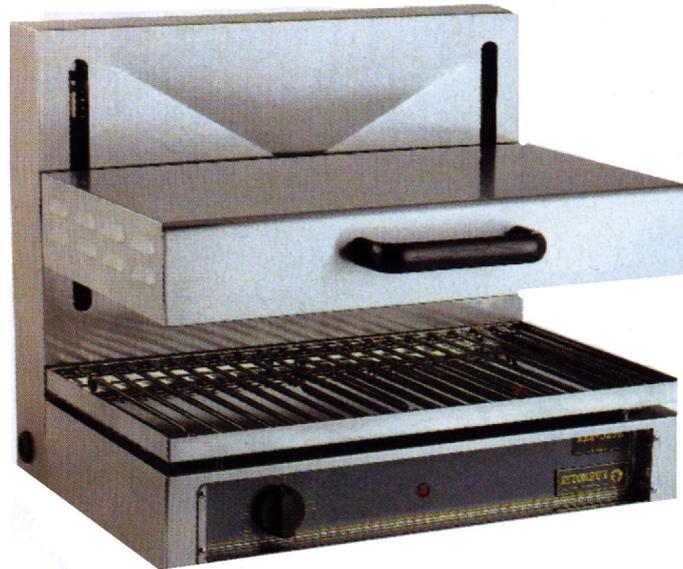
- La salamandre est composé d'une enceinte ouverte comportant un plafond mobile rayonnant électrique ou à gaz, spécialement étudiée pour gratiner, glacer et toaster.
- Implanté à proximité du fourneau elle est l'outil indispensable pour les finitions des plats.

FONCTIONNEMENT :

- Les éléments chauffants électriques ou gaz son placés sous un plafond mobile permettant de rapprocher la source de chaleur du produit à traiter.

UTILISATION :

- En restauration la salamandre sert à la confection, de gratins légers, de glaçage de plats, préparation des toasts, etc...



AVANTAGE :

- Mise en fonctionnement et utilisation rapide.
- Permet de vérifier d'un simple coup d'œil le traitement du produit.
- Appareil aisément nettoyable pour une bonne hygiène.



LA PLAQUE A INDUCTION

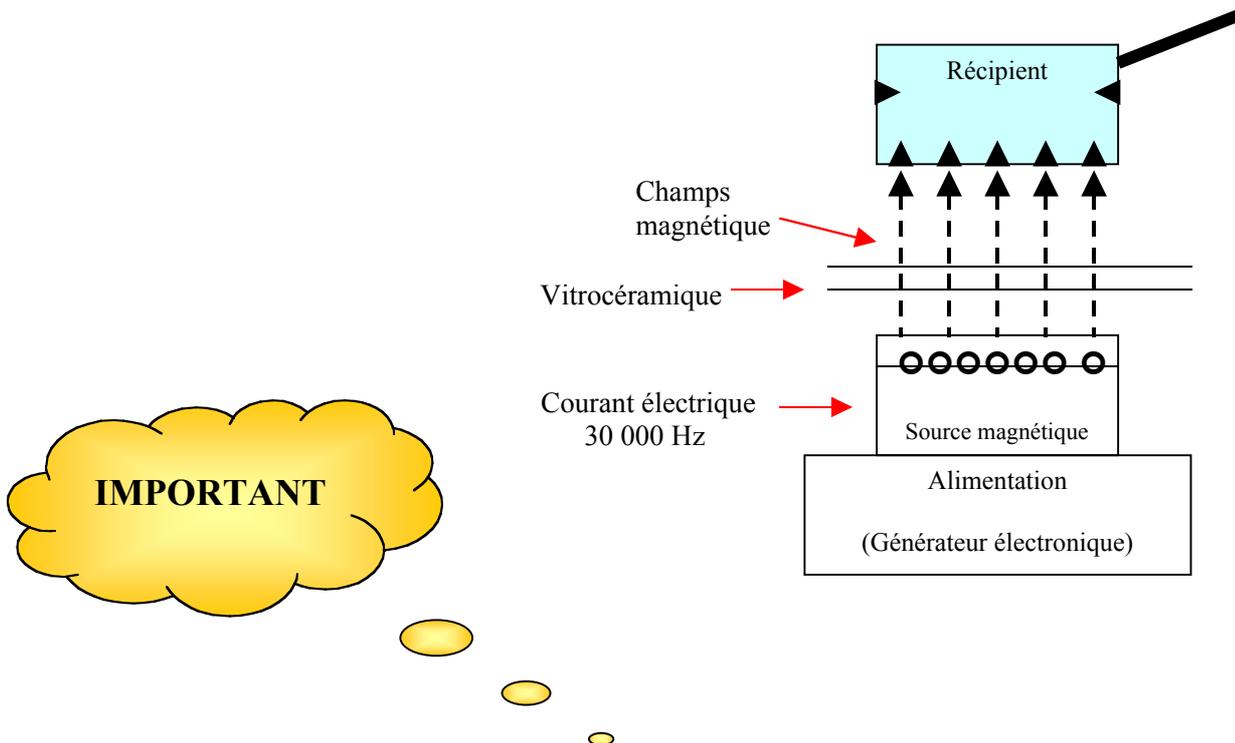
DEFINITION :

➤ Avec le foyer à induction, il ne s'agit pas de transmettre la chaleur à l'aliment à cuire à partir d'un foyer par l'intermédiaire d'un récipient, mais de créer cette chaleur dans le corps même du récipient et ce, à l'aide de courants induits.

FONCTIONNEMENT :

- Disposée sous la plaque vitrocéramique, une bobine alimentée en courant alternatif par un générateur à hautes fréquences (30 000 Hz), il se forme un champs magnétique autour de spires.
- L'introduction dans ce champs d'une pièce métallique (récipient de cuisson) donne naissance à des températures élevées en surface.

Plaque à induction



- Les récipients de cuisson doivent être parfaitement adaptés. Le choix se portera sur un matériau magnétique tel que le fer, la fonte ou l'acier doux.
- En revanche l'aluminium, l'innox non ferrique et le verre sont à proscrire.



REGLAGES :

- Les plaques à induction réagissent immédiatement aux réglages. Contact mis, le récipient ferromagnétique posé sur la plaque s'échauffe avec son contenu. Le récipient retiré, la production de chaleur s'arrête immédiatement.
- La plaque vitrocéramique ne s'échauffe pas, c'est le récipient qu'est la source de chaleur. Bien sûr, elle chauffe légèrement car le récipient de cuisson lui communique une partie de sa chaleur en retour mais les risques de brûlures sont minimisés.



AVANTAGES :

- Economie d'énergie de 40 à 60%.
- Propreté, les projections de cuisson tombent sur une plaque froide.
- Un nettoyage simplifié par un coup d'éponge.
- Ambiance de travail moins surchauffée.
- Les risques de brûlures et d'incendie sont minimisés.
- Souplesse d'utilisation.

INCONVENIENTS :

- Eviter les chocs sur la plaque vitrocéramique.
- Ne pas laver à grande eau.
- Eviter les produits abrasifs.
- Mettre l'appareil hors tension avant le nettoyage.



LE BRULEUR SEQUENTIEL

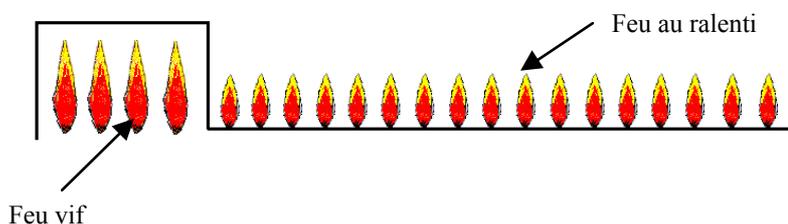
DEFINITION :

➤ Le brûleur séquentiel permet de programmer très exactement l'apport de chaleur nécessaire à la cuisson de préparations délicates et de longue durée.

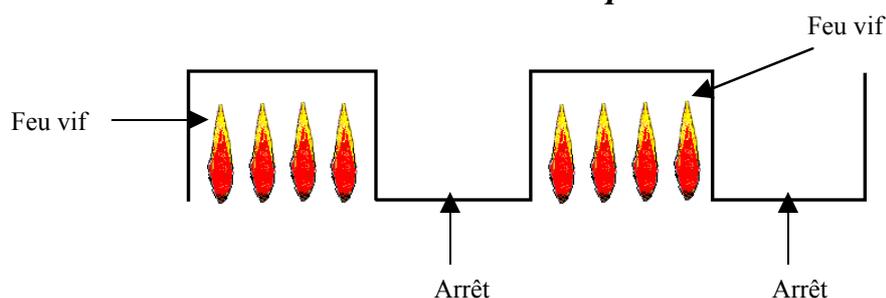
FONCTIONNEMENT :

- Pour monter une masse en température, le brûleur ordinaire et le brûleur séquentiel fonctionnent pendant le même temps à plein débit.
- Pour maintenir la température, le brûleur "**ordinaire**" est mis en position de débit réduit jusqu'à la fin de cuisson.
- Pour maintenir la température, le brûleur "**séquentiel**" est réglé sur la séquence choisie et, après un temps d'extinction, il se rallume à plein débit, etc.... et cela autant de fois qu'il sera nécessaire.
- Au ralenti il y a une baisse de rendement du brûleur "**ordinaire**". La distance entre le haut de la flamme et le fond du récipient ayant augmenté, les pertes calorifiques sont plus importantes.
- Par contre, le brûleur "**séquentiel**" fonctionne par intermittence, toujours au même débit, celui du rendement optimal.
- Lorsque le brûleur "**ordinaire**" est mis au ralenti, le chauffage se concentre toujours au même endroit, risque d'attachement au fond du récipient. Sur le brûleur "**séquentiel**", l'apport de chaleur se faisant par intermittence, l'échange calorifique se régularise pendant l'arrêt et la température dans la préparation devient homogène.

Fonctionnement en continu



Fonctionnement en séquence





SEQUENCES DE FONCTIONNEMENT

1 Séquence = (1 fonctionnement + 1 arrêt) = 30 secondes

FONCTIONNEMENT :

➤ Sur le brûleur découvert, on peut choisir 5 séquences, à l'intérieur d'un cycle de 30 secondes.

15 / 15 10 / 20 6 / 24 4 / 26 2 / 28

Marmites ou sauteuses

Allumage	Extinction	Cycle
25 s	9 mn 35 s	10 mn
30 s	9 mn 30 s	10 mn
40 s	9 mn 20 s	10 mn
100 s	8 mn 20 s	10 mn
150 s	7 mn 30 s	10 mn
250 s	5 mn 50 s	10 mn

AVANTAGES :

- Economie d'énergie.
- Meilleure qualité de cuisson.
- Limite les opérations de surveillance.
- Evite la déformation des récipients de cuisson.
- Supprime (si on le désire) l'ébullition.
- Rend l'atmosphère plus confortable.
- Nettoyage du matériel plus aisé.
- Réduction de perte de poids des produits traités.



LE MICRO-ONDES

DEFINITION :

➤ Le four micro-ondes est devenu un outil indispensable en cuisine professionnelle il permet d'effectuer la décongélation de produits, la remise en température de plats cuisinés et d'effectuer certaines cuissons sans qu'il y ait la moindre source de chaleur.

FONCTIONNEMENT :

- Dans une enceinte micro-ondes, les ondes électromagnétiques sont produites par un ou plusieurs magnétrons. Les magnétrons transforment l'énergie électrique en énergie de haute fréquence.
- Les ondes se propagent à la vitesse de la lumière (300.000 km / s) et produisent une agitation intermoléculaire atteignant 2.500 milliards de vibrations par seconde. Ces vibrations ont la propriété d'élever rapidement la température du produit à traiter.

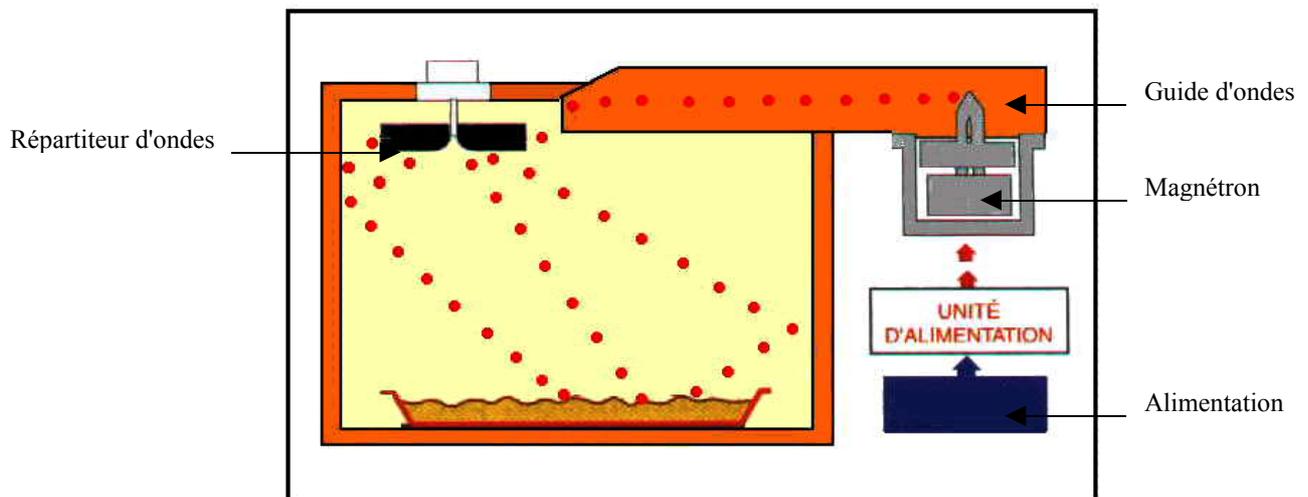


Schéma du micro-ondes

Diffusion des ondes:

Les ondes sont envoyées par un ou plusieurs guides d'ondes sur un diffuseur rotatif (palet) qui les répartit dans l'enceinte, réfléchies par les parois métalliques, elles sont concentrées sur le produit alimentaire.

Les ondes traversent certains matériaux:

Les ondes traversent ainsi l'air, les matières plastiques, le papier, le carton, la céramique, la faïence et la porcelaine.

C'est donc le **CONTENU** et non le **CONTENANT** qui est réchauffé, le récipient, l'air ambiant et l'enceinte du four restant froids.

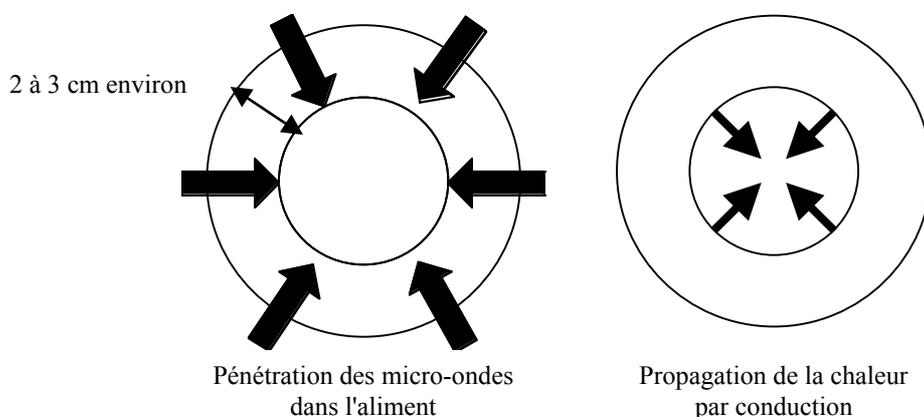


Les ondes sont réfléchies par les matériaux métalliques:

La réflexion des ondes entre les matériaux métalliques peut provoquer la dégradation du magnétron. Les nouveaux appareils sont équipés de magnétron avec dôme en céramique pouvant recevoir les récipients métalliques.

Les ondes sont absorbées par les aliments:

Il y a production de chaleur. Les ondes pénètrent dans les aliments sur une épaisseur de 2 à 3 cm. Au-delà, la propagation de la chaleur à cœur d'un aliment s'opère par conduction.



UTILISATION:

La décongélation

➤ Pour éviter le risque d'une surcuisson superficielle, il est préférable de choisir le fonctionnement par séquences: ***Décongélation, repos, décongélation, repos etc.*** La plupart des appareils possèdent une touche spéciale.

La remise en température des P.C.A.

➤ C'est pour cette utilisation que les micro-ondes trouvent leur principal intérêt, en raison de la rapidité du chauffage.

La cuisson

➤ Il est tout à fait possible de cuire dans les enceintes à micro-ondes. Ces appareils ne colorent pas. Toutefois, la coloration des aliments peut se faire à la poêle ou en sauteuse et la cuisson peut être rapidement terminée par micro-ondes.



CONSEILS D'UTILISATION :

- Maintenir une propreté méticuleuse à l'intérieur de l'appareil, les déchets alimentaires absorbent l'énergie et réduisent l'efficacité de l'appareil.
- Ne pas introduire d'aliments conditionnés dans des récipients hermétiques (bocaux, sachets plastiques, œufs en coquille) car ils peuvent exploser.
- Eviter le fonctionnement à vide et l'utilisation d'assiettes décor métallique.



AVANTAGES :

- Utilisation rapide et immédiate.
- Améliore les conditions de travail et facilite le service.
- Améliore la qualité hygiénique des préparations.
- Préserve la qualité nutritionnelle des aliments.
- Conserve le goût, la texture et les couleurs.
- Encombrement réduit.
- Utilisation simple.

NOTA: Il existe à présent des fours micro-ondes multifonctions ou "**MIXTE**".
Exemple Four à chaleur tournante et micro-ondes.

Trois possibilités d'utilisation:

- Four à chaleur tournante.
- Four micro-ondes.
- Four à chaleur tournante et micro-ondes.



LES FRITEUSES

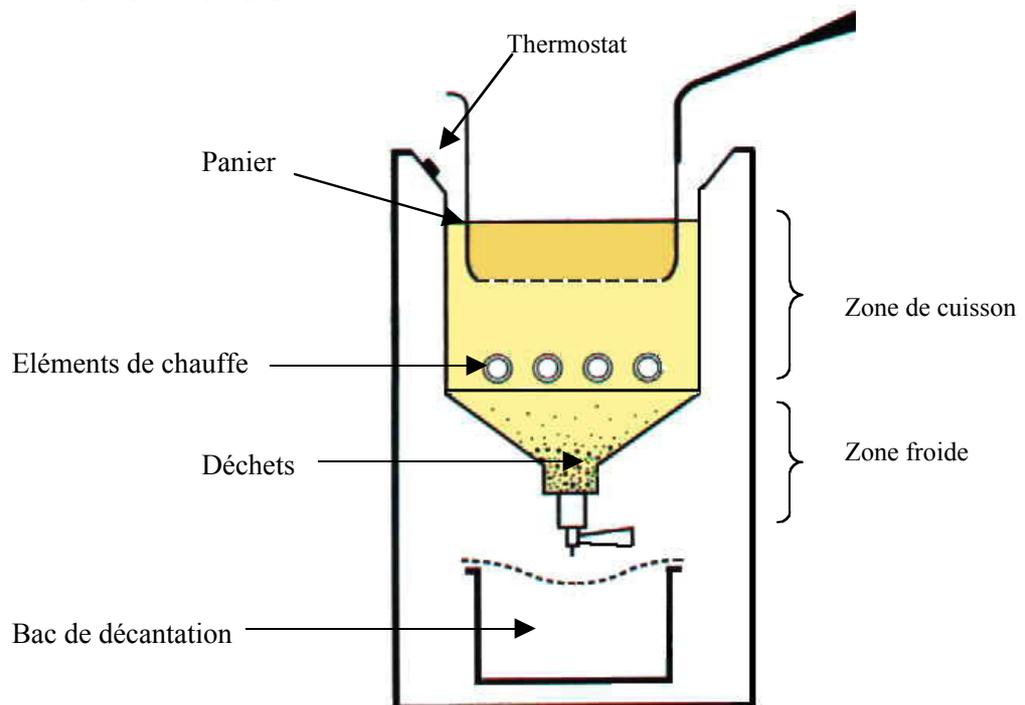
DEFINITION :

➤ Les friteuses sont des appareils constitués d'une cuve remplie d'huile "bain de friture" dans lesquels sont immergés (friture profonde) des aliments à frire.

FONCTIONNEMENT :

- Les friteuses possèdent dans la partie basse de leur cuve, un volume d'huile dont la température doit être inférieure d'au moins 60°C à celle du bain de cuisson.
- Les déchets qui se détachent des aliments, descendent par gravité dans la zone froide et ne sont pas carbonisés, permettant de ne pas dégrader le bain d'huile et prolonge sa durée de vie.
- La montée en température du bain d'huile est effectuée par des résistances électriques ou brûleurs à gaz régulés par un thermostat. Elles sont situées ou immergées au-dessus de la zone froide.
- Un bac de décantation de même contenance que le bain d'huile, permet le filtrage en fin d'utilisation.

Friteuse à zone froide

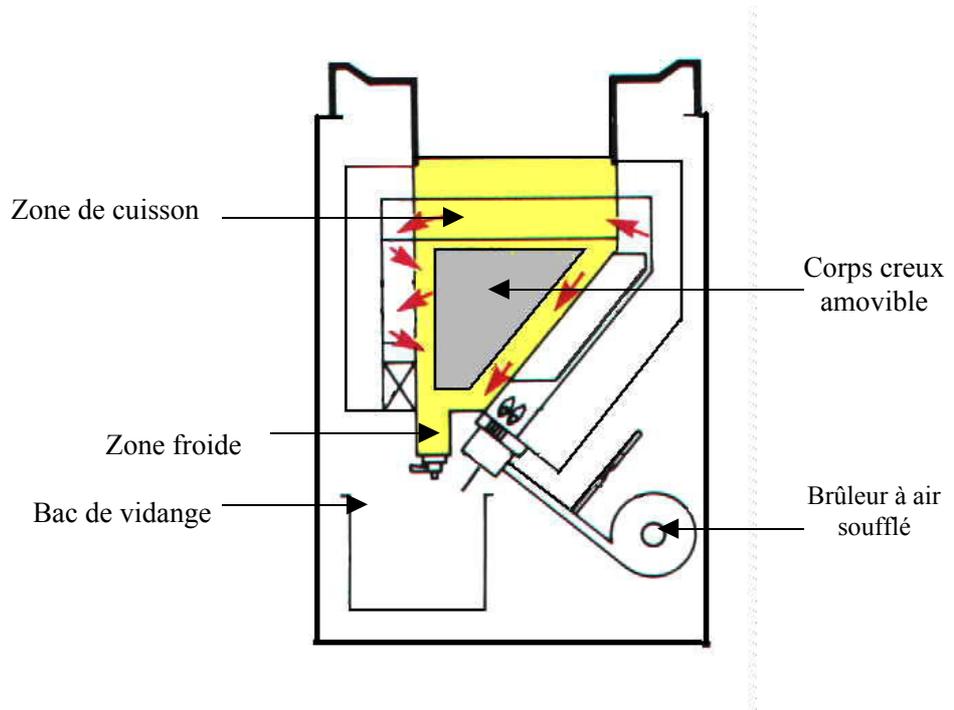




Friteuse à zone froide hautes performances

DESCRIPTION :

➤ Certains constructeurs ont adopté une géométrie de cuve particulière permettant d'utiliser une faible quantité d'huile. Un corps creux amovible, peut être installé à l'intérieur de la cuve, il accélère la convection de l'huile.



UTILISATION :

➤ Ces appareils permettent toutes les cuissons par immersion dans l'huile.

- **Viandes:** Croquettes, rissoles, fritots, etc.
- **Poissons:** Beignets, petites fritures, etc.
- **Légumes:** Pommes croquettes, allumettes, soufflées, etc.
- **Entremets:** Beignets de fruits, Pets de nonnes, etc.



RECOMMANDATIONS :

- Choisir un corps gras supportant les températures élevées.
- Vérifier toujours le niveau de l'huile.
- Ne pas mélanger deux corps gras d'origine différente.
- Rincer, essorer soigneusement les aliments humides.
- Ne jamais dépasser la température de 180°C.
- Ne pas saler un aliment au-dessus du bain d'huile.
- Filtrer soigneusement le bain d'huile après chaque utilisation.
- Couvrir la friteuse seulement après le complet refroidissement du corps gras.
- Changer le bain d'huile aussi souvent qu'il est nécessaire. (Test)



CHOIX DU MATERIEL :

- Lors de l'achat, il serait bon de veiller à ce que les résistances soient amovibles, que le couvercle soit démontable, que la cuve et les accessoires soient en acier inoxydable et que les organes de fonctionnement soient protégés des projections et débordements de graisse.

ENTRETIEN:

- Un filtrage de l'huile et un nettoyage méticuleux devra être effectué après chaque utilisation, il est important de suivre à la lettre la fiche de procédure de nettoyage.



LES FOURS A CONVECTION FORCEE

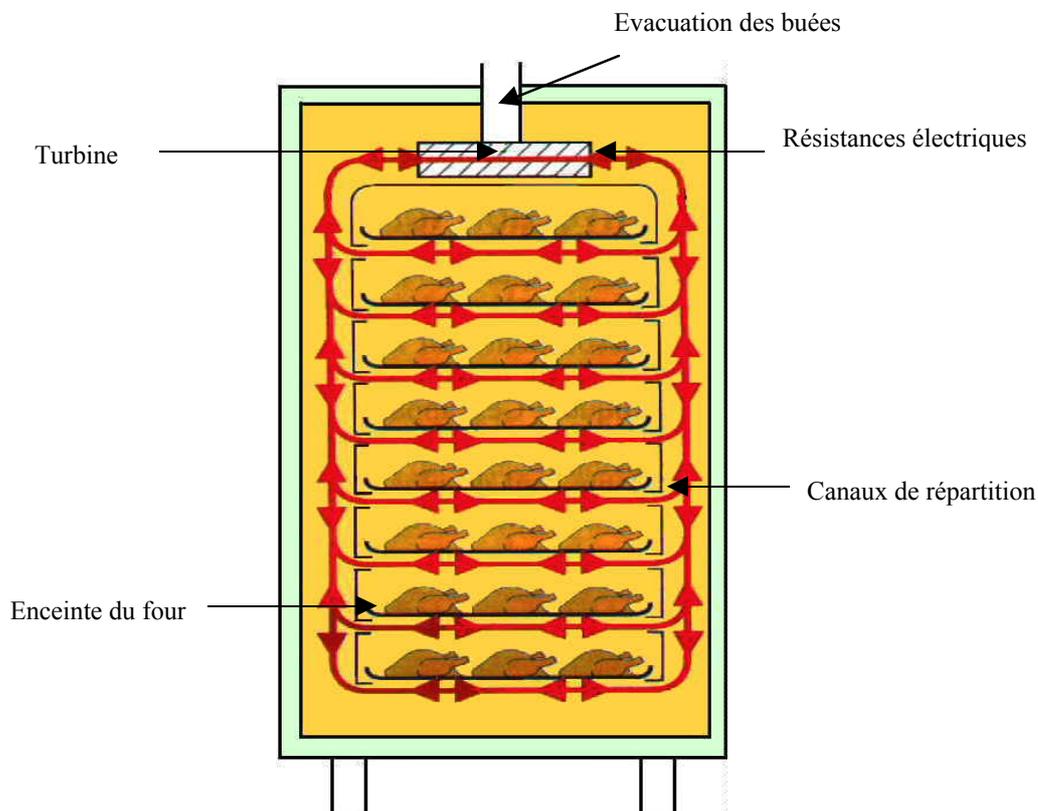
DEFINITION :

➤ Le four à convection forcée « à chaleur tournante » « air pulsé » « convection » sont les dénominations qui désignent des appareils de cuisson dont l'air ambiant a été mis en mouvement grâce à une ou plusieurs turbines accélérant les échanges thermiques.

FONCTIONNEMENT :

- L'air ambiant du moufle (chambre de cuisson) est aspiré par une turbine, l'air se réchauffe au contact de résistances ou de brûleurs, puis pulsé à l'intérieur du four. Ce principe permet une meilleure répartition de cuisson.
- Puis l'air est à nouveau aspiré par la turbine, et il s'établit ainsi un cycle de chauffage.
- La température du four est contrôlée par un thermostat qui enclenche le chauffage.
- De nombreux modèles existent qu'ils soient à "**convection forcée**" ou à "**convection forcée dirigée**".

Four à convection forcée dirigée





OPTIONS :

➤ Certaines options peuvent être ajoutées tel que sonde de cuisson, humidificateur, chariot de chargement et déchargement, douchette, table pour le stockage de bacs gastro, etc.

AVANTAGE :

- Montée rapide en température.
- Economie d'énergie.
- Meilleure répartition de la chaleur dans le four.
- Cuisson sur plusieurs étages (de 6 à 20 niveaux).
- Possibilité de cuire des plats différents en même temps
Exemple : Tomates farcies, gratin, tartes aux pommes, etc. sans qu'il y est échange de goûts.



ENTRETIEN:

➤ Un nettoyage méticuleux devra être effectué en fin de chaque journée, il est important de suivre à la lettre la fiche de procédure de nettoyage.



LES CUISEURS A VAPEUR

DEFINITION :

➤ Ces appareils de cuisson utilisent la vapeur comme moyen de transfert de la chaleur pour cuire les produits alimentaires. La cuisson des aliments s'effectue avec ou sans pression

FONCTIONNEMENT :

- La vapeur peut être produite dans l'enceinte même, ou par un générateur de vapeur indépendant. Dans ce dernier cas, la vapeur produite est dirigée dans une chambre de cuisson par des rampes.
- Dès la mise en cuisson, la porte est hermétiquement verrouillée prévenant ainsi tous risques d'accidents.

Les cuiseurs à vapeur 3 pressions

CLASSIFICATION :

➤ La classification peut se faire au niveau de la pression de vapeur utilisée.

Les cuiseurs à vapeur sans pression: (S.P)

Ils sont appelés communément à "pression atmosphérique" pression relative de zéro bar, voisine de 100°C.

Elle permet principalement:

- La cuisson des produits délicats. Exemple: filets de poisson, brocolis, etc.
- La remise en température de produits déjà cuits, des P.C.A., des produits sous vide.
- La cuisson de certains légumes de couleur vert, qui conservent mieux leur couleur et leur aspect.

Les cuiseurs à vapeur basse pression: (B.P)

La pression de la vapeur se situe à 0,5 bar, ce qui correspond à une température de 109°C. Les cuissons sont plus rapides puisque l'on gagne environ 50 % du temps.

Elle permet principalement:

- La cuisson de produits plus compacts. Exemples: galets d'épinards, pommes de terre, artichauts, œufs, etc.



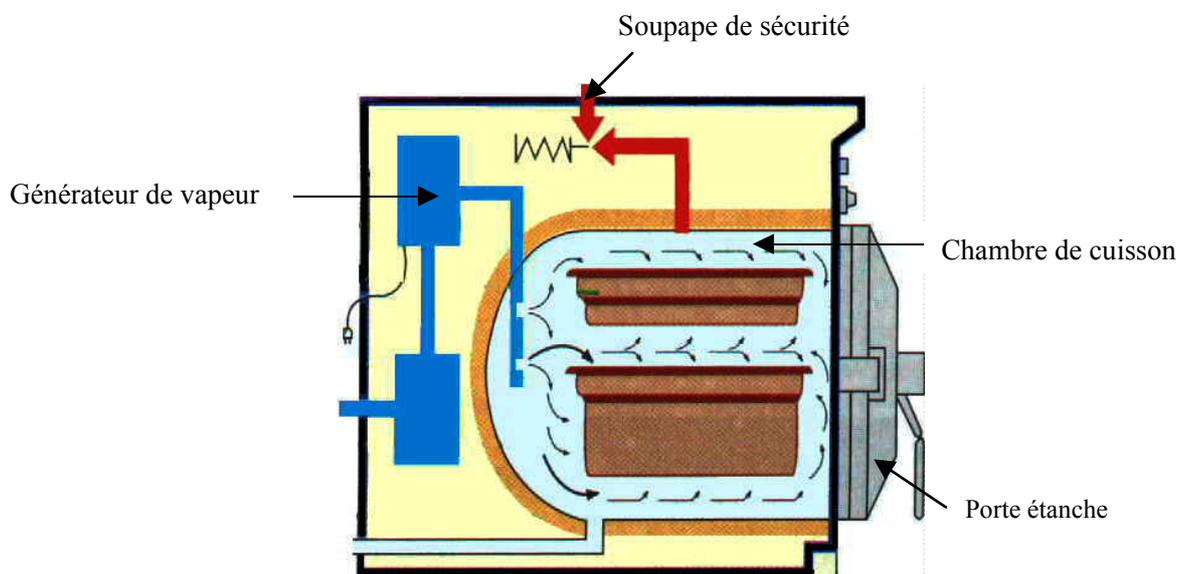
Les cuiseurs à vapeur haute pression: (H.P)

La pression de la vapeur est de l'ordre de 1 bar, ce qui correspond à une température de 120°C. Les cuissons sont rapides puisque l'on gagne environ 80 % du temps.

Elle permet principalement:

- La cuisson de produits de fine coupe ou de petit calibre. Exemple: jardinière, macédoine, choux-fleurs, etc.

Schéma du cuiseur à vapeur



AVANTAGE :

- Economie d'eau et d'énergie.
- Gain de temps des cuissons.
- Il n'y a pas de préchauffage.
- Les cuissons peuvent être réalisées au fur et à mesure des besoins.
- Préservation des qualités organoleptiques des produits, couleurs, saveurs, texture.
- Une douchette peut être installée.

ENTRETIEN:

➤ Un nettoyage méticuleux devra être effectué en fin de chaque journée, il est important de suivre à la lettre la fiche de procédure de nettoyage.



LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT

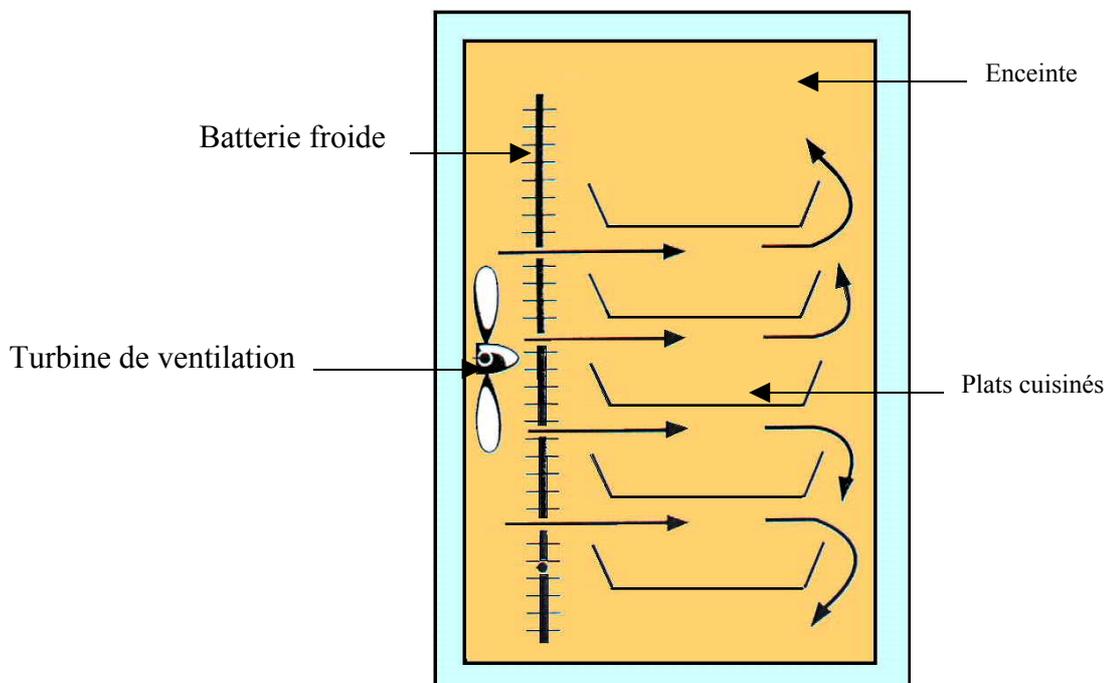
DEFINITION :

- La cellule de refroidissement est une armoire froide ventilée, permettant de refroidir rapidement des produits cuisinés conditionnés ou non de + 65°C à + 10°C à cœur en – de 2 heures.
- Cette opération est effectuée avant la mise en stockage des aliments en enceinte réfrigérée entre 0°C et + 3°C.

FONCTIONNEMENT :

- Comme la législation nous l'impose, pour limiter le développement bactériologique les préparations culinaires devront subir un refroidissement rapide permettant de descendre de + 65°C à + 10°C à cœur en moins de 2 heures, avant d'être stockées en chambre froide à une température de 0°C + 3°C,
- Suivant leur destination les préparations seront mises en conditionnement ou non.
- Pour éviter le dessèchement pendant le refroidissement, il est important de couvrir les plats cuisinés.
- Une batterie froide permet de descendre l'air brassé par la turbine à une température de – 18°C.

Schéma de la cellule de refroidissement





UTILISATION:

- La cellule de refroidissement permet de refroidir des pré-préparations entrant dans la réalisation d'un plat.
- La cellule de refroidissement est l'outil indispensable dans le traitement des P.C.A. (plats cuisinés à l'avance)



ENTRETIEN:

- Un nettoyage méticuleux devra être effectué en fin de chaque journée, il est important de suivre à la lettre la fiche de procédure de nettoyage.



LES MARMITES

DEFINITION :

- Les marmites sont des appareils de cuisson de grosses capacités plutôt réservées à la restauration de moyenne ou grande production. Les marmites sont munies d'un couvercle et d'un robinet de vidange.
- Ces appareils sont issus de la marmite utilisée en restauration traditionnelle.

IL EXISTE DIFFERENTS TYPES DE MARMITES :

- **La marmite à chauffage direct.**
- **La marmite à chauffage indirect.**
- **La marmite autoclave.**

NOTA: Les marmites peuvent être fixes ou basculantes.

UTILISATION:

- Ces appareils permettent la cuisson des aliments dans une grande quantité de liquide.
 - **Cuisson des légumes à l'anglaise:** du riz créole, des légumes, etc.
 - **Cuisson des viandes pochées:** du pot-au-feu, de la poularde, des blanquettes, etc.
 - **Cuisson des oeufs:** Œufs mollets, œufs durs, etc.
 - **Blanchiment:** Des viandes, des abats, des légumes, etc.
 - **Confection:** Des fonds, de potages, de sauces, etc.



ATTENTION

- Le choix de la marmite est important, en fonction de la cuisson du produit que vous allez mettre en œuvre, il vous faut réfléchir:

Est-ce une cuisson dans un liquide !

Est-ce une cuisson fragile qui risque de coller !

Est-ce une cuisson longue !

Marmite à chauffage direct.

Marmite à chauffage indirect.

Marmite autoclave.



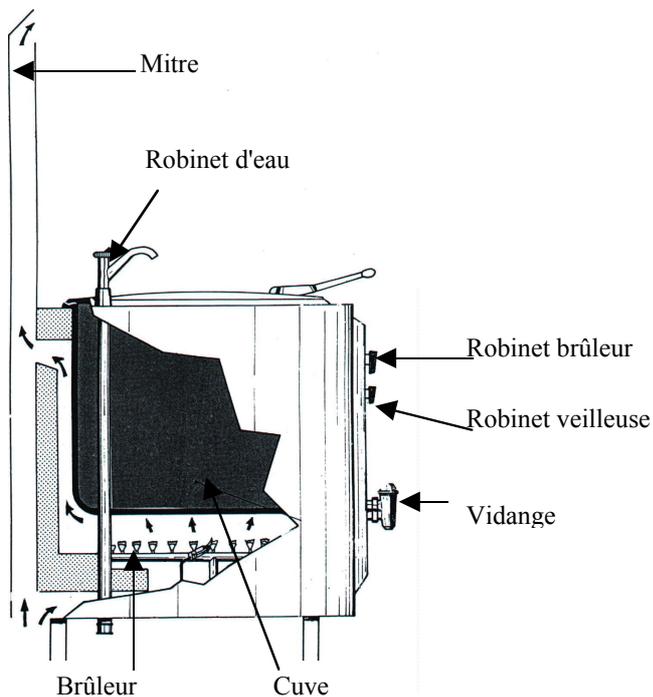
LA MARMITE A CHAUFFAGE DIRECT

DEFINITION :

- La marmite à chauffage direct est utilisée pour la réalisation de cuissons à l'eau.

FONCTIONNEMENT :

- Des résistances électriques ou brûleurs à gaz placés sous la cuve, permettent de monter en température le liquide contenu dans la cuve.
- Une alimentation en eau chaude et froide permet le remplissage de la cuve et en fin d'utilisation facilite le nettoyage.
- Une vanne de vidange se trouvant en façade permet de vider aisément le contenu de la cuve.



UTILISATION :

- Ces appareils ne permettent que les cuissons dans un liquide.

Exemples: Pot-au-feu, langues, pâtes, riz, légumes à l'anglaise, blanchiment, etc.





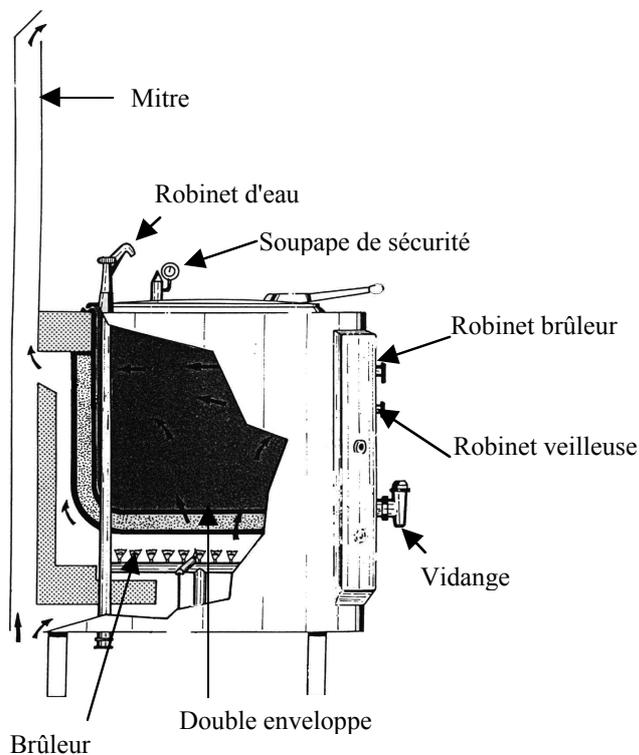
LA MARMITE A CHAUFFAGE INDIRECT

DEFINITION :

➤ La marmite à chauffage indirect ou "**marmite à bain-marie**" est utilisée pour la réalisation de cuissons fragiles, risquant d'attacher.

FONCTIONNEMENT :

- La cuve est située à l'intérieur d'une double enveloppe contenant un fluide intermédiaire, (Eau, vapeur, huile).
- Des résistances électriques ou brûleurs à gaz placés sous la double enveloppe, permettent de monter en température le liquide intermédiaire avant de chauffer le contenu de la cuve. Une soupape de sécurité contrôle la pression du fluide.
- Une alimentation en eau chaude et froide permet le remplissage de la cuve et en fin d'utilisation facilite le nettoyage.
- Une vanne de vidange se trouvant en façade permet de vider aisément le contenu de la cuve.



UTILISATION :

➤ Outre la cuisson dans une grande quantité de liquide, ces appareils permettent plus spécialement la cuisson des préparations qui ont tendance à attacher.

Exemples: Laitages, potages liés, purées, crèmes, sauces, etc.

NOTA: Il est très important avant chaque utilisation de vérifier la niveau du fluide.



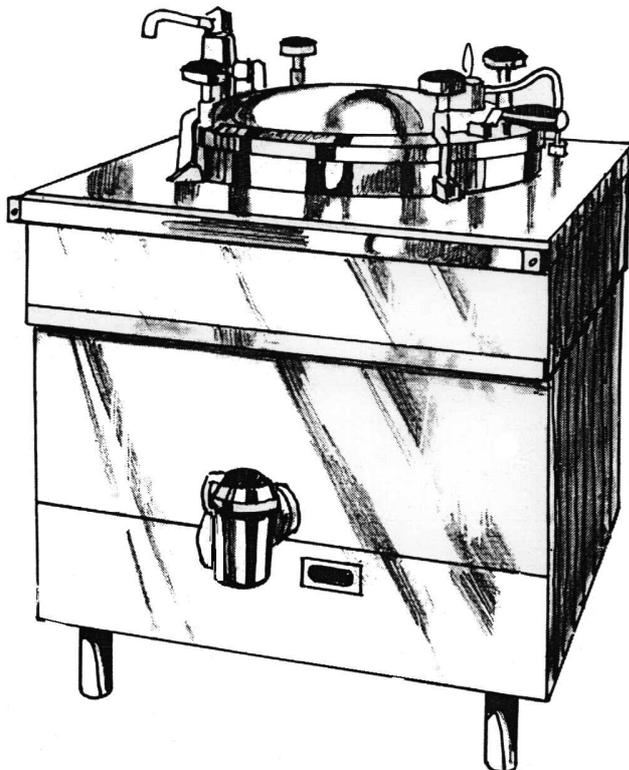
LA MARMITE AUTOCLAVE

DEFINITION :

➤ La marmite autoclave est un appareil qui permet un gain de temps de cuisson grâce à la surpression obtenue par la fermeture hermétique du couvercle.

FONCTIONNEMENT :

- Les marmites autoclaves possèdent un couvercle à charnières de forte épaisseur, fermant hermétiquement grâce à des étriers, ce qui permet de cuire sous pression et donc de réduire les temps de cuisson des aliments.
- La pression de cuisson est de l'ordre de 0,5 bar, ce qui correspond à une température de 109°C, représentant un gain d'environ 50 % du temps de cuisson.
- Une soupape de décompression évite tout incident à l'ouverture du couvercle.



AVANTAGES :

- Plus grande rapidité de cuisson, d'où gain de temps et économie d'énergie.
- Meilleure présentation des aliments (les qualités organoleptiques sont mieux préservées).
- Meilleure qualité nutritionnelle.

NOTA: La marmite autoclave est de plus en plus remplacée avantageusement par le cuiseur à vapeur.



LES SAUTEUSES

DEFINITION :

➤ La sauteuse est un appareil de cuisson dont la cuve peu profonde de fond plat et de forme parallélépipédique permet de nombreuses cuissons

FONCTIONNEMENT :

- Le chauffage est assuré par des résistances électriques ou par des brûleurs multi-rampes à gaz.
- Il existe deux types appareils, les sauteuses fixes ou sauteuses basculantes.
- Une alimentation en eau chaude et froide permet le remplissage et en fin d'utilisation facilite le nettoyage.

UTILISATION:

- Appareils de cuisson polyvalent, les sauteuses conviennent principalement.
 - **Cuisson:** des côtes, steacks, escalopes, tranches de foie, darnes, omelette, etc.
 - **Confection:** des viandes braisées, ragoûts, riz pilaf, etc.
 - **Etuver:** des légumes, etc.
 - **Rissoler:** Pommes de terre

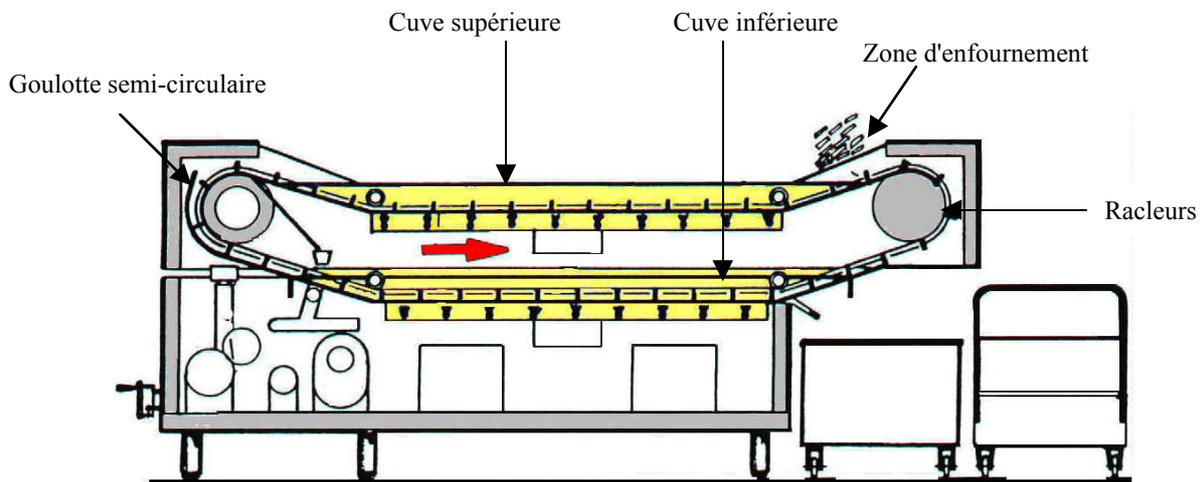


NOTA: Les sauteuses peuvent être utilisées comme "**Gril**" plaque lisse, "**Friteuse**", "**Marmite**".

LA SAUTEUSE AUTOMATIQUE OU ROTOSAUTEUSE

UTILISATION:

- La rotosauteuse est plutôt destinée à la restauration de masse "Cuisine centrale"
- Cet appareil permet de cuire en continu toutes les petites pièces. Les différentes opérations de températures, d'acheminement des produits, de retournement et de "défournement" sont entièrement automatiques.
- Les pièces progressent en glissant sur la sole de la cuve supérieure, puis acheminées dans la goulotte semi-circulaire, elles tombent en se retournant et glissent sur la sole inférieure. En fin de cuisson les pièces sont déchargées dans un conteneur.



ENTRETIEN:

- Un nettoyage méticuleux devra être effectué en fin de chaque journée, il est important de suivre à la lettre la fiche de procédure de nettoyage.

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.0

Les opérations préliminaires



LES OPERATIONS PRELIMINAIRES

DEFINITION:

➤ Les opérations préliminaires s'adressent au traitement de produits bruts. Phases de travail qui interviennent avant la mise en cuisson d'une préparation.

LEGUMES

1^{er} niveau de traitement: *Eplucher, Equeuter, Peler, Effiler, Ecosser* pour éliminer toutes les parties non comestibles ou nuisibles des légumes.

2^{ème} niveau de traitement: *Laver, Désinfecter, Rincer* soigneusement pour éliminer les parties terreuses et microbiennes des produits.

3^{ème} niveau de traitement: *Tailler, Tourner, Hacher* travail de découpe les légumes en fonction de la recette.

VOLAILLE

1^{er} niveau de traitement: *Etirer, Flamber* pour retirer la peau écailleuse des pattes et éliminer les plumes et siccots restant sur la peau.

2^{ème} niveau de traitement: *Vider* c'est extraire les viscères en prenant soin qu'elles ne soient pas en contact de la volaille et de la planche.

3^{ème} niveau de traitement: *Brider* ce travail permet de rassembler la volaille, d'améliorer sa présentation et uniformiser sa cuisson.

VIANDE

1^{er} niveau de traitement: *Désosser* cette action permet de retirer tous les os et parties non comestibles d'un quartier de viande pour ne conserver que les muscles.

2^{ème} niveau de traitement: *Parer, Dégraisser* élimination suivant son utilisation d'une partie ou de la totalité du gras et des nerfs d'un muscle.

3^{ème} niveau de traitement: *Détailler* travail de piéçage de la viande en morceaux de formes diverses suivant la recette.

POISSON

1^{er} niveau de traitement: *Ebarber, Ecailler, Vider, Limoner* un poisson pour éliminer toutes parties non comestibles et favoriser la présentation.

2^{ème} niveau de traitement: *Etêter, désarêter* travail qui consiste à retirer la tête et les os d'un poisson suivant son utilisation.

3^{ème} niveau de traitement: *Tronçonner, Fileter, Piécer* travail de découpe d'un poisson rond ou plat avec ou sans os.

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.0.1

Le traitement des légumes

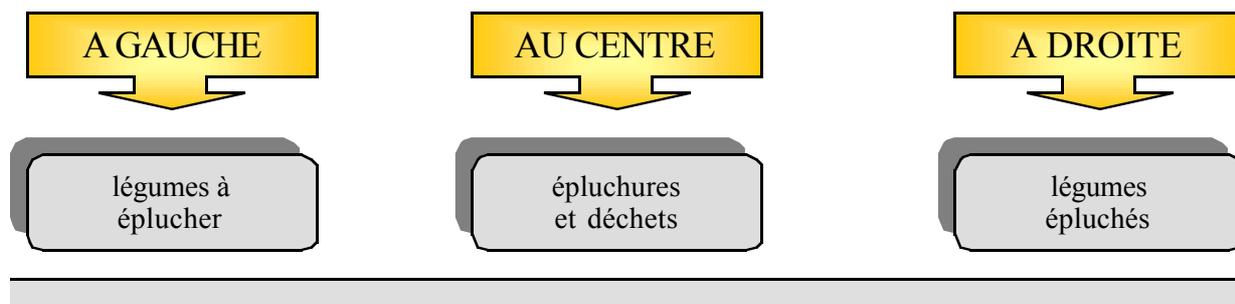




LE TRAITEMENT DES LEGUMES

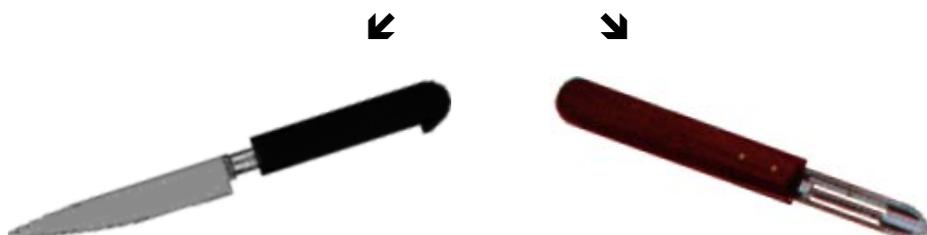
LE POSTE DE TRAVAIL :

➤ la progression de l'épluchage des légumes s'effectue de la gauche vers la droite, pour ce travail 3 récipients sont nécessaires. (plaque, calotte, bahut).



EPLUCHAGE

Matériel



On distingue 6 termes pour désigner ce travail

EPLUCHER	Retirer et couper les feuilles, trognons, radicelles, racines, pieds terreux, etc. à l'aide d'un couteau d'office.
PELER	Retirer la pelure à l'aide d'un économe ou d'un couteau d'office.
ECOSSER	Provoquer une cassure dans la cosse des petits pois, haricots grains, etc. afin d'en extraire la partie consommable, (graines légumineuses).
EFFILER	Casser avec le pouce et l'index les deux extrémités des haricots verts, etc.
EQUEUTER	Retirer les queues du persil, etc.
MONDER	Enlever la peau de certains légumes et fruits en les plongeant quelques secondes dans l'eau bouillante puis aussitôt dans l'eau froide.



LAVAGE DES LEGUMES

DEFINITION :

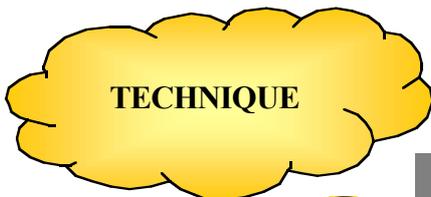
➤ Tous les légumes doivent être impérativement et soigneusement lavés.

Les légumes souillés et insuffisamment lavés peuvent contenir :

- Des œufs de vers parasites embryonnés ou leurs larves, (ascaris, oxyures, larves de mouches, grande douve du foie, etc.).
- Des traces de produits chimiques utilisés en culture, (pesticide, fongicides, engrais, etc.).

Il est possible d'améliorer considérablement la qualité microbiologique des légumes en ajoutant à l'eau de lavage de l'eau de javel à 1/1000 suivie de rinçages à grande eau.

La minutie du lavage relève de la conscience professionnelle !



TECHNIQUE

- Utiliser toujours une grande quantité d'eau.
- Verser les légumes dans l'eau.
- Brasser plus ou moins délicatement selon la fragilité du légume.
- Egoutter à la main dans une passoire.
- Recommencer l'opération jusqu'à ce que la dernière eau soit propre.
- Eviter le trempage trop prolongé.



TAILLAGE DES LEGUMES

« EMINCER »

DEFINITION :

➤ Couper (tailler) en tranches fines et minces, (oignons, carottes, poireaux, Paysanne de légumes etc) à l'aide d'un couteau, d'une mandoline, d'un robot électrique.

GESTES PROFESSIONNELS

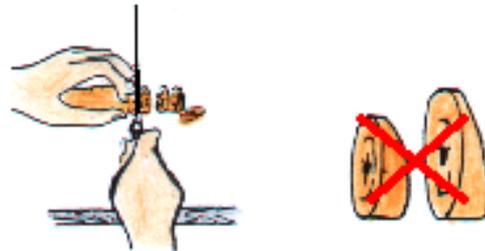
Avec un couteau à émincer, la lame doit glisser sur les phalanges des doigts recourbés qui maintiennent le légume, la pointe du couteau glisse comme une bielle de locomotive sur la planche à découper et c'est plutôt vers le talon que s'effectue la découpe.

Avec un couteau d'office, on lève la lame qui glisse sur les phalanges et qui s'abat sur l'aliment à trancher.

Avec une mandoline, il faut régler l'épaisseur avec le levier, puis faire glisser le légume sur le plateau de l'appareil.

Pour ce qui est des robots, il vaut mieux suivre la notice ou la démonstration, car les appareils sont souvent de conception différente.

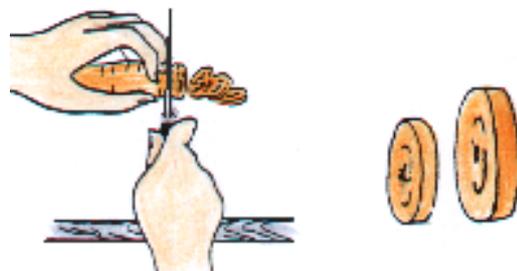
Mal : Le couteau ne tombe pas verticalement sur l'aliment, il penche sur la droite et ainsi il attaque l'aliment mince, mais la coupe se termine plus épaisse.



Bien : la position des doigts tenant le légume est bonne.

Le pouce et l'index d'une part, l'annulaire et l'auriculaire d'autre part, serrent comme une pince l'aliment de façon bien stable sur la planche.

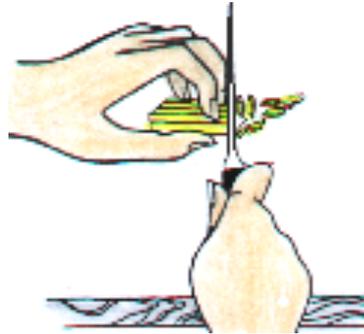
Le majeur replié sur l'aliment est utilisé comme buttoir pour la lame du couteau et comme régulateur de l'épaisseur de la taille.





« EN PAYSANNE »

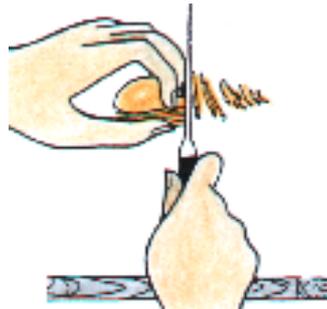
Petits triangles ou éventails de 1 cm de côté sur 1 mm d'épaisseur.



(carottes, navets, céleri-rave, etc)

« EN JULIENNE »

Petits filaments de 1 mm de section sur 5 à 6 cm de longueur.

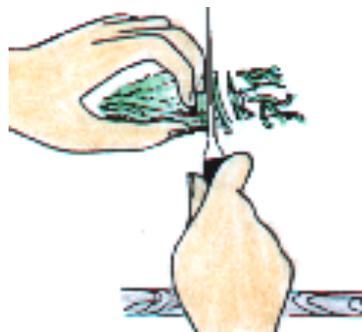


(poireaux, choux, etc)

« EN CHIFFONNADE »

On émince en chiffonnade que les feuilles.

Superposer les feuilles, puis les détailler de 2 à 3 mm de large sur la longueur des feuilles.



(salade, oseille, etc)



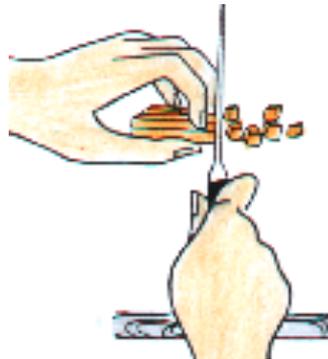
« TAILLER »

DEFINITION :

➤ Couper, découper, façonner un aliment, afin de lui donner une certaine forme.

« EN MIREPOIX »

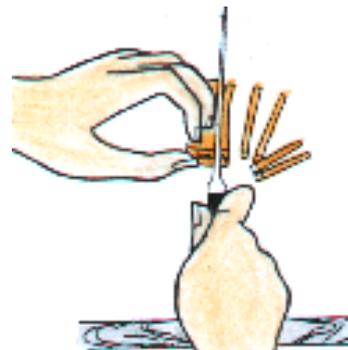
Cette taille n'est pas très précise. Elle s'applique aux carottes et oignons non parés, ils sont coupés « à peu près » en dés de 1 à 3 cm de section suivant l'utilisation.



(carottes, oignons,)

« EN JARDINIÈRE »

Couper les légumes en tronçons de 5 cm de long.
Parer en un parallélépipède.
Tailler des tranches régulières de 4 à 5 mm d'épaisseur, puis tailler des bâtonnets de 4 à 5 mm de section.

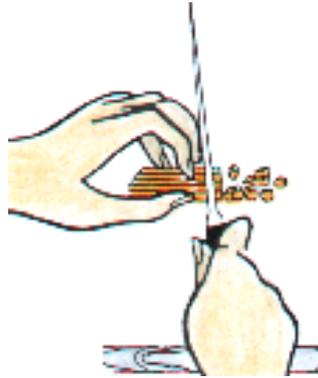


(carottes, navets)



« EN MACEDOINE »

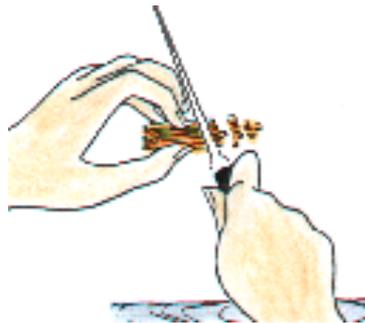
Parer le légume en un parallélépipède.
Tailler des tranches régulières de 3 à 4 mm d'épaisseur, puis tailler des bâtonnets de 3 à 4 mm de section.
Tailler en cubes de 3 à 4 mm de section.



(carottes, navets)

« EN BRUNOISE »

Tailler comme la macédoine, mais seulement des cubes de 1 à 2 mm de section.



(carottes, navets, céleri, etc)



TAILLE DES POMMES DE TERRE

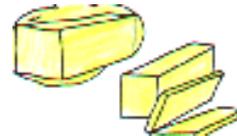
Cuites en friture

DEFINITION :

➤ Pour cette utilisation, les pommes de terre (G.T) grosses triées (Bintje, kerpondy, etc.) à chair féculente, moins résistante à la cuisson, seront préférées.

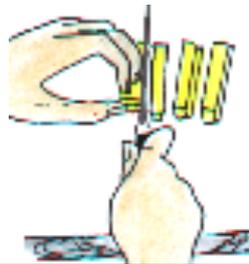
TAILLE AU COUTEAU

Eplucher les pommes de terre.
Parer les parties arrondies pour obtenir un parallélépipède.



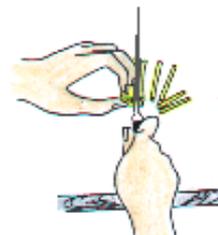
« PONT-NEUF »

Tailler des tranches de 1,2 cm à 1,4 cm d'épaisseur et de 10 cm de longueur, puis des bâtonnets de 1,2 cm à 1,4 de section.



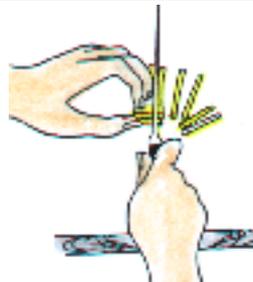
« MIGNONNETTE »

Tailler des tranches de 6 à 7 mm d'épaisseur et de 8 cm de longueur, puis des bâtonnets de 6 à 7 mm de section.



« ALLUMETTE »

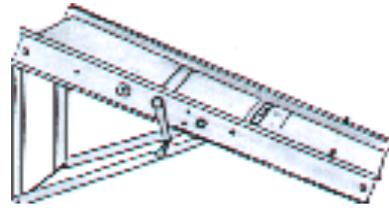
Tailler des tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur et de 6 cm de longueur, puis des bâtonnets de 3 à 4 mm de section.





TAILLE A LA MANDOLINE

La mandoline est un ustensile en inox. Elle comporte une lame ondulée et une lame lisse devant lesquelles peuvent s'ajouter des couteaux perpendiculaires, pour tailler des bâtonnets ou des lanières, suivant la référence des mandolines.



« POMMES CHIPS »

Utiliser le côté de la lame unie.
Tailler des tranches fines de 1 mm d'épaisseur et de 4 à 6 cm de diamètre.



« POMMES SAUTEES A CRU »

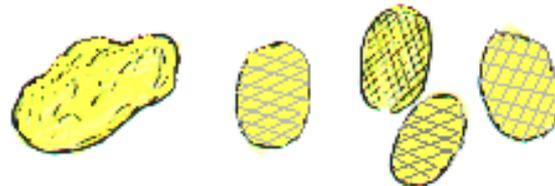
Utiliser le côté de la lame unie. Tailler des tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur et de 4 à 5 cm de diamètre.

NOTA : pommes (Anna) tailler des pommes de terre en cylindre (bouchons) très réguliers.



« POMMES GAUFRETTES »

Utiliser le côté de la lame ondulée.
Poser la pomme de terre en diagonale sur l'appareil, former une sorte de quadrillage ajouré, en inversant la diagonale de la pomme de terre à chaque passage.



« POMMES PAILLE »

Utiliser le côté de la lame unie, couteau petit écartement relevé.
Couper des filaments de 1 à 2 mm de section, sur 7 à 10 cm de longueur.





« CISELER »

DEFINITION :

➤ Le ciselage consiste par une technique particulière à obtenir un hachage plus ou moins fin de certains légumes et surtout pour les bulbes, afin d'éviter de faire sortir le jus oxydant contenu dans le légume. Exemple : (oignons, échalotes, ciboulette, etc.).

« OIGNONS ET ECHALOTES »

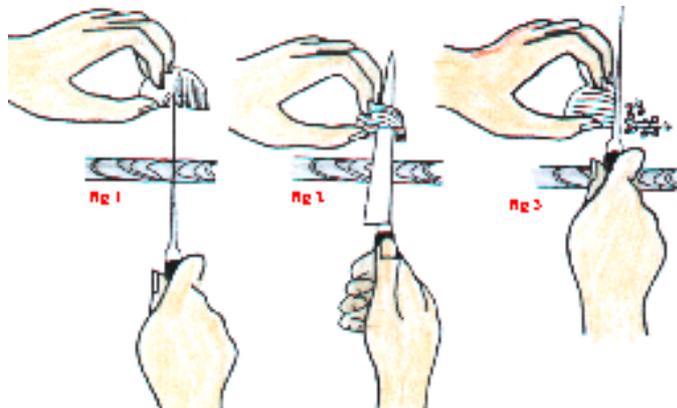
Couper l'oignon en deux avec un couteau d'office.
Placer le demi oignon bien à plat sur la planche à découper, le côté où se trouve la tige vers soi.

Emincer finement le demi oignon à l'aide de la pointe du couteau, mais sans aller jusqu'au talon. (fig. 1)

Inciser horizontalement. (fig. 2).

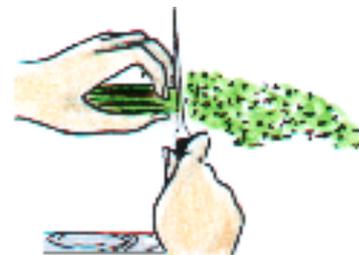
Ciseler perpendiculairement aux précédentes incisions. (fig. 3).

On obtient ainsi des dés minuscules (genre brunoise).



« CIBOULETTE »

Parer les extrémités du bottillon.
Ciseler finement de 2 mm d'épaisseur.





« HACHER »

DEFINITION :

➤ Cette technique s'applique principalement, pour les légumes, pour les fines herbes, l'ail et les champignons.

« FINES HERBES »

Détacher les feuilles vertes en éliminant au passage celles qui sont jaunes ou abîmées.
Laver soigneusement les feuilles.
Egoutter et essorer dans un torchon.
Maintenir l'intégralité des feuilles dans la main et ciseler grossièrement à l'aide d'un couteau à émincer. (synonyme de concasser).

Hacher les feuilles finement.

NOTA : certains professionnels préfèrent essorer le persil lorsqu'il est haché, cela évite la fermentation.

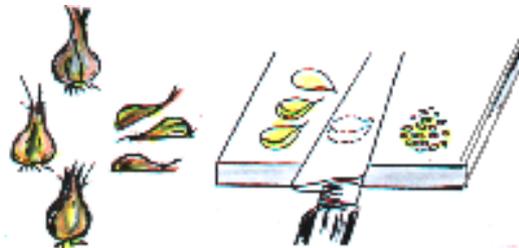
(persil, cerfeuil, estragon, basilic, etc.).



« L'AIL »

Ecraser la tête d'ail.
Eplucher les gousses (ôter le talon, la pointe et la peau à l'aide d'un couteau d'office).
Partager chaque gousse en deux dans le sens de la longueur et extraire le germe.
Ecraser les gousses avec le plat d'un couteau.
Hacher finement au couteau à émincer.
Nettoyer soigneusement tout le matériel.

NOTA : Pour une utilisation ultérieure, mettre de l'huile et filmer.



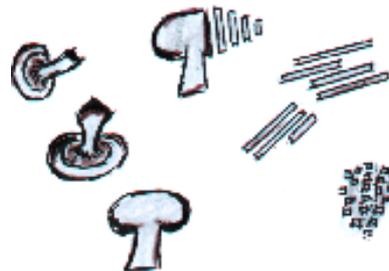
« CHAMPIGNONS »

Éliminer la partie sablonneuse du pied en utilisant un couteau d'office.

Laver soigneusement en les brassant délicatement.

Attention ! Ne pas laisser tremper (ils se gorgent d'eau).
Émincer les champignons puis les hacher très rapidement, car les champignons noircissent.

NOTA : Suivant l'utilisation, il est possible d'ajouter du jus de citron pour limiter d'oxydation.





« TOURNER »

DEFINITION :

➤ Cette technique permet d'obtenir des légumes en forme de petits tonneaux en faisant 6 à 7 facettes à l'aide d'un couteau d'office bien aiguisé. Les bouts sont coupés.

« VAPEUR »

Couper (parer) les deux extrémités de la pomme de terre épluchée et lavée.
Enlever, couper d'une seule fois en arrondissant de haut en bas une parure.



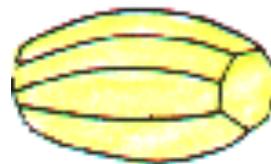
Poids 50 g

4 cm

3 cm

« CHATEAU »

Même technique que pour les pommes vapeur ou à l'anglaise.
Choisir de grosses pommes de terre, leur donner une forme moins arrondie et plus allongée.



Poids 80 g

6 cm

4 cm

« FONDANTE »

Choisir de très grosses pommes de terre.
Parer les extrémités, puis les partager en deux dans le sens de la hauteur.
Arrondir légèrement la face plate, tourner le reste de la pomme de terre comme une pomme château.



Poids 80 g

6 cm

4 cm

« COCOTTE »

Choisir de petites pommes de terre de forme allongée.
Parer les extrémités pour obtenir des pommes de longueur identique.
Donner une forme oblongue, sans chercher à leur donner de facettes.





TOURNER A LA CUILLERE

DEFINITION :

- Détailler des boules plus ou moins grosses, en plantant la cuillère à légume d'un mouvement rotatif dans le légume cru. Exemple : (pommes de terre, carottes, navets, concombres, etc).
- Il existe des cuillères de différentes grosseurs et de formes particulières (amandes, etc).

« NOISETTES »

Choisir de très grosses pommes de terre.
Tenir fermement la cuillère par le manche et maintenir le pouce sur la cuillère.
L'enfoncer d'abord sur la pomme de terre puis tourner de manière à obtenir des pommes bien rondes.



« BOUQUETIERE »

DEFINITION :

- Même technique que pour les pommes cocotte, (qu'elles accompagnent), carottes, navets, concombres, courgettes, etc.) sont tournés en bouquetière.

Couper les légumes épluchés et lavés en tronçons de 5 cm de long.

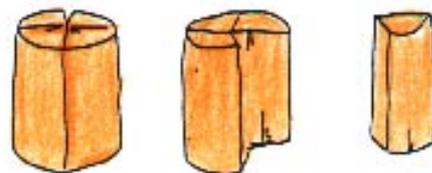
Détailler chaque tronçon en plusieurs morceaux (2,3,4 ou plus selon grosseur) .

Abattre les angles de chaque morceau en arrondissant pour dégrossir.

Par petits coups de couteau usiner chaque morceau pour lui donner la forme d'une grosse datte.

Terminer, toujours par petits coups de couteau pour affiner le morceau afin d'obtenir un élément ouvragé.

Exemple "carottes"





« TOURNER »

DEFINITION :

➤ Les têtes de champignons tournées servent comme élément de présentation des plats de poisson. Exemple : (sole normande, filet de poisson dieppoise, etc).

« CHAMPIGNONS »

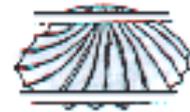
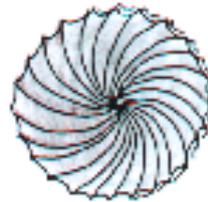
Attention ! Ne pas laver les champignons avant de les tourner.

Nettoyer les champignons, ôter la partie sablonneuse du pied et éplucher les têtes.

Avec un couteau d'office, pratiquer des cannelures régulières disposées en arc de cercle en partant du sommet du champignon.

Araser le pied.

Laver les têtes de champignons tournées et les citronner.



« TOURNER »

DEFINITION :

➤ Les artichauts sont des boutons à fleur provenant à l'origine d'une variété de chardon. Les fonds d'artichauts entrent dans la composition de nombreuses garnitures classiques. Exemple : (châtelaine, mascotte, masséna, etc).

« ARTICHAUTS »

Araser : parer soigneusement la base du fond à l'aide d'un couteau d'office.

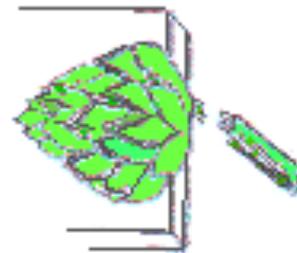
Maintenir fermement l'artichaut avec la main gauche et dégager progressivement les feuilles avec un mouvement de va et vient du couteau tout en contournant régulièrement le fond.

Ne pas laisser de chair sur les feuilles ni de traces verdâtres sur le fond.

Oter le foin à l'aide d'une cuillère à pomme noisette.

Arrondir légèrement les bords inférieurs du fond, citronner sur toute la surface.

Maintenir les fonds dans de l'eau citronnée jusqu'au moment de leur cuisson.



Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.0.2

L'habillage de la volaille





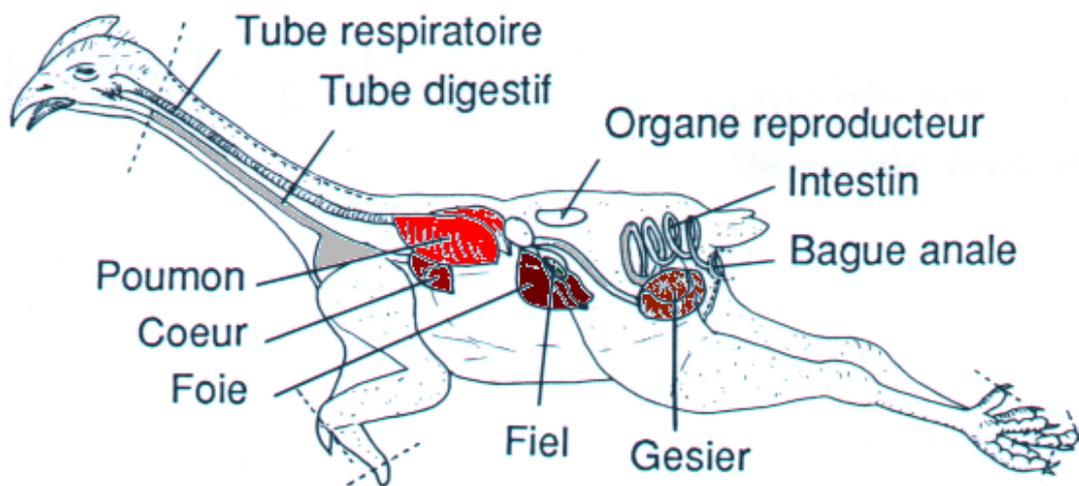
HABILLER UNE VOLAILLE

DEFINITION

➤ Habillage d'une volaille: Se sont les phases préliminaires de la préparation, (étirer, flamber, parer, vider) ensuite intervient le bridage ou découpage à cru suivant leur utilisation.

1) SITUER LES ORGANES

➤ Bien situer les organes d'une volaille pour mieux la vider.



NOTA: Les viscères ne doivent en aucun cas être déposés sur la planche à découper.

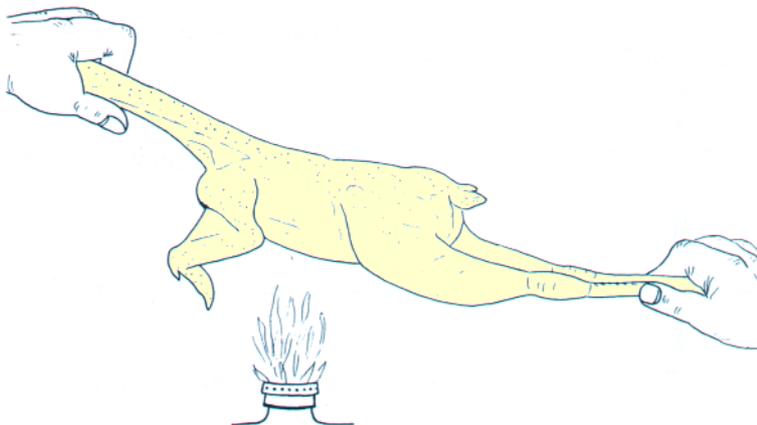


HABILLAGE (suite)

2)

ETIRER

➤ La volaille. Flamber l'ensemble, cou, ventre, ailes et écailler les pattes.



3)

DETACHER

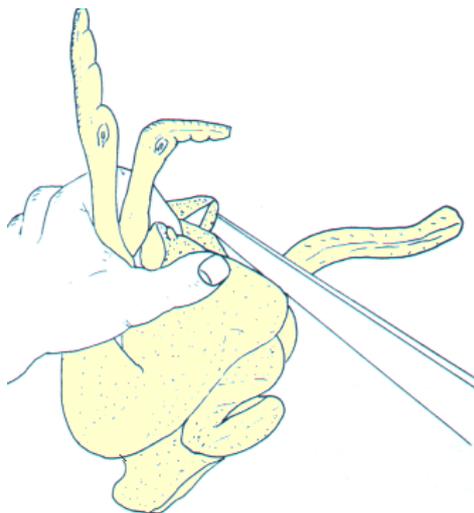
➤ De la peau du cou, glandes, graisse, jabot, tubes digestif et respiratoire.



4)

SECTIONNER

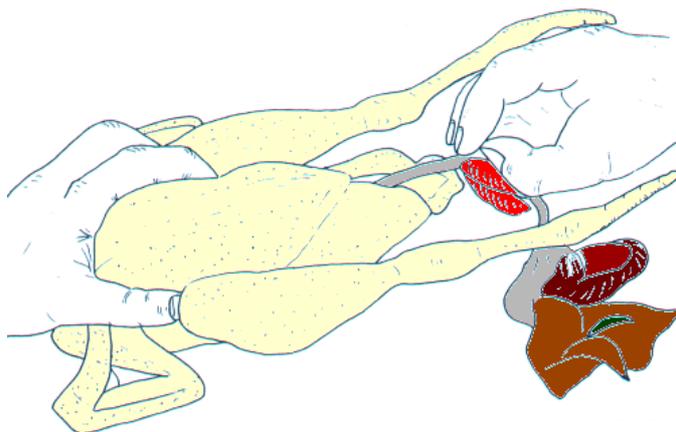
➤ Le cou à la base de la colonne vertébrale; le placer sur une planche à découper.



5)

VIDER

➤ Le poulet. En retirant les organes par l'arrière, poulet posé sur le dos. Vérifier que ce travail soit bien fait.



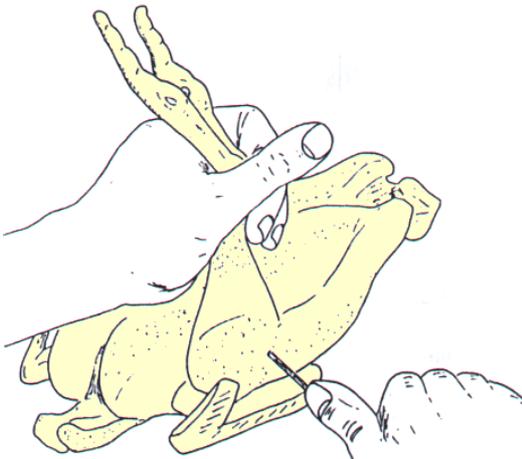


BRIDER UNE VOLAILLE

1)

PIQUER

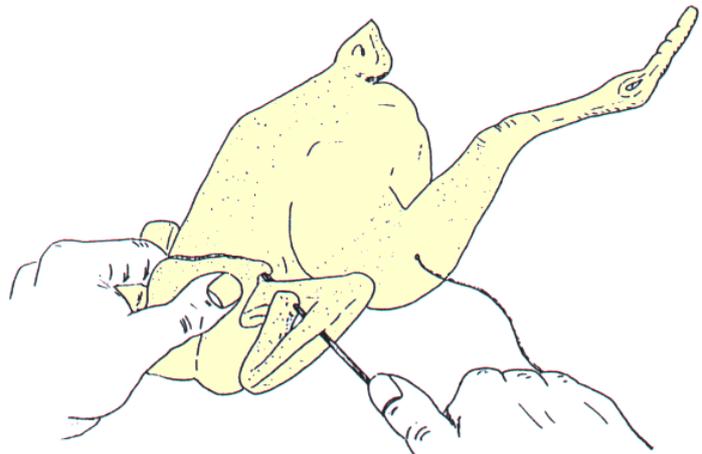
➤ A la jointure "pilon - gras de cuisse"; Traverser en maintenant bien les pattes.



2)

PASSER

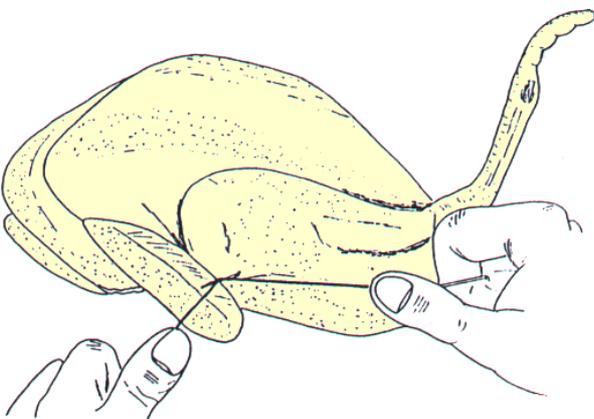
➤ L'aiguille sous la colonne vertébrale en piquant les ailes et la peau du cou repliée.



3)

LIER

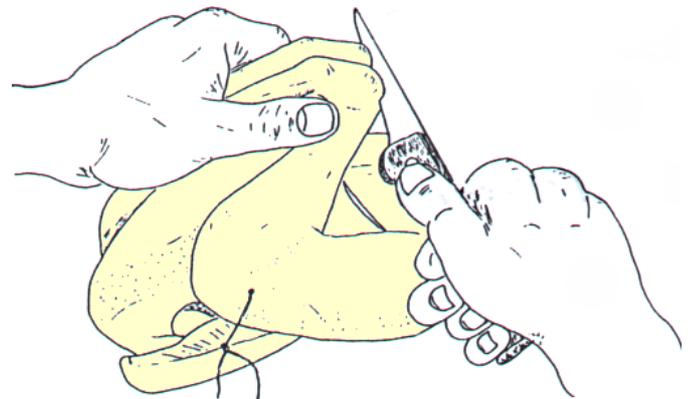
➤ Serrer et attacher les deux extrémités de la ficelle.



4)

SECTIONNER

➤ Le tendon des pattes, plier les pattes pour le travail.

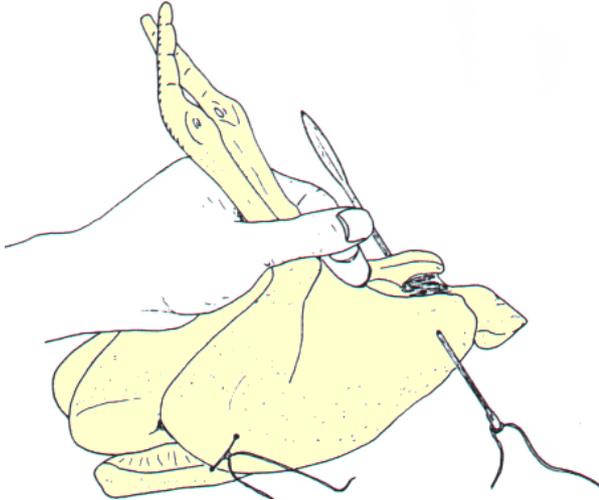




BRIDAGE (suite)

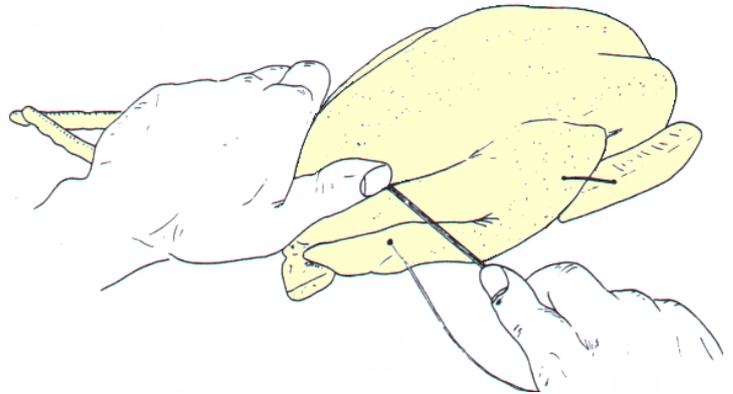
5) PIQUER

➤ A l'extrémité du gras de la cuisse.
Traverser en maintenant les pattes.



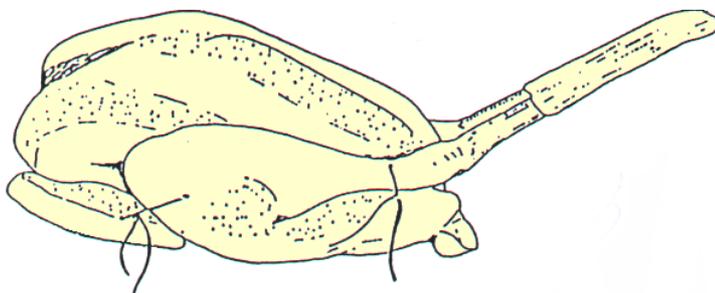
6) REPIQUER

➤ En passant la ficelle sous le bréchet.
Attacher les deux extrémités de la ficelle. (2^{ème} bride).



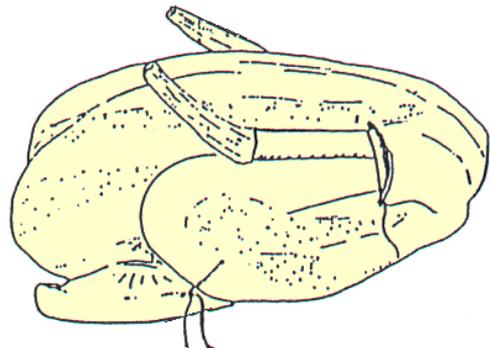
7) PRESENTER

➤ Une volaille " A ROTIR " protéger les pattes à l'aide de papier d'aluminium.



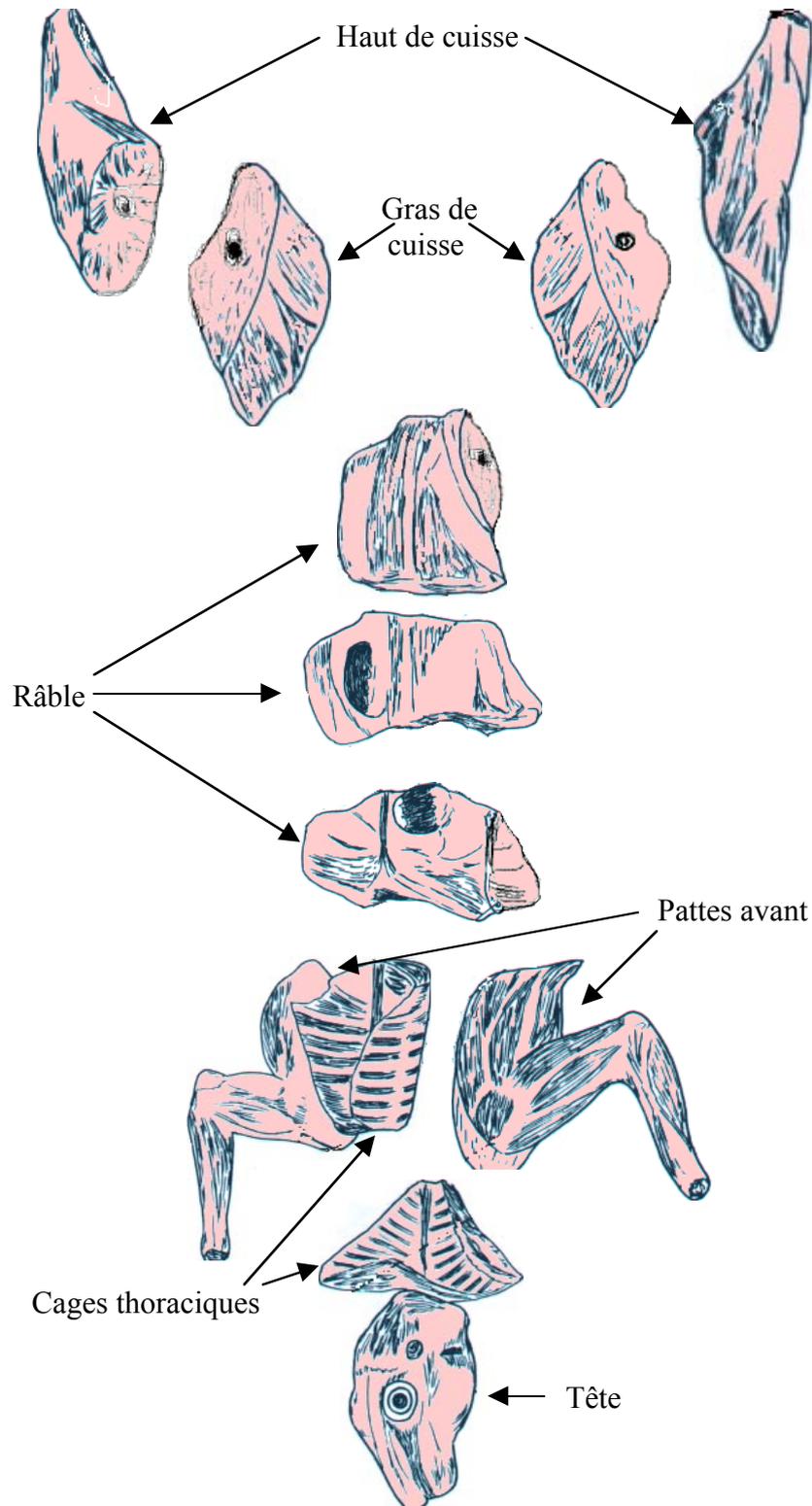
8) PRESENTER

➤ Une volaille " A ROTIR " les pattes sont pliées et introduites de chaque côté dans le flanc.





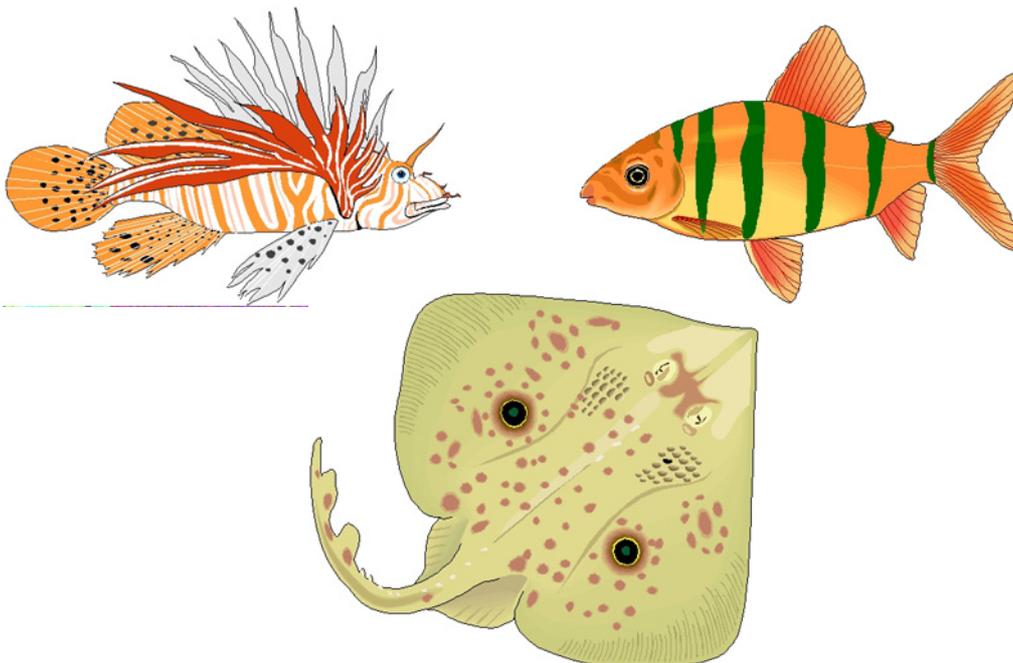
DECOUPE DU LAPIN

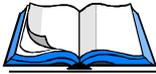


Chapitre 1.4 - Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.0.3

L'habillage du poisson





LES CRITERES DE FRAICHEUR

CRITERES		POSITIFS	NEGATIFS
ODEUR	→	- Légère, Agréable. - L'algue marine.	- Acre. - Acide. - Désagréable.
ASPECT	→	- Brillant.	- Mat. - Sans éclat.
RIGIDITE	→	- Consistance ferme.	- Corps mou.
ECAILLES	→	- Adhérentes.	- Soulevées. - Se détachant.
PEAU	→	- Tendue. - Bien colorée.	- Ridée. - Décolorée.
OUIES	→	- Roses ou rouges sang.	- Sèches. - Grisâtres.
ABDOMEN	→	- Ni gonflé. - Ni déchiré.	- Flasque. - Déformé.
CHAIR	→	- Ferme. - Blanche.	- Friable. - Coloration rouge.
COLONNE	→	- Adhérente. - Cassante.	- Facile à détacher. - Pliante.
OEIL	→	- Clair, Vif. - Convexe.	- Terne. - Vitreux. - Concave.



HABILLAGE DU POISSON

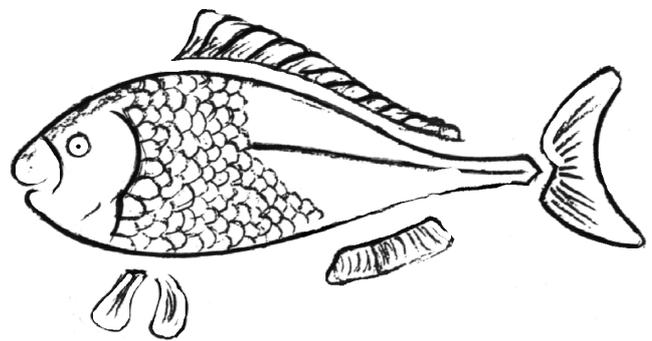
GENERALITE :

- Les poissons nous sont livrés en cuisine le plus souvent dans l'état où ils ont été pêchés, c'est à dire sans aucune préparation préliminaire, il arrive quelques fois qu'ils aient été vidés et étêtés.
- Il est donc nécessaire d'enlever les parties impropres à la consommation : Habillage ! (ébarber, écailler, vider, étêter, limoner, etc).

TECHNIQUE

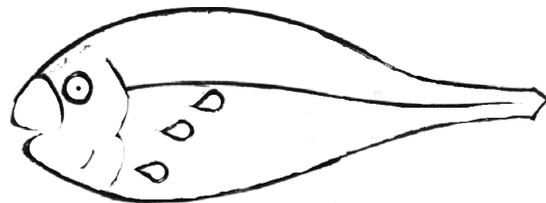
EBARBER

- Couper les nageoires aux ciseaux.



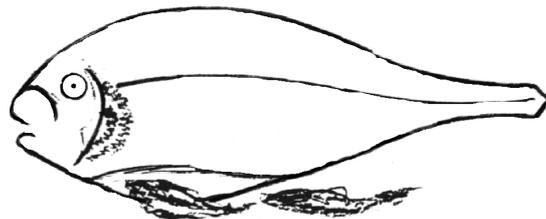
ECAILLER

- Gratter à rebrousse écailles avec un écailleur.



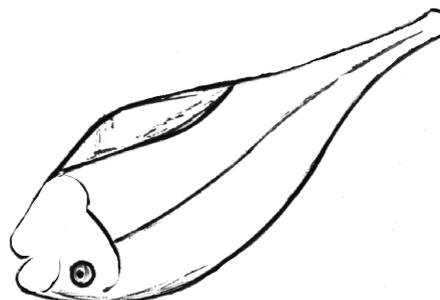
VIDER

- Retirer les viscères et les ouïes.



LIMONER

- Laver soigneusement sous un filet d'eau.

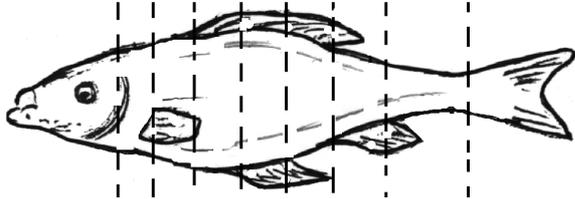




DECOUPE DU POISSON

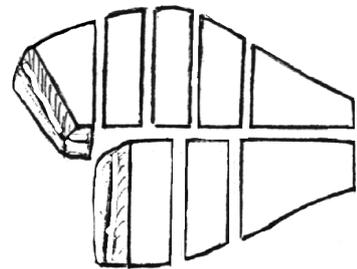
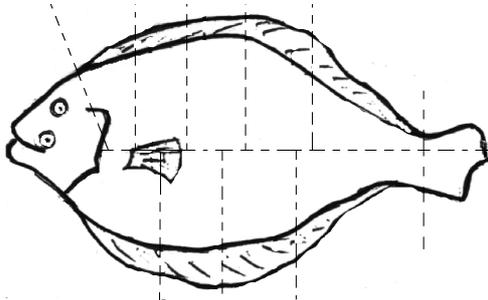
DARNES

- Gros poissons ronds. Exemples : (Saumon, Cabillaud, Brochet, etc.).



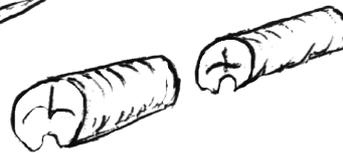
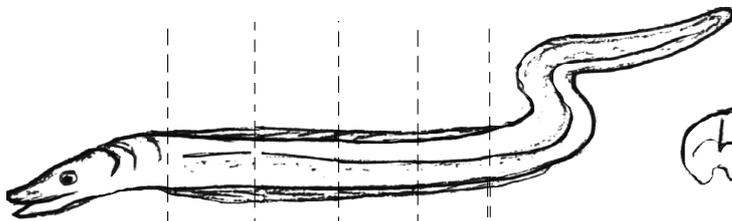
TRONCONS

- Gros poissons plats 4 filets. Exemples : (Turbot, Barbue, etc.).



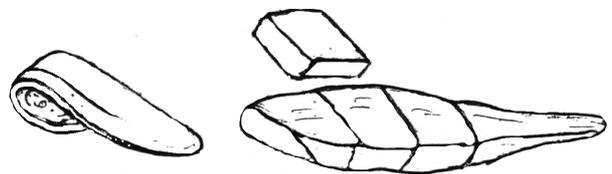
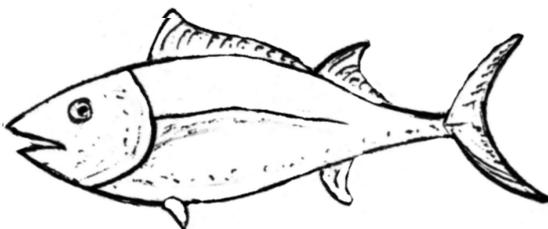
TRONCONS

- Gros poissons ronds 2 filets. Exemples : (Roussette, Anguille, etc.).



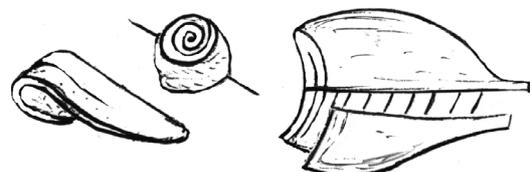
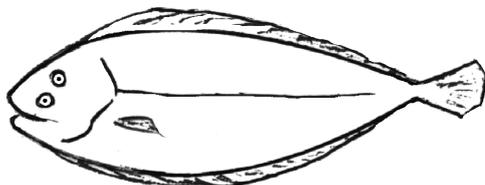
FILETS

- Poissons 2 filets. Exemples : (Lotte, Bar, Merlan, Rouget, Dorade, Saumon, etc.).



FILETS

- Poissons 4 filets. Exemples : (Sole, Limande, Turbotin, Raie, etc.).



Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.0.4

L'habillage de la viande





HABILLAGE DE LA VIANDE

GENERALITE:

- La viande peut dans certains cas nous être livrée en quartier, il est donc important de maîtriser le désossage.
- La plupart du temps la viande nous arrive en muscle, il nous appartient de parer, dégraisser et dénervé, traitement où il sera important de tenir compte de la destination culinaire des morceaux.

1^{er} traitement " Désosser une viande"

Ce travail consiste à retirer les os cartilages d'un quartier de viande à l'aide d'un couteau à désosser en évitant de taillader les muscles.

Photo à venir

2^{ème} traitement " Parer une viande"

Ce travail consiste à éliminer une ou toutes parties de graisse et des nerfs (aponévroses) qui recouvrent la pièce de boucherie, en étant conscient de la destination culinaire du morceau à traiter.

- Dans certains cas un parage à vif est nécessaire: Exemples (Les viandes rôties, les viandes sautées, certaines viandes grillées, etc.).
- Pour d'autres préparations il suffit de parer partiellement pour ne retirer que l'excédant de graisse et de nerfs, permettant ainsi de conserver tout le moelleux et le gélatineux qui en fera son excellence: Exemples (les viandes à bouillir, les viandes à braiser, les viandes à sauter en sauce, etc.).

Photo à venir

3^{ème} traitement " Ficeler une viande"

Ce travail consiste si nécessaire à maintenir une pièce de boucherie afin qu'elle ne se déforme pas pendant sa cuisson. Dans certains cas, avant de ficeler, il faudra "barder" c'est à dire entourer de fines tranches de lard gras (barde) la pièce à traiter, pour qu'elle reste moelleuse.

Photo à venir

4^{ème} traitement " Larder une viande"

Ce travail consiste à introduire à l'intérieur de la viande de gros bâtonnets de lard gras à l'aide d'un lardoire, le but étant de "nourrir" une pièce de boucherie afin de la rendre plus moelleuse.

Photo à venir

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.1

Les cuissons





LE BUT DES CUISSONS

LES CUISSONS AGISSENT SUR :



ELLES FACILITENT :



Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.1.0

Les cuissons de légumes





CUISSON DES LEGUMES FRAIS

DEFINITION :

➤ Les légumes frais (souvent appelés légumes verts) la plupart du temps se cuisent à l'anglaise, départ eau bouillante salée. A l'exception des pommes de terre pour lesquelles le départ se fait en eau froide salée.

But

- Conserver la couleur des légumes.
- Conserver au maximum les vitamines.

NOTA: une partie des vitamines vont se dissoudre dans l'eau, il est donc important dans la mesure du possible, d'utiliser l'eau de cuisson comme velouté.

Grammage

- 400 g de légumes frais avec perte.
- 300 g de légumes frais sans perte.
- 200 g de légumes surgelés.

Par personne

Technique de cuisson

1. Cuire les légumes frais à l'eau bouillante salée (préserver la couleur).
2. Cuire le strict minimum (fermeté à la dent).
3. Rafraîchir abondamment.
4. Égoutter.
5. Réserver.

Toujours à découvert !

Attention !

- Certains légumes ont tendance à s'oxyder, il est donc nécessaire d'ajouter à l'eau de cuisson du citron; exemple: champignons de paris, endives, etc.
- Pour d'autres l'ajout d'un blanc à l'eau de cuisson sera obligatoire pour en conserver leur blancheur; Exemple: fonds d'artichauts, salsifis, etc.



CUISSON DES LEGUMES SECS

DEFINITION :

➤ La durée des légumes secs varie en fonction du produit à traiter et de sa durée de conservation.
Exemple: haricots blancs rouges ou verts, pois cassés, lentilles, fèves, pois chiches.

Trempage

- Le trempage permet une réhydratation du légume par un bain d'eau froide ce qui provoque un ramollissement des fibres et favorise la cuisson.
- Le trempage est plus ou moins prolongé suivant la variété et la saison dans l'année.
- Le trempage doit être effectué en enceinte réfrigérée.
- Le trempage doit être limité pour éviter la germination et la fermentation.
- L'eau de trempage ne doit pas être réutilisée.
- Le trempage est inutile pour les lentilles.

Grammage

80 g pour tous les légumes secs.

Par personne

Technique de cuisson

1. Égoutter après le trempage.
2. Marquer à 5 volumes d'eau froide non salée.
3. Écumer à l'ébullition.
4. Ajouter une garniture aromatique.
5. Cuire lentement et à couvert.
6. Assaisonner au 3/4 de la cuisson.

Pas de sel
au départ !



CUISSON DES LEGUMES FRAIS

CUISSON	EXEMPLES LEGUMES	BUTS RECHERCHES	RAPPEL DES TECHNIQUES
ANGLAISE	<i>légumes verts</i>	conserver la couleur naturelle	à l'eau bouillante salée, ne pas couvrir les légumes verts pour permettre l'évaporation des acides volatiles, rafraîchir.
BLANCHIR	<i>choux, laitue.</i>	ôter l'âcreté de certains légumes: salade, etc...	départ à l'eau froide (choux). départ à l'eau bouillante (laitue).
VAPEUR	<i>la plupart des légumes</i>	conserver aux légumes un maximum de goût, de couleur, de sels minéraux	légume cuit sous l'action directe d'une source de chaleur humide ou sèche, sous pression contrôlée.
GLACER	<i>carottes, navets, petits oignons</i>	obtenir un aspect brillant et une saveur douceâtre.	cuisson de légume jusqu'à évaporation complète de l'eau et caramélisation du sucre.
BRAISER	<i>laitue, fenouil, céleri, endive</i>	modifier la saveur grâce à une garniture aromatique et une longue cuisson	légume blanchi sur G.A. suée, mouillé à mi hauteur avec fond blanc, cuire au four à couvert.
AU BLANC	<i>artichaut, bette, salsifis</i>	conserve la couleur originelle du légume.	préparer la cuisson (1 litre d'eau, 1 cuillère de farine, jus de citron, sel), faire bouillir avant de plonger les légumes.
GRILLER	<i>champignons, tomate, poivron.</i>	obtenir une saveur et une présentation particulière à cette cuisson.	Légume huilé, marqué sur le gril, assaisonné et souvent terminé au four.
FRIRE	<i>oignon, salsifis, aubergine,</i>	l'enrobage conserve la saveur, le moelleux.	cuire en plongeant le légume dans un corps gras à bonne température.
SAUTER	<i>champignons, salsifis, courgette, chou-fleur, endive</i>	obtenir une coloration grâce à un corps gras sous l'action de la chaleur.	cuire vivement un légume entier ou détaillé en le saisissant dans une petite quantité de gras (en sautoir ou à la poêle).
GRATINER	<i>chou-fleur, céleri, fenouil, cardon.</i>	formation d'une croûte dorée sous l'action de la chaleur de la salamandre.	cuire le légume, l'égoutter, le dresser avec addition de sauce ou de fond, gruyère râpé ou chapelure, beurre.

NOTA : Pour plus de précision se reporter aux fiches techniques détaillées.



APPELLATIONS DES GARNITURES

LEGUMES	=	APPELLATIONS
ASPERGES BLANCHES	=	ARGENTEUIL
PETITS POIS FRAIS	=	CLAMART
POIS CASSES	=	ST. GERMAIN
HARICOTS ROUGES	=	CONDE
LENTILLES	=	CONTI ou ESAÜ
CAROTTES	=	CRECY
CHOUX FLEURS	=	DUBARRY
HARICOTS VERTS	=	FAVORITE
NAVETS	=	FRENEUSE
FLAGEOLETS	=	MUSARD
OIGNONS	=	SOUBISE
ARTICHAUTS	=	RACHEL
POTIRON	=	MARIANNE
CELERI	=	CHAMPENOISE
POMME DE TERRE	=	PARMENTIER
EPINARDS	=	FLORENTINE

NOTA : Ces appellations s'attribuent à des purées, des potages, des garnitures !



CUISSON DES POMMES DE TERRE

CUISSON	EXEMPLES LEGUMES	BUTS RECHERCHES	RAPPEL DES TECHNIQUES
ANGLAISE	<i>pommes de terre tournées</i>	elles peuvent être servies natures ou persillées	cuisson, départ à l'eau froide salée.
BLANCHIR	<i>pommes châteaux, cocotte, noisette</i>	attendrir les pommes de terre.	départ à l'eau froide salée, c'est une pré-cuisson.
VAPEUR	<i>pommes de terre tournées</i>	conserver aux légumes un maximum de goût, de couleur, de sels minéraux	légume cuit sous l'action directe d'une source de chaleur humide ou sèche, sous pression contrôlée.
RISSOLER	<i>pommes châteaux, cocottes, noisettes</i>	obtenir un aspect blond doré.	cuire les pommes de terre dans un peu de matière grasse après les avoir blanchies.
SAUTER	<i>pommes sautées à cru</i>	obtenir une coloration blond doré grâce à un corps gras.	saisir dans un corps gras en sautoir ou à la poêle les pommes taillées en rondelles, finir la cuisson à feu modéré pour une coloration blonde uniforme.
BRAISER	<i>pommes fondantes</i>	obtenir un aspect blond doré et une saveur moelleuse et fondante.	les pommes de terre sont disposées sur la face plate dans une plaque fortement beurrée, puis cuites au four avec un fond blanc, à découvert.
EN ROBE	<i>pommes en salade</i>	présentation d'une pomme nue, pelée et non épluchée.	pommes de terre à chair ferme cuite en robe des champs à l'anglaise, pelées et taillées en rondelles. Préparation pour salades composées.
GRATINER	<i>boulangère, gratin dauphinois, etc.</i>	obtenir en surface un gratin doré et moelleux.	pommes de terre à chair féculente taillées en rondelles, mises en plaque et cuites au four avec adjonction d'éléments divers selon l'appellation.
POCHER	<i>pommes pont-neuf mignonnettes, etc..</i>	obtenir une pré-cuisson.	Cuisson préliminaire des frites. Cuire des pommes de terre sans coloration en friture à 140° C.
FRIRE	<i>pommes pailles, chips, gaufrettes, frites, etc.</i>	obtenir une coloration grâce à un corps gras sous l'action de la chaleur.	frïre (dorer) les pommes de terre dans un bain d'huile à 180° C.
PUREE	<i>fraïche</i>	pulpe de pommes de terre moulinée.	cuites à l'anglaise ou à la vapeur, séchées au four puis passées au moulin, additionnées de beurre et de lait.
PAPILLOTE	<i>pommes sous la cendre</i>	présentation de la pomme avec la peau.	pommes de terre lavées, enveloppées de papier alu, cuites au four ou sous la braïse. Servies en pulpe, ou fendues avec beurre ou crème.
ROTIR	<i>pommes cuites au four</i>	obtenir une pulpe goûteuse	pommes de terre cuites au four en robe des champs sur un lit de gros sel.



REALISATION DE LA PUREE DE POMMES DE TERRE

DEFINITION :

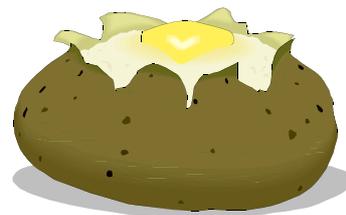
- Il est primordial d'utiliser des pommes de terre à chair féculente (Bintje) pour éviter le cordage de la purée.
- Cuites à l'anglaise, les pommes de terre seront égouttées et moulinées auxquelles on incorporera du beurre frais et du lait chaud, un assaisonnement viendra terminer la préparation.

POMMES DE TERRE "BINTJE"

300 g de pommes de terre par personne

Technique

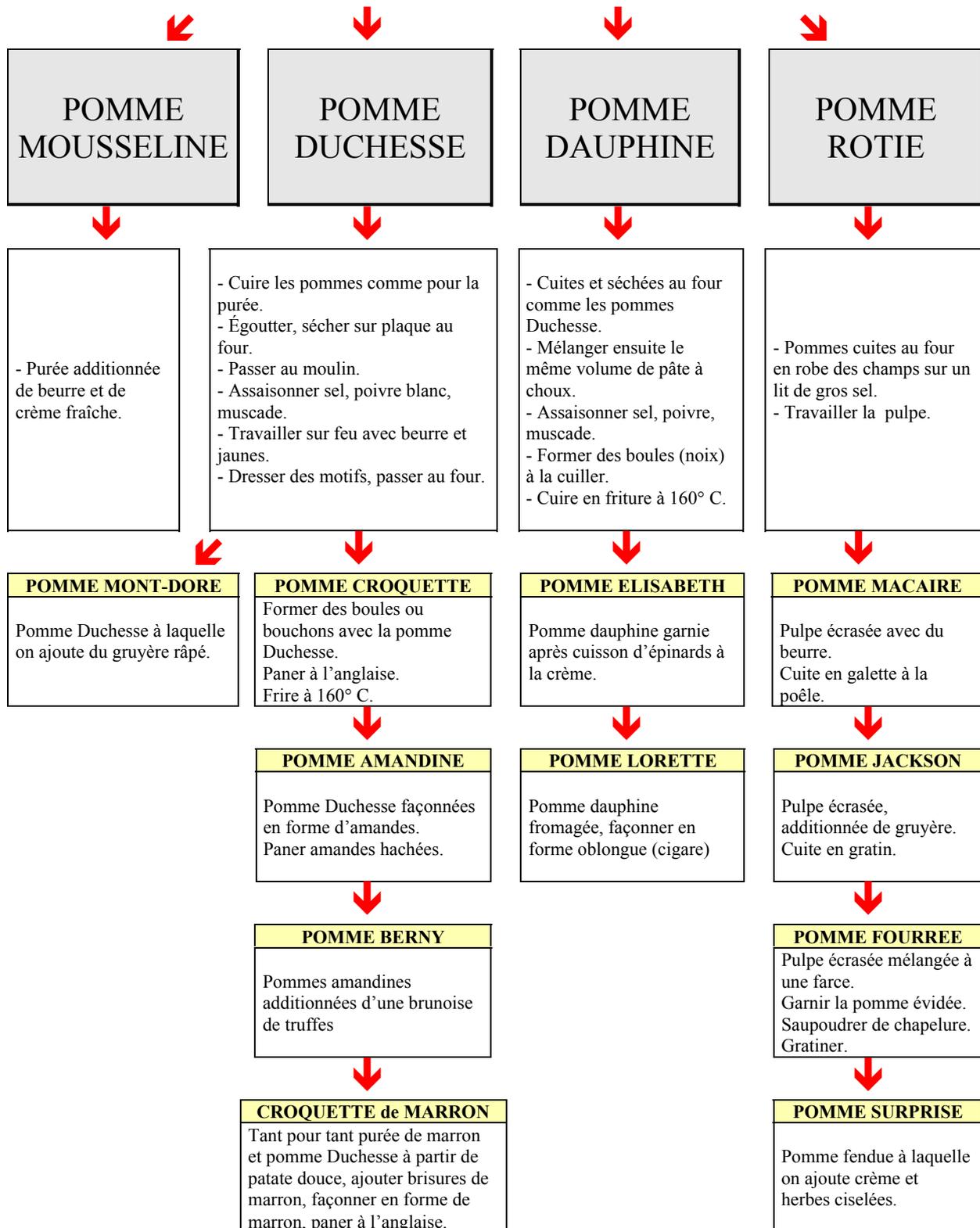
1. Eplucher les pommes de terre.
2. Bien laver les pommes de terre.
3. Les couper en quartiers réguliers.
4. Marquer les pommes de terre en cuisson à l'eau froide salée.
5. Cuire à feu doux.
6. S'assurer de la cuisson.
7. Egoutter les pommes de terre dans une passoire.
8. Les sécher 2 minutes au four.
9. Passer les pommes de terre au moulin à légumes.
10. Travailler la pulpe sur le feu, en ajoutant progressivement le beurre en parcelles.
11. Détendre avec du lait bouillant.
12. Rectifier l'assaisonnement. (Muscade facultatif)
13. Tamponner la surface de beurre.
14. Couvrir et réserver au bain-marie.



NOTA: Une variante permet de détendre la pulpe avec du lait et de la crème fraîche.



DERIVES DE LA PUREE





CUISSON DU RIZ

LE RIZ LONG

DEFINITION :

➤ Riz de luxe à grains allongés de Caroline, de Madagascar, 8 mm de longueur.

CUISSON Temps usuel 17 minutes, les grains restent parfaitement détachés à la cuisson.

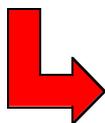
LE RIZ NATURE

80 g de riz par personne

Technique

1. Mettre à bouillir au moins 8 volumes d'eau pour 1 volume de riz.
2. Bien laver le riz sous l'eau courante.
3. Saler l'eau à 10 g par litre.
4. Jeter le riz dans l'eau bouillante.
5. Remuer doucement, à l'aide d'une spatule jusqu'à la reprise de l'ébullition.
6. Après cuisson, rafraîchir abondamment le riz.
7. Bien égoutter.
8. Consommé comme légume, mettre en plaque, beurré et salé.
9. Chauffer à four doux en protégeant la surface du riz avec un papier sulfurisé.

Utilisation



- Légumes de plats de poissons et de viandes en sauces.
- Pour certaines salades composées.
- Comme garniture de certains potages.

DERIVES DU RIZ NATURE

APPELLATION	GARNITURE
RIZ CANTONNAIS	➔ Riz nature (Basmati). Suer des petits lardons fumés, dés de céleri branche, crevettes décortiquées, ajouter le riz cuit, ajouter les œufs cuits en omelette et petits pois.
RIZ A L'EGYPTIENNE	➔ Salade composée de riz nature, garni de blancs de volaille, de maïs, de petits pois et brunoise de poivrons rouges, assaisonnée mayonnaise détendue glace de volaille.



CUISSON DU RIZ

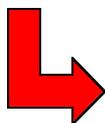
LE RIZ PILAF

80 g de riz par personne

Technique

1. Mesurer la quantité de riz nécessaire.
2. Chauffer le mouillement eau ou fond blanc, 1,5 fois le volume ou 2 fois le poids.
3. Dans le récipient de cuisson, Faire suer le oignons ciselés.
4. Ajouter le riz non lavé, graisser (nacrer), ajouter le bouquet garni.
5. Ajouter le liquide bouillant, remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition.
6. Couvrir et cuire sans remuer 17 minutes environ.
7. Égrainer à la fourchette avant de servir.

Utilisation



- Légumes de plats de poissons et de viandes en sauces.
- Turban de riz, pilaf de fruits de mer, de volailles etc..

DERIVES DU RIZ PILAF

APPELLATION	GARNITURE
RIZ MADRAS	→ Pilaf aux raisins et gingembre, égrener, ajouter de l'ananas en dés et parsemer d'amandes effilées grillées.
RIZZOTO ITALIENNE	→ Riz du piémont traité pilaf, mouillé fond blanc, égrener, le beurrer et ajouter du parmesan râpé.
RIZZOTO MILANAISE	→ Riz du piémont traité pilaf mais safrané, auquel est ajouté une julienne de jambon, de champignons, de langue écarlate et de truffes, lié demi-glace tomatée.
RIZ A LA GRECQUE	→ Pilaf aux raisins et dés de poivrons rouges sués à l'huile d'olives.
RIZ VALENCIENNE	→ Pilaf additionné d'une brunoise de jambon de Bayonne, de poivrons rouges, petits pois et tomates en dés.



LES PATES ALIMENTAIRES

REMARQUES :

- Les pâtes industrielles peuvent être cuites d'avance pour une mise en place, elle seront remises en température au moment du service. **Attention**, elles doivent être bien rafraîchies.
- Les pâtes fraîches seront cuites au moment de l'envoi du service.

LA CUISSON

80 g de pâtes par personne

Technique

1. Mettre à bouillir au moins 8 volumes d'eau pour 1 volume de pâtes
2. Saler l'eau à 10 g par litre.
3. Verser les pâtes en pluie et non en tas.
4. Remuer à l'aide d'une spatule jusqu'à la reprise de l'ébullition.
5. Couper la source de chaleur, couvrir 10 minutes.
6. Goûter, elles doivent être légèrement fermes (Al dente).
7. Égoutter et rafraîchir immédiatement.
8. Remettre en température (chauffante ou vapeur).
9. Saler, beurrer.

Utilisation



- Légumes de viandes en sauces.
- Pour certaines salades composées.
- Comme garniture de certains potages.

Pâtes fraîches

1kg de farine, 20 g de sel, 10 pièces d'œufs

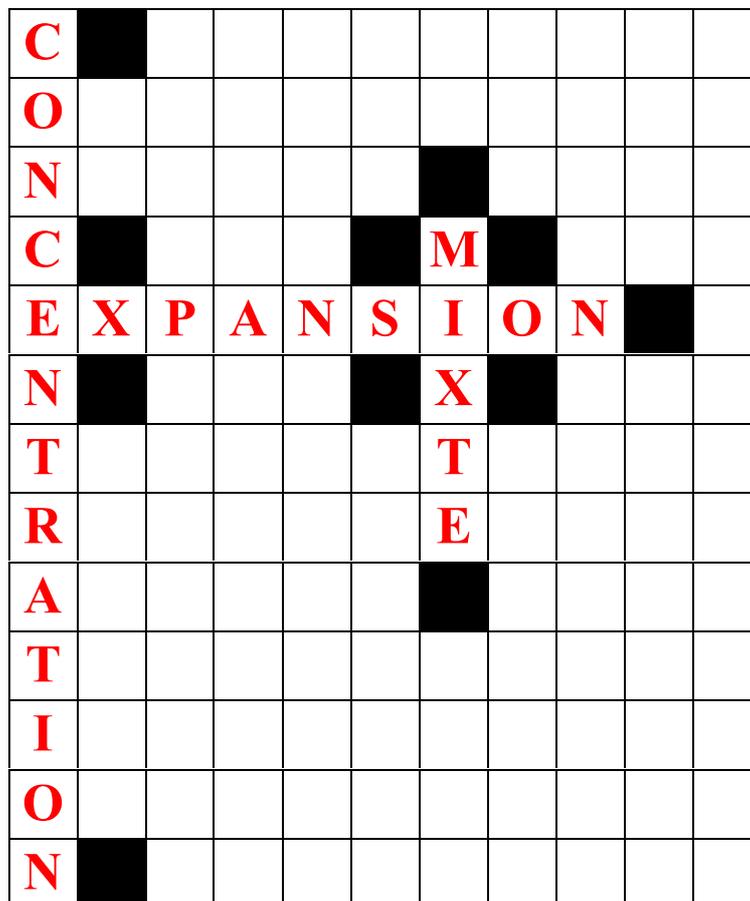
DERIVES DES PATES

APPELLATION	GARNITURE
CARBONARA	→ Lardons de poitrine fumée sautés, beurre, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan.
BOLOGNAISE	→ Dés de queue de bœuf sautés, oignons ciselés sués, sauce demi-glace tomatée, fondue de tomate, parmesan.
NAPOLITAINE	→ Sauce tomate, fondue de tomate, parmesan.

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.1.1

Les types de cuisson





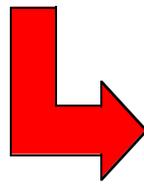
1^{er} TYPE DE CUISSON

CONCENTRATION

DEFINITION :

➤ C'est soumettre l'aliment à l'action d'une chaleur vive pour coaguler les protéines de surface de la pièce à traiter, les éléments nutritifs aromatiques (sucs) restent à l'intérieur de l'aliment.

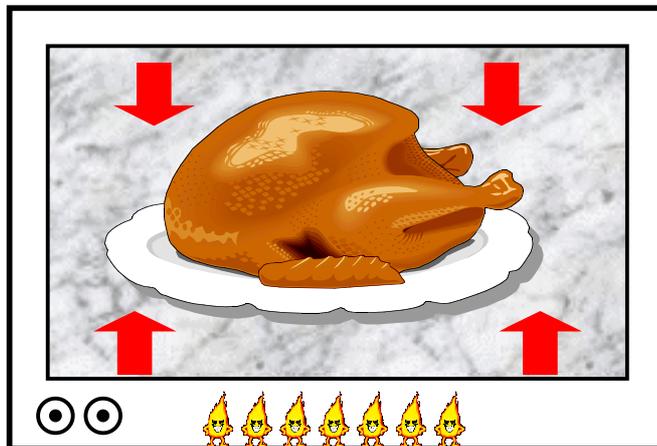
CE SONT DES VIANDES



GRILLEES
ROTIES
POELEES
SAUTEES
FRITS
POCHEES A CHAUD

EXEMPLE

Poulet rôti



TEMPERATURES DE CUISSON A COEUR



Viandes rouges
45°C

Viandes rosées
55°C

Viandes blanches
70°C



2^{ème} TYPE DE CUISSON

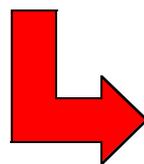
EXPANSION

DEFINITION :

➤ Le début de la cuisson se fait à froid et doucement ce qui permet aux sucs des différents éléments de commencer un échange avant que la coagulation des protéines ne se produise, le passage étant déjà fait, il n'y a plus de resserrement des pores.

➤ La cuisson est terminée lorsque les différents éléments ont exprimé et échangé leur parfum et leurs richesses.

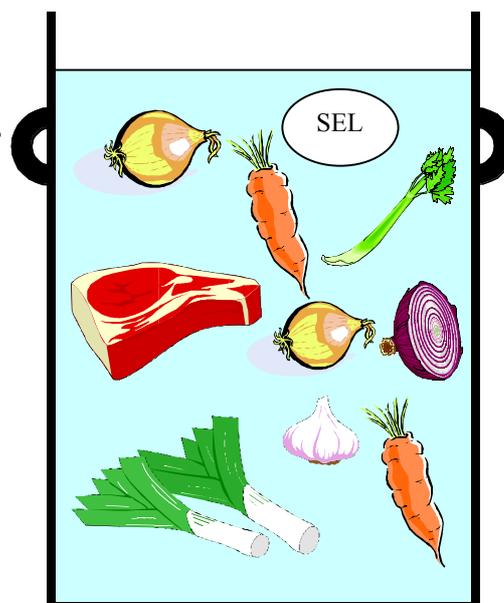
CE SONT DES VIANDES



POCHEES A FROID

EXEMPLE
Pot-au-feu

Cette cuisson est une application du phénomène d'osmose





3^{ème} TYPE DE CUISSON

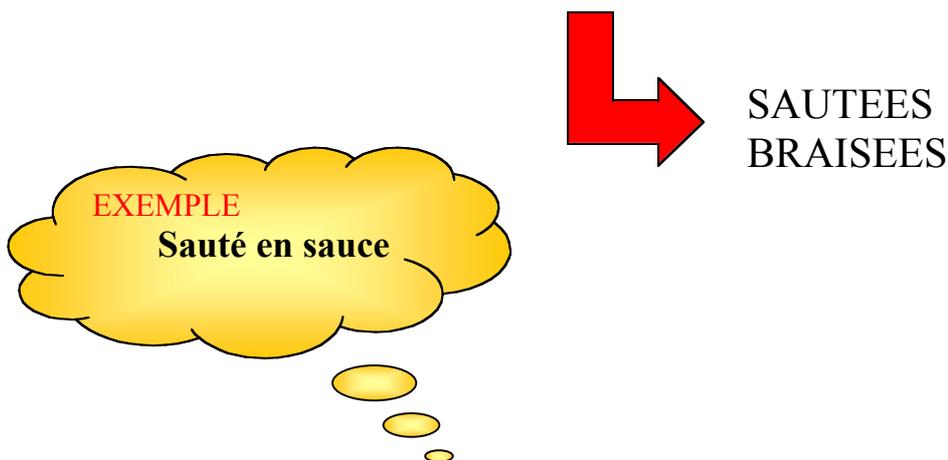
MIXTE

C'est une cuisson qui associe les deux autres procédés

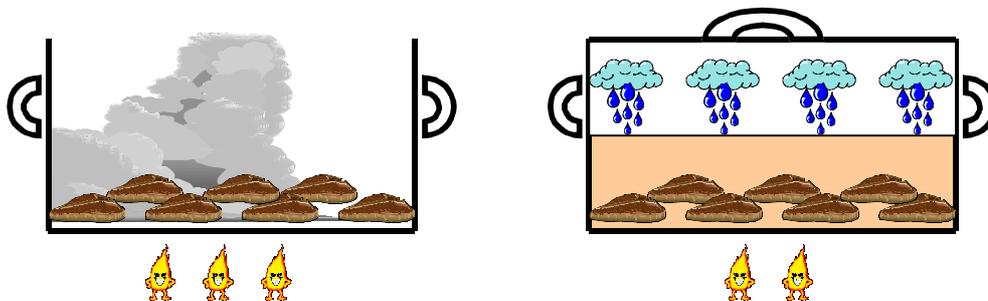
DEFINITION :

- On provoque d'abord. une concentration pour corser le goût et donner une coloration plus ou moins accentuée puis ensuite on ajoute le mouillement froid et l'on fait cuire doucement. (**Expansion**).
- Pendant cette cuisson lente, le mouillement " délave " les sucs qui ont été caramélisés ce qui modifie le parfum et le goût.

CE SONT DES VIANDES



CONCENTRATION + EXPANSION



Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

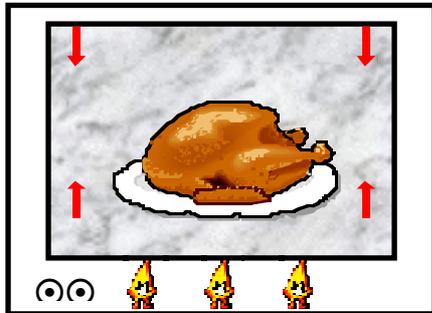
Sous chapitre 1.4.1.2

Les modes de cuisson



LES MODES DE CUISSONS

CONCENTRATION



MODE



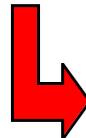
ROTIR
GRILLER
SAUTER
POELER
FRIRE
VAPEUR
POCHER A CHAUD

Tous les éléments nutritifs restent à l'intérieur de la pièce à traiter.

EXPANSION



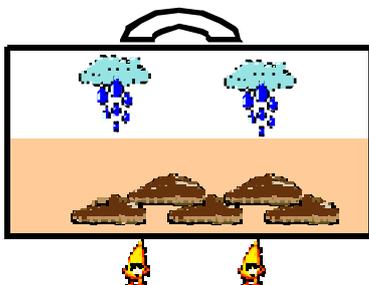
MODE



POCHER A FROID

Tous les éléments nutritifs s'échappent dans le milieu de cuisson.

MIXTE



MODE



RAGOUT
BRAISER

Concentration par rissolage, et expansion par mouillement.



ROTIR

MODE

1. Préparer les pièces à traiter.
2. Saisir dans un corps gras ainsi que les os et parures.
3. Assaisonner et cuire au four à découvert.
4. Retourner et arroser souvent en court de cuisson.
5. En fin de cuisson, réserver la pièce.
6. Ajouter la garniture aromatique, pincer les sucs.
7. Dégraisser, déglacer, mouiller, réduire.
8. Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement.

TYPE DE CUISSON

CONCENTRATION

RÔTIR

DEFINITION :

- Rôtir, c'est soumettre un aliment à l'action de la chaleur sèche produite par un four ou une rôtissoire.
- Cette technique de cuisson s'applique particulièrement à des grosses pièces de viande de boucherie, de volaille ou de gibier, provenant d'animaux jeunes et tendres, ou pour des morceaux d'excellente qualité de 1ère catégorie.

BUT :



Coagulation superficielle ou complète des protéines, selon qu'il s'agisse d'une viande rouge ou blanche.

Formation d'une croûte plus ou moins colorée, croustillante et particulièrement sapide.

PRINCIPE :

- Il faut saisir rapidement le morceau dans la matière grasse, soit par un rissolage préalable, ou par un saisissement dans un four très chaud, afin de provoquer la coagulation rapide des protéines et ainsi empêcher les sucs de sortir.

PRECAUTION :

- Il faut que la chaleur du four, entre 220 et 280°C, soit en rapport avec la nature de la viande (blanche ou rouge), la grosseur et la conformité de la pièce à rôtir.

TECHNIQUE :

- a) Désosser, mançonner, parer, ficeler pour les viandes de boucherie et les gibiers à poils.
- b) Habiller, brider, barder si besoin pour les volailles et les gibiers à plumes.
 - Saisir dans la matière grasse sur toutes les faces, ajouter les os concassés et / ou les parures.
 - Assaisonner et enfourner à découvert.
 - Arroser fréquemment, retourner la pièce en évitant de la piquer afin de l'exposer sur toutes ses faces.
 - A mi-cuisson, réduire la chaleur de 30 à 50°C.
 - Le temps de cuisson est conditionné par la nature de la pièce, l'appoint de cuisson désiré, le volume et la qualité.
- Au terme de la cuisson, débarrasser le rôti dans une plaque munie d'une grille, et laisser reposer 5 à 15 minutes au chaud. Cette attente favorise la détente des fibres musculaires et l'uniformisation de la couleur.
- Ajouter la garniture aromatique, pincer les sucs (les sucs doivent être caramélisés et non brûlés: risque d'amertume), dégraisser, déglacer vin blanc, réduire, mouiller fond brun clair, réduire de nouveau, rectifier l'assaisonnement, passer au chinois étamine, réserver au bain-marie à couvert.

NOTA: *Il faut compter de 3 à 5 cl de jus par portion.*

UTILISATION

BOEUF	➔	filet, contre filet, rosbief, etc.
VEAU	➔	carré, noix, longe, etc.
AGNEAU	➔	gigot, selle anglaise, épaule, carré, etc.
PORC	➔	carré, longe, etc.
VOLAILLE	➔	poulet, pigeon, canard, oie, pintade, dinde, etc...LAPIN: râble et lapereau.
GIBIER	➔	gigue de chevreuil, cuissot de sanglier, caille, bécasse, perdreau, etc.



SAUTER

MODE

1. Parer et détailler en morceaux de même épaisseur.
2. A la commande chauffer le récipient de cuisson.
3. Ajouter le corps gras et aussitôt la pièce à cuire.
4. Réguler la chauffe en fonction de la pièce.
5. Tourner la pièce à mi-cuisson.
6. Assaisonner en court de cuisson.
7. Réserver au chaud.
8. Réaliser la finition en fonction de la recette.

TYPE DE CUISSON

CONCENTRATION

SAUTER

DEFINITION :

- Sauter c'est cuire un aliment dans un plat à sauter ou à la poêle, dans une petite quantité de corps gras.
- Cette technique de cuisson rapide (effectuée à la commande) s'applique à de petites pièces : légumes, oeufs, abats, produits de charcuterie, poissons, volailles, gibiers, viandes de boucherie provenant d'animaux jeunes, viandes tendres d'excellente qualité et de 1ère catégorie.

BUT :



Il faut que la matière grasse, huile et / ou beurre soit suffisamment chaude pour saisir instantanément et provoquer ainsi une couche rissolée ou coagulée, afin de maintenir à l'intérieur de la pièce à traiter le maximum de substances sapides et nutritives (sucs).

TECHNIQUE :

- Employer un plat à sauter ou une poêle de dimension juste proportionnée avec les pièces à sauter.
- Afin que la cuisson se fasse uniformément, les pièces doivent être de même épaisseur, sauf pour des à points de cuisson différents.
- La température du corps sera intense dans un premier temps, puis ensuite modulée selon la nature des pièces à sauter, (l' à points de cuisson des viandes rouges, viandes blanches, poissons, légumes crus ou déjà cuits, etc.) et également par l'épaisseur des aliments.
- L'assaisonnement se fera à mi-cuisson pour les viandes rouges ou rosées, et pour les pommes rissolées.
- Au début de cuisson pour le reste des aliments.
- Au terme de la cuisson, débarrasser aussitôt, soit sur un plat de service, sur assiettes, ou un récipient de débarrassage.

REMARQUE :

➤ Certaines pièces avant d'être mises à sauter seront farinées ou panées, afin de faciliter la formation de la couche rissolée.

La finition se fait selon la recette, à savoir !

➤ Quelle que soit sa couleur, la sauce doit être courte, légèrement liée, onctueuse et brillante. Elle doit juste napper l'aliment et recouvrir le fond du plat ou de l'assiette.

➤ Les poissons meunière sont nappés, au moment de leur envoi, avec un beurre noisette citronné.

➤ En aucun cas, les pièces de viande sautées ne doivent cuire ou finir de cuire dans la sauce!

UTILISATION

BOEUF	➔	steacks, tournedos, entrecôtes, rumsteacks, filets, etc.
VEAU	➔	côtes, escalopes, médaillons, picatta, grenadins, etc.
AGNEAU	➔	côtelettes, noisettes, chop, etc.
PORC	➔	côtes, filet mignon, etc.
ABAT	➔	foie, rognons, ris, cervelles, etc.
VOLAILLE	➔	cuisse, magrets, filets, suprêmes, etc.
GIBIER	➔	côtelettes, noisettes, aiguillettes, etc.
POISSON	➔	portion, suprêmes, escalopes, darnes, filet, St. Jacques, écrevisses, etc.
OEUF	➔	omelettes, au plats, etc.
LEGUME	➔	pommes noisettes, château, etc., courgettes, champignons, etc.



«L'A POINT» DE CUISSON DES VIANDES ROUGES

DEFINITION :

- Différents stades de cuisson sont appliqués, ils se jugent le plus souvent au toucher (pression des doigts) et à la vue (apparition de gouttelettes de sang).
- L'évaluation de l'à point de cuisson des viandes rouges requiert une grande habitude car elle reste de toute façon assez subjective.

APPRECIATION DE CUISSON

BLEU	→	Cuisson très rapide, caramélisation de la pièce sur toutes les faces, mais peu épaisse la viande n'est atteinte que légèrement par la chaleur, 40 à 45° à l'épicentre, les sucs sont présents dans toute l'épaisseur de la pièce. Au toucher la viande est molle sous une fine pellicule résistante. A la coupe la viande doit être très rouge sur toute l'épaisseur (aspect cru).
SAIGNANT	→	Cuisson rapide, la caramélisation est un peu épaisse pour résister à la pression des sucs, la viande a atteint le seuil de la coagulation des protéines, 55 à 60°, les sucs se concentrent au cœur de la pièce. La croûte offre une résistance légère à la pression des doigts, mais s'enfonce lorsque l'on appuie plus fort. A la coupe la viande est rouge à cœur puis graduellement va vers le rosé sur les bords.
A POINT	→	Cuisson plus ou moins lente selon l'épaisseur après saisissement, la viande a commencé à atteindre la température de coagulation 70° environ sans toutefois cuire complètement. Les sucs après s'être rejoints au cœur de la pièce cherchent à sortir apparaissant en petites gouttelettes rosées. La croûte résiste à la pression des doigts qui ne s'enfonce que faiblement. L'aspect à la coupe va du rouge-rosé à cœur au rosé-gris vers les bords.
BIEN-CUIT	→	Cuisson lente après saisissement, les sucs continuent de s'échapper, la chaleur à cœur coagule progressivement les protéines. La viande atteint une température de 70 à 80°, sèche et perd de sa saveur. A la coupe la viande présente une couleur grise sans trace de sang sur toute l'épaisseur.

NOTA:

*Ne jamais piquer une viande avec une fourchette
Ne jamais presser une viande (aplatir).*

Ne jamais retourner plusieurs fois une viande.



POELER

MODE

1. Préparer les pièces à traiter.
2. Saisir dans un corps gras ainsi que les os et parures.
3. Assaisonner et cuire au four à découvert à 200° c.
4. Arroser souvent en court de cuisson.
5. A mi-cuisson, ajouter la G.A, couvrir.
6. En fin de cuisson, réserver la pièce.
7. Déglacer, mouiller, réduire, passer au chinois.
8. Dégraisser, rectifier l'assaisonnement.
9. Glacer à la salamandre.

TYPE DE CUISSON

CONCENTRATION

POELER

DEFINITION :

- Poêler, c'est soumettre un aliment à l'action de la chaleur produite par un four en plaçant cet aliment dans un récipient creux fermé, et en le posant sur une garniture aromatique.
- Cette technique de cuisson s'applique principalement aux grosses pièces de viande de boucherie ou de volaille, pièces qui risqueraient de dessécher si elle étaient rôties.

BUT:



Limiter le dessèchement de l'aliment en évitant de l'exposer directement à la chaleur. Le récipient couvert permet de maintenir un certain degré d'humidité provenant de l'eau de végétation de la garniture aromatique.

TECHNIQUE :

- Parer, dégraisser, dénervé, désosser, piquer, barder, ficeler ou brider les pièces à poêler, selon leur nature.
- La saisir modérément dans la matière grasse, sur toutes ses faces et assaisonner.
- Faire revenir les os et / ou les parures coupés en morceaux.
- Ajouter maintenant ou en cours de cuisson, selon le cas et la recette, la garniture aromatique (Matignon).
- Cuire à couvert au four à 200°C et arroser souvent.
- Au terme de la cuisson, réserver au chaud sur plaque munie d'une grille, laisser reposer 10 à 15 minutes.
- Il n'est pas possible de dégraisser, ni de pincer les sucs.
- Faire la sauce en faisant réduire le vin blanc, ajouter le fond brun lié ou clair selon la recette, cuire doucement en dépouillant (réduire).
- Passer le fond de poêlage au chinois étamine, sans fouler.
- Dégraisser soigneusement, vérifier l'assaisonnement.
- Glacer à la salamandre.

NOTA: *Les pièces servies entières et découpées devant le client sont glacées en les exposant sous la salamandre, et en les arrosant sans arrêt avec le fond de poêlage.*

UTILISATION

BOEUF	➔	Train de côtes, aloyau, etc.
VEAU	➔	noix, sous noix, noix pâtissière, longe, selle, carré, épaule, etc.
AGNEAU	➔	gigot, épaule farcie, etc.
PORC	➔	filet, carré, longe, etc.
VOLAILLE	➔	poularde, dinde, chapon, canard, pintade, rôti de dinde, etc.
GIBIER	➔	faisan, perdrix, caille, filet et carré de sanglier, etc.



GRILLER

MODE

1. Préparer les pièces et réserver au frais.
2. Mettre à mariner éventuellement (marinade instantanée).
3. Chauffer le gril à la température désirée.
4. Nettoyer le gril et huiler légèrement.
5. Marquer les pièces huilées en les plaçant en diagonales du gril.
6. Faire la même opération pour l'autre face.
7. Assaisonner, faire l'appoint de cuisson.
8. Dresser, lustrer au beurre, envoyer.

TYPE DE CUISSON

CONCENTRATION

GRILLER

DEFINITION :

- Griller c'est soumettre un aliment à l'action directe de la chaleur rayonnante ou à la chaleur par contact d'un gril ou d'une salamandre.
- Cette technique de cuisson rapide (effectuée à la commande) s'applique à de petites pièces: légumes, abats, produits de charcuterie, poissons, viandes tendres (d'excellente qualité et de 1ère catégorie provenant de préférence d'animaux jeunes).

BUT :



De coaguler rapidement des protéines superficielles, de caraméliser l'amidon, afin de maintenir à l'intérieur de la pièce à traiter le maximum de substances sapides et nutritives (sucs).

TECHNIQUE :

- Nettoyer soigneusement les barreaux ou la plaque du gril, à l'aide d'une brosse métallique et d'un chiffon huilé.
- Régler l'intensité calorifique en fonction de la nature, de l'épaisseur et de la conformation de l'aliment à traiter
- Graisser très légèrement la pièce avec selon le cas, de l'huile, du beurre clarifié ou de la marinade instantanée.
- Poser la pièce sur le gril en diagonale et cuire le quart du temps évalué, donner à la pièce un quart de tour sur elle-même pour quadriller et cuire un deuxième quart temps.
- Saler la surface crue et retourner la pièce sur elle-même toujours en diagonale, cuire un troisième quart temps, saler la face cuite, donner un quart de tour à nouveau pour quadriller l'autre face et finir un dernier quart temps.
- Débarrasser les grillades et les placer sur une plaque comportant une grille ou des assiettes retournées.
- A l'envoi, à l'aide d'un pinceau lustrer de beurre clarifié.
- Brosser et nettoyer le gril.

NOTA: Terminer la cuisson au four (seulement pour les grosses pièces épaisses).

UTILISATION

BOEUF	→	steack, tournedos, entrecôte, rumsteack, contre filet, côte etc.
VEAU	→	côte, escalope, mignons, noisettes, etc.
AGNEAU	→	côtelettes, noisettes, mutton-chop, lamb-chop, brochette, etc.
PORC	→	côte, grillade, etc.
ABAT	→	foie, rognons, brochette, etc.
VOLAILLE	→	poulet, coquelet, pigeon, etc.
GIBIER	→	côtelettes, noisettes, etc.
POISSON	→	sole, loup, rouget, sardines, saumon, etc.
CHARCUTERIE	→	boudin, andouillette, saucisse, etc.
LEGUME	→	tomate, poivron, champignons, etc.



FRIRE

MODE

1. Vérifier la qualité et le niveau du bain d'huile.
2. Mettre à température le bain de cuisson.
3. Préparer les éléments à frire.
4. Procédés de cuisson :
 - a) **Cuisson directe 1 bain.**
180°C (aliments dorés et croustillants)
 - b) **Cuisson en 2 bains.**
140°C (une fois à blanc c'est une pré-cuisson)
180°C (aliments dorés et croustillants)
5. Bien égoutter les éléments frits.
6. Assaisonner.
7. Filtrer après chaque utilisation.

TYPE DE CUISSON

CONCENTRATION

FRIRE

DEFINITION :

➤ Frire, c'est cuire un aliment par immersion dans un corps gras porté à haute température. Cette température varie en fonction de la nature et la grosseur du produit à traiter.

BUT



La brusque immersion d'un aliment dans un bain d'huile porté à une température élevée amène la coagulation immédiate des protéines superficielles, en donnant des composés bruns croustillants très appréciés. La croûte ainsi formée s'oppose à la sortie des substances sapides et aromatiques de l'aliment

PRECAUTION

- Si la température du bain de friture n'est pas assez élevée, les aliments s'imprègnent de graisse et deviennent indigestes.
- Eponger soigneusement les aliments à traiter.
- Frire les aliments progressivement par petites quantités. Une quantité trop importante abaisse la température du bain d'huile, et provoque la formation d'une mousse trop importante (risque de débordement).
- Frire les aliments au dernier moment « à la commande », afin de les maintenir bien croustillants.
- Egoutter soigneusement sur du papier absorbant.
- Assaisonner (mais jamais au dessus du bain de friture !).

TECHNIQUE :

- Vérifier la qualité et le niveau du bain d'huile.
- Chauffer le bain de friture selon l'utilisation.
- Les aliments sont taillés, lavés, séchés et parfois ils subissent une préparation préliminaire dictée par la recette ou par une technique particulière (panés, farinés, mélangés, pré-cuisson).
- On distingue 2 procédés de cuisson :
 - a) 140°C pré-cuisson des pommes (mignonnettes, Pont Neuf, soufflées, etc.).
 - b) 180°C coloration immédiate et formation d'une croûte, cuisson des pommes (mignonnettes, Pont Neuf, soufflées, etc.) ou cuisson d'aliments de petite taille comme (la petite friture, etc.).
- Les aliments frits sont salés ou sucrés soit après cuisson complète, soit avant cuisson lorsqu'il y a enrobage ou mélange.
- Bien égoutter les aliments frits au dessus du bain, puis rangés sur papier absorbant.
- Après utilisation, filtrer le corps gras et nettoyer le matériel.

UTILISATION

VIANDE	→	fondue bourguignonne, beignets ou croquettes (cromesquis, rissoles, etc.).
VOLAILLE	→	poulet frit, fritots de volaille, etc.
ABAT	→	fritots de cervelle, rissoles de ris de veau, etc.
POISSON	→	petite friture, goujonnette, merlan frit, sole Colbert, croquette de poisson, etc.
ŒUF	→	œuf frit, beignet d'œufs, etc.
LEGUME	→	pommes paille, allumettes, chips, gaufrettes, croquettes, dauphine, etc. beignets et fritots de légumes (courgettes, oignons, choux-fleurs, etc.).
DESSERT	→	beignets de pommes, bananes, pets de nonne, bugnes, beignets viennois, etc.



POCHER A CHAUD

MODE

1. Prépare un fond ou court-bouillon.
2. Préparer la pièce à traiter.
3. Marquer en cuisson, démarrage à chaud.
4. Assaisonner à la reprise de l'ébullition.
5. Écumer soigneusement.
6. Après cuisson : rafraîchir ou égoutter si nécessaire.
7. Généralement le bouillon n'est pas utilisé.
8. Cas de sauce : (Émulsion chaude ou froide).

TYPE DE CUISSON

CONCENTRATION

POCHER

DEPART DANS UN LIQUIDE CHAUD

BUT :



La brusque immersion d'un aliment dans un liquide dont la température est voisine de l'ébullition provoque la coagulation immédiate des protéines superficielles.

TYPE DE CUISSON : « CONCENTRATION »

TECHNIQUE :

- Cuire un aliment dans un liquide bouillant permet ainsi d'obtenir une viande plus sapide et un liquide de cuisson moins savoureux.
- Sitôt la cuisson atteinte, il faut soit rafraîchir complètement ou partiellement l'aliment ou soit égoutter l'aliment, ou encore arrêter la cuisson par adjonction d'un peu de liquide froid afin de faire redescendre la température.

UTILISATION

CUISSON A L'ANGLAISE	➔	s'applique principalement aux légumes, cuisson dans une grande quantité d'eau bouillante, sursalée (pour les légumes verts seulement), rafraîchir en fin de cuisson, le produit doit être légèrement croquant « al-dente ».
CUISSON DES PATES ET RIZ	➔	pâtes industrielles ou fraîches, riz nature, cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée, et rafraîchis en fin de cuisson.
BLANCHIMENT DE LEGUMES	➔	cette opération a pour but de faire subir un début de cuisson à grande eau bouillante salée, et un rafraîchissement immédiat. Pour certains légumes c'est pour enlever leur goût âcre et amer (choux, navets, etc.), ou pour fixer la couleur (laitue, etc.).
VIANDE	➔	bœuf à la ficelle, rôti de porc et gigot à l'anglaise, etc.
POISSON	➔	poisson de rivière « au bleu »
CRUSTACE	➔	cuisson dans un court-bouillon ou dans de l'eau de mer avec des algues (homard, langouste, crevette, etc.).
OEUF	➔	cuisson à la coque, mollet, dur, (eau vinaigrée pour les œufs pochés).



POCHER A FROID

MODE

1. Préparer un fond, fumet, court-bouillon.
2. Refroidir avant utilisation.
3. Préparer la pièce à traiter.
4. Marquer en cuisson, démarrage à froid.
5. Assaisonner en début de cuisson.
(A l'exception les légumes secs).
6. Écumer à l'ébullition.
7. Bouillon généralement utilisé pour faire la sauce.

TYPE DE CUISSON

EXPANSION

POCHER

DEFINITION :

- Pocher, c'est cuire un aliment par immersion dans un liquide (**eau, fond, lait, sirop, vin, etc.**).
- La température de mise en cuisson permet de distinguer deux types de pochage.

DEPART DANS UN LIQUIDE FROID

BUT :



Provoquer un échange de saveur entre l'aliment à pocher et le liquide de cuisson, et modifier sa composition. Selon les lois de l'Osmose.

TYPE DE CUISSON : « **EXPANSION** »

TECHNIQUE :

- Il arrive qu'au préalable on fasse tremper, dégorger et / ou blanchir un aliment pour le débarrasser des impuretés ou de son goût âcre ou amer.
- Saler au départ, le sel ayant un pouvoir anticoagulant.
- Ecumer à l'ébullition.
- Ajouter les éléments aromatiques.
- Le bouillon sera savoureux et presque toujours utilisé pour réaliser la sauce d'accompagnement.
- Pour des raisons évidentes, les aliments ne sont pas rafraîchis, il sont égouttés ou décantés.

NOTA: *Pour les légumes secs, ne pas saler en début de cuisson.*

UTILISATION

LEGUMES SECS	➔	lentilles, haricots grains, pois cassés, etc.
VIANDE	➔	marmite, blanquette, jambon, saucisson à cuire, etc.
ABAT	➔	tous les abats.
POISSON	➔	saumon, brochet, truite, turbot, etc.
VOLAILLE	➔	poule, poularde, etc.
FRUIT	➔	au sirop, au vin, etc.
POTAGE	➔	mouillement des potages.
LEGUME	➔	pommes de terre cuites à anglaise, blanchiment des pommes cocotte, etc.



LES RAGOUTS

MODE: SAUTES EN SAUCE

1. Parer et détailler la viande en morceaux.
2. Faire revenir les morceaux.
3. Dégraisser.
4. Faire revenir la garniture aromatique.
5. Déglacer, mouiller à hauteur.
6. Porter à ébullition, écumer.
7. Ajouter les aromates, assaisonner.
8. Cuire à feu doux.
9. En fin de cuisson, décanter.
10. Terminer la sauce.
11. Ajouter la garniture d'appellation.
12. Napper la viande.

TYPE DE CUISSON

MIXTE

LES RAGOUTS

DEFINITION :

➤ Réaliser un ragoût ou un sauté en sauce c'est cuire à couvert, lentement et régulièrement dans un liquide lié des aliments découpés en morceaux et préalablement rissolés (ragoût à brun), ou raidis (ragoût à blanc).

RAGOUT A BRUN

GENERALITES :

Le mot ragoût n'est pas souvent employé dans les appellations de plat cuisiné, on utilise plus volontiers les mots daube ou estouffade pour le boeuf, sauté pour le veau, l'agneau et les volailles, navarin pour le mouton et quelquefois l'agneau. On trouve également les mots civet, curry, carbonnade, goulash qui sont des préparations en ragoût, mais présentant en plus un caractère particulier du fait du mouillement, de la liaison et / ou des aromates employés.

TECHNIQUE :

- Certaines viandes gagnent à être marinées au préalable.
- Parer et détailler la viande.
- En fonction de la coloration désirée, rissoler les morceaux dans de la matière grasse.
- Dégraisser et ajouter une garniture aromatique.
- Singer si nécessaire, pour les ragoûts de couleur brune seulement: torrifier la farine au four.

NOTA : En utilisant un mouillement fond lié, le singeage devient inutile.

- Tomater (si la préparation le permet) cuire 2 minutes.
- Déglacer et réduire de moitié.
- Mouiller à hauteur des morceaux avec, selon la recette : de l'eau, du fond, etc.
- A l'ébullition écumer.
- Ajouter les aromates et l'assaisonnement.
- Cuire à couvert, lentement et régulièrement, sur une plaque de mijotage ou au four à 200°C.
- Au terme de la cuisson, décanter les morceaux et réserver au chaud.
- Passer la sauce au chinois étamine, réduire si nécessaire.
- Rectifier la liaison et l'assaisonnement.
- Ajouter la garniture d'appellation et napper la viande.

RAGOUT A BLANC

GENERALITES :

➤ Par souci d'élégance on appelle souvent les ragoûts à blanc «fricassée». Le ragoût à blanc diffère seulement du ragoût à brun, par les deux points techniques suivants:

- 1) Raidir les pièces au beurre au lieu de les rissoler.
- 2) Mouiller avec un liquide blanc, lié ou non selon la recette.

UTILISATION

BOEUF	→	Tous les morceaux de 2ème catégorie.
VEAU	→	Tous les morceaux de 2ème et 3ème catégorie.
AGNEAU	→	Epaule, collier, haut de côtes, poitrine.
PORC	→	Epaule, échine, pointe.
ABAT	→	Ris de veau et d'agneau, etc.
VOLAILLE	→	Poulet, coq, lapin, etc.
GIBIER	→	Chevreuil, sanglier, lièvre, lapin de garenne, etc.



BRAISER A BRUN

MODE

1. Préparer la pièce et la larder.
2. Mettre à mariner avec les aromates.
3. Égoutter la pièce, les aromates, réserver la marinade.
4. Rissoler la viande et la garniture aromatique.
5. Déglacer avec la marinade, réduire de moitié.
6. Mouiller fond brun à mi hauteur.
7. Assaisonner, cuire au four à couvert.
8. Arroser et retourner la pièce en cours de cuisson.
9. A terme, réserver la pièce au chaud.
10. Réaliser la sauce avec le fond de braisage.
11. Ajouter la garniture d'appellation.
12. Napper la viande, glacer.

TYPE DE CUISSON

MIXTE

BRAISER

DEFINITION :

➤ Braiser, c'est cuire à couvert, lentement et régulièrement, dans un liquide lié et sur une garniture aromatique, des pièces entières préalablement rissolées. Cette technique de cuisson s'applique principalement à de grosses pièces de viandes fermes, provenant d'animaux adultes et nécessitant une durée de cuisson longue.

BRAISER A BRUN

TECHNIQUE :

- Généralement les morceaux employés demandent à être lardés afin d'être moelleux après cuisson.
- On peut facultativement mettre à mariner au moins 12 à 24 heures.
- Egoutter les pièces (éponger), et la garniture aromatique.
- Réserver la marinade.
- Saisir vivement la pièce dans un corps gras sur toutes ses faces et réserver.
- Faire revenir la garniture aromatique.
- Dégraisser, déglacer avec le vin de la marinade.
- Mouiller avec un fond brun à mi-hauteur, ajouter le reste des aromates et assaisonner.
- Cuire à couvert au four à 200°C en arrosant et en retournant la pièce souvent.
- A terme, réserver la pièce au chaud.
- Passer au chinois, réduire le fond de braisage si nécessaire.
- Rectifier la liaison et l'assaisonnement.
- Ajouter la garniture d'appellation.

NOTA : *Si la pièce est servie en salle, la glacer au four ou à la salamandre.*

UTILISATION

BOEUF	➔	Aiguillette, paleron, basse côtes, etc.
VEAU	➔	Epaule, poitrine (farcié ou non), longe, selle, etc.
AGNEAU	➔	Epaule (farcié ou non), côtes découvertes, etc.
ABAT	➔	Langue, ris de veau ou d'agneau, cœur, etc.
LEGUME	➔	Choux farcis, etc.



BRAISER A BLANC

MODE

1. Préparer la pièce et la larder.
2. Raidir (viande) au beurre.
3. Disposer sur les éléments aromatiques sués.
4. Déglacer et / ou mouiller fond blanc à mi hauteur.
5. Assaisonner, cuire au four à couvert.
6. Arroser et retourner la pièce en cours de cuisson.
7. A terme, réserver la pièce au chaud.
8. Réaliser la sauce avec le fond de braisage.
9. Ajouter la garniture d'appellation.
10. Glacer si nécessaire.

TYPE DE CUISSON

MIXTE

BRAISER

BRAISER A BLANC

TECHNIQUE :

- Raidir au beurre les pièces, après les avoir éventuellement lardées ou piquées (les poissons ne sont pas raidis, les légumes sont blanchis).
- Les assaisonner et les placer sur une garniture aromatique suée au beurre.
- Déglacer et / ou mouiller avec un fond blanc à mi-hauteur.
- Cuire au four à couvert à 200°C.
- Au terme de la cuisson, réserver les pièces au chaud.
- Passer le fond de braisage au chinois.
- Réduire si nécessaire.
- Rectifier la liaison et l'assaisonnement.
- Ajouter la garniture d'appellation si nécessaire.

NOTA : *Si les pièces sont servies en salle, les glacer au four ou à la salamandre.*

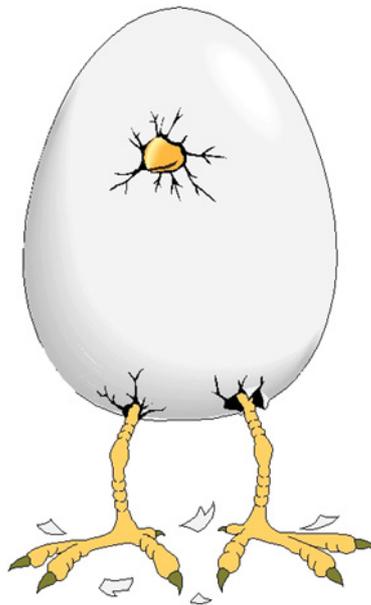
UTILISATION

VEAU	➔	Carré, selle, longe, noix, etc.
VOLAILLE	➔	Poularde, chapon, dinde, etc.
ABAT	➔	Ris de veau et d'agneau, etc.
LEGUME	➔	Laitue, céleri branche, choux, etc.
POISSON	➔	Saumon, carpe, dorade, turbot, etc.

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.1.3

Les cuissons des oeufs





LES ŒUFS

Consommation et utilisation des œufs

CRUS : → Gobés ou mélangés avec du sucre.

CUITS : → Sous trois formes.

1. Dans leur coquille

COQUE	→	2 à 3 minutes à l'eau bouillante
MOLLETS	→	5 à 6 minutes à l'eau bouillante
DURS	→	10 à 12 minutes à l'eau bouillante

2. Hors de leur coquille non battus

POCHES	→	Cuits 3 mn eau frémissante vinaigrée non salée, mis en eau froide, ébarbés.
FRITS	→	Cuits à l'huile chaude et reformés à la cuillère.
PLATS	→	Cuits lentement dans un plat beurré.
COCOTTE	→	Cuits au bain-marie, dans des ramequins beurrés, salés et poivrés.

3. Hors de leur coquille et battus

BROUILLES	→	Cuits en sauteuse avec un peu de beurre, adjonction de crème en fin de cuisson.
OMELETTES	→	Cuites dans une poêle beurrée, façonnées, elles doivent être lisses et peu colorées.

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.2

Les fonds





LES FONDS EN CUISINE

DEFINITION :

- Il faut interpréter le mot fond, dans le sens fondamental. Son utilisation sert de fondation à presque toutes les préparations cuisinées.
- Les fonds de sauces sont des préparations liquides, claires (c'est-à-dire sans liaison), que l'on obtient par la cuisson dans l'eau, d'éléments nutritifs os et parures ou têtes et arêtes et d'éléments aromatiques.

CLASSIFICATION



LES FONDS BLANCS

- Fond de veau.
- Fond de volaille.
- Fond de bœuf. (marmite)
- Fumet de poisson

LES FONDS BRUNS

- Fond de veau brun clair.
- Fond de gibier.
- Fond de brun de volaille

NOTA : Le lait est un liquide élaboré. Bien qu'il ne porte pas le nom de fond, le lait est souvent utilisé comme un fond de sauce.

UTILISATION

- 1) *Confection de sauces de base, dites sauces mères.*
- 2) *Comme élément de mouillement.*
- 3) *Pour améliorer les préparations.*
- 4) *Pour compléter la valeur nutritive.*

ATTENTION !

- Les fonds de sauce ne sont en général jamais salés (sauf la marmite).



LE FOND BLANC CLAIR

DEFINITION:

- Le fond blanc clair (**clair : sans liaison**) est un fond blanc de base, composé : d'os et de parures, d'oignons, carottes, poireaux, bouquet garni, mouillé à l'eau froide.
- Cuisson à faible ébullition.

COMPOSITION

(pour 1 litre fini)

COMPOSANT	U	Q	METHODE
ELEMENTS NUTRITIFS			
- Os et parures	KG	1	- Blanchir les os départ à froid. - Marquer en cuisson les os à l'eau froide avec la garniture aromatique.
GARNITURE AROMATIQUE			- Porter à ébullition. - Ecumer.
- Poireaux (blanc)	KG	0.050	- Cuire doucement et régulièrement.
- Carottes	KG	0.100	. 5 heures pour le fond de veau.
- Oignons	KG	0.100	. 1 h 30 pour les autres fonds.
- Ail	KG	0.010	Au terme de la cuisson :
- Céleri branche	KG	0.030	- Passer au chinois.
- Bouquet garni	P	1	- Refroidir rapidement.
- Clou de girofle	P	1	- Dégraisser, réserver au froid + 3°C.
- Poivre grains	P	5	
MOUILLEMENT			
- Eau	L	2	

UTILISATION

- Mouillement des veloutés, certains potages, blanquettes, fricassées, braisés à blanc.
- Déglçage de certaines préparations sautées ou rôties.
- Cuisson et braisage de certains légumes.



LE FOND BRUN CLAIR

DEFINITION:

➤ Le fond brun clair (*clair : sans liaison*) est un fond brun de base, composé : d'os et de parures, d'oignons, carottes, poireaux, bouquet garni, mouillé à l'eau froide.

➤ Cuisson à faible ébullition.

COMPOSITION

(pour 1 litre fini)

COMPOSANT	U	Q	METHODE
ELEMENTS NUTRITIFS			<ul style="list-style-type: none"> - Concasser les os et les mettre en plaque à rôtir. - Ajouter la garniture aromatique et faire colorer. - Débarrasser en marmite. - Dégraisser la plaque. - Déglacer la plaque avec de l'eau. - Verser sur les os et compléter le mouillement avec de l'eau. - Ajouter le reste des aromates. - Porter à ébullition. - Ecumer. - Cuire doucement et régulièrement. <li style="padding-left: 20px;">. 5 heures pour le fond de veau. <li style="padding-left: 20px;">. 1 h 30 pour les autres fonds. Au terme de la cuisson : - Passer au chinois. - Refroidir rapidement. - Dégraisser, réserver au froid + 3°C.
- Os et parures	KG	1	
GARNITURE AROMATIQUE			
- Carottes	Kg	0.100	
- Oignons	Kg	0.100	
- Ail	Kg	0.010	
- Céleri branche	Kg	0.030	
- Bouquet garni	P	1	
- Concentré de tomate	kg	0.030	
- Clou de girofle	P	1	
- Poivre grains	P	5	
MOUILLEMENT			
- Eau	L	2	

UTILISATION

- Sert à la confection des sauces _ glace, espagnole, fonds bruns liés.
- Mouillement des ragoûts et des braisés à brun.
- Déglçage de certains rôtis et viandes sautées.
- Confection de la glace de viande.



LES GLACES DE VIANDES

DEFINITION :

➤ Les glaces sont des préparations très concentrées obtenues au terme d'une réduction, à ébullition très lente de fonds clairs.

TECHNIQUE :

- Réduire du fond clair, à faible ébullition.
- Dépouiller très souvent.
- Lorsque le fond est réduit de moitié, le passer au chinois et le changer de récipient.
- Réduire à l'état sirupeux.

UTILISATION

- Pour corser ou finir les sauces au dernier moment.
- Pour des préparations diverses, comme enrober des lames de truffes, des pommes parisiennes, des croûtons, etc.



LE FUMET DE POISSON

DEFINITION:

- Le fumet de poisson est un fond de base, composé : d'arêtes et parures de poissons, d'oignons, carottes, parures de champignons, blancs de poireaux, bouquet garni, poivre en grains, mouillé à l'eau froide.
- Cuisson à faible ébullition environ 30 minutes.

COMPOSITION

(pour 1 litre fini)

COMPOSANT	U	Q	METHODE
ELEMENTS NUTRITIFS			<ul style="list-style-type: none">- Faire suer les oignons, échalotes, parures de champignons.- Ajouter les arêtes et les parures de poisson.- Suer de nouveau.- Mouiller à l'eau froide (et vin blanc si besoin).- Porter à ébullition.- Ecumer soigneusement.- Ajouter le bouquet garni, le poivre en grains et l'ail.- Cuire à feu doux 30 minutes.Au terme de la cuisson :- Passer au chinois.- Refroidir rapidement.- Dégraisser, réserver au froid + 3°C.
- Arêtes et parures	KG	1	
GARNITURE AROMATIQUE			
- Matière grasse	KG	0.100	
- Carottes	KG	0.100	
- Oignons	KG	0.100	
- Ail (facultatif)	KG	0.010	
- Parures de champignons	KG	0.050	
- Bouquet garni	P	1	
- Poivre en grains	P	5	
MOUILLEMENT			
- Vin blanc	cl	5	
- Eau	L	2	

UTILISATION

- Sert à la confection des sauces de poisson (Sce vin blanc et dérivés, américaines, velouté, etc.).
- Au pochage des poissons.
- Confection des gelées.
- Confection de la glace de poisson.



LE FUMET

SAUCES ET DERIVES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
FUMET DE POISSON	Réduction vin blanc, fumet, jus de champignons, crème.	<i>Scé Vin Blanc.</i>
VELOUTE DE POISSON	<ul style="list-style-type: none">- Mettre le poisson en plaque beurrée sur lit d'échalotes, vin blanc, mouiller fumet froid, lié roux blanc.- Champignons, crème.- Champignons, crème, moules, crevettes.- Champignons, crème, moules, huîtres, écrevisses.- Champignons, crème, moules, huîtres, écrevisses, coulis de homard, truffes.- Champignons, crème, moules, huîtres, écrevisses, brunoise de truffes, carottes, céleri.- Moutarde, anchory sauce.- Estragon, dés de moelle- Echalotes, persil et tomates concassées.- Crème, curry.- Tomates, crème.- Coulis de homard, truffes, cayenne.- Beurre d'écrevisses, cognac, tomates, cayenne.	<ul style="list-style-type: none"><i>Velouté de poisson</i>- <i>Scé Bonne-femme.</i>- <i>Scé Dieppoise.</i>- <i>Scé Normande.</i>- <i>Scé Diplomate.</i>- <i>Scé Ecossaise.</i>- <i>Scé Saint-Malo.</i>- <i>Scé Bonnefoy.</i>- <i>Scé Dugléré.</i>- <i>Scé Indienne.</i>- <i>Scé Aurore.</i>- <i>Scé Cardinal.</i>- <i>Scé Nantua.</i>



LE FUMET

SAUCES ET DERIVES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
FUMET DE CRUSTACES	- Carapaces et chairs de crustacés, brunoise carottes et oignons, ail, BG cognac, vin blanc, fumet, tomates, estragon, cayenne.	+ <i>Roux blond = Sce Américaine.</i>
SAUCE AMERICAINE	- Crème, curry. - Crème, paprika. - Crème, moules, crevettes, coquilles St Jacques. - Américaine au homard, madère, corail de homard. - Coulis d'écrevisses et crevettes, champignons, moules, écrevisses, crème.	- <i>Sce Orientale.</i> - <i>Sce Persane.</i> - <i>Sce Paimpolaise.</i> - <i>Sce Newbud.</i> - <i>Sce Joinville.</i>

SAUCES ET DERIVES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
FUMET DE POISSON	- Echalotes, vin rouge, fumet de poisson.	+ <i>Roux blond = Sce Matelote.</i>
SCE MATELOTE	- Oignons glacés, champignons. - Oignons glacés, champignons, croûtons. - Echalotes, Chambertin. - Echalotes, demi-glace. - Fumet au saumon, vin rouge, demi-glace.	- <i>Sce Bourguignonne.</i> - <i>Sce Mâconnaise.</i> - <i>Sce Chambertin.</i> - <i>Sce Marchand de vin.</i> - <i>Sce Genevoise.</i>



LES COURT-BOUILLONS

DEFINITION :

➤ Ce sont des préparations liquides, parfumées avec une garniture aromatique, des condiments et épices divers (selon la recette) et destinées à cuire certains aliments (poissons, crustacés, abats, etc.).

COMPOSITION

(pour 1 litre fini)

COMPOSANT	U	Q	METHODE
GARNITURE AROMATIQUE			
- Carottes	KG	0,100	- Emincer les légumes.
- Oignons	KG	0,100	- Les réunir avec les condiments dans un récipient.
- Clou de girofle	P	1	- Mouiller à l'eau froide.
- Bouquet garni	P	1	- Porter à ébullition.
- Poivre en grains	P	5	- Saler.
			- Ecumer.
MOUILLEMENT			Au terme de la cuisson, 30 minutes.
- Eau	L	1,5	- Passer au chinois sans fouler.
			- Refroidir.

NOTA : En fonction du produit à traiter, l'on peut après cuisson ajouter un acide tel que : vinaigre, citron, vin blanc, dans ce cas le court-bouillon prendra le nom de l'acide (Ex : court-bouillon au citron).



LES GELEES

DEFINITION :

➤ Ce sont des bouillons de viande ou de poisson qui sont clarifiés et qui se solidifient en refroidissant en raison des substances gélatineuses qu'ils contiennent.

CLASSIFICATION



- Gelée ordinaire.
- Gelée de volaille.
- Gelée de poisson.
- Gelée de gibier.

GELEE ORDINAIRE

INGREDIENTS		METHODE
- Consommé corsé	1 litre	- Porter le consommé à ébullition.
- Parfum (cognac, madère)	3 à 5 cl	- Tremper la gélatine à l'eau froide quelques minutes.
- Gélatine feuilles	12	- L'incorporer au consommé.
		- Parfumer à la demande.
		- Passer au chinois étamine.
		- Amener à l'état gélifiant pour un glaçage ou un chemisage.

NOTA : Pour les autres recettes de gelée la fabrication reste la même, c'est le fond de base qui change.



LE JUS DE ROTI

DEFINITION :

➤ Le jus de rôti est obtenu en faisant dissoudre dans un liquide, les sucs de viande caramélisés qui se trouvent dans la plaque de cuisson et dans les parures qui ont servi à protéger le rôti pendant sa cuisson.

TECHNIQUE :

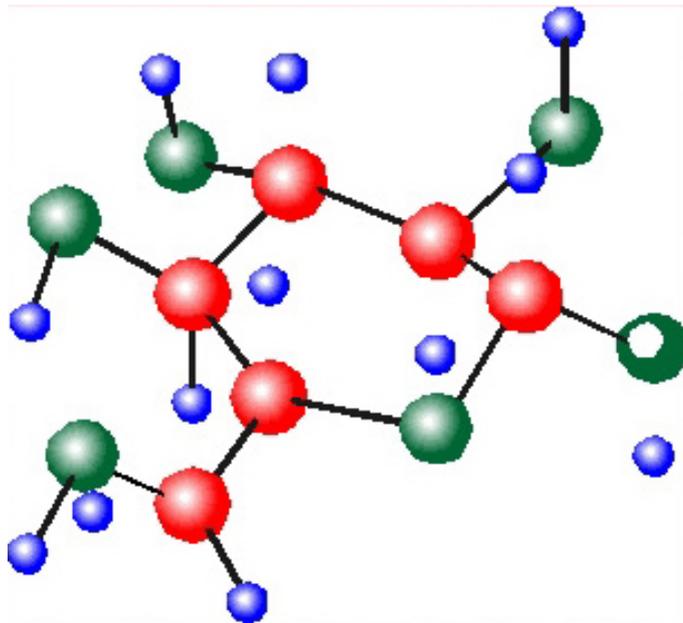
- Retirer le rôti de la plaque et laisser les parures.
- Pincer légèrement les sucs.
- Dégraisser.
- Déglacer selon la recette.
- 1) Soit avec du vin, dans ce cas il faut faire réduire, puis ajouter eau ou fond brun clair (viandes blanches).
- 2) Soit avec un fond brun clair (viandes rouges).
- 3) Soit à l'eau (viandes d'agneau et de mouton).
 - Porter à ébullition, assaisonner.
 - Réduire de moitié.
 - Rectifier l'assaisonnement.
 - Passer au chinois étamine.
 - Réserver au bain-marie.

NOTA : Il faut compter 3 cl de jus par portion de rôti.
Il arrive que pour certains jus, on fasse rissoler un peu de fine mirepoix pour les viandes fades ou quelques gousses d'ail pour l'agneau et le mouton.

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

chapitre 1.4.3

Les liaisons





LES LIAISONS

DEFINITION :

➤ Les liaisons sont des préparations culinaires simples ou élaborées obtenues à partir de produits alimentaires qui ont propriétés épaississantes, gélifiantes, émulsifiantes capables de modifier la consistance des liquides auxquels ils sont ajoutés.

UTILITE :

Epaissir des liquides, Exemple : (*Fonds, Fumets, Lait pour la réalisation de sauces, Potages, crèmes, veloutés, crèmes sucrées diverses*).

DIFFERENTS PROCEDES DE LIAISON

LIAISON

A BASE D'AMIDON :



La farine.
La féculé.
La semoule.
Le riz.
Le tapioca.

LIAISON

A BASE D'ŒUF :



Le jaune d'oeuf

LIAISON

A BASE DE LEGUMES OU DE FRUITS :



Les légumes frais.
Les légumes secs

LIAISON

PAR REDUCTION OU PAR EMULSION :



Le beurre.
La gelée.
La gélatine.

LIAISON

SPECIFIQUE :



Le sang de porc, bœuf, gibier
(poudre ou liquide).

Le corail de homard, langouste,
st. Jacques.



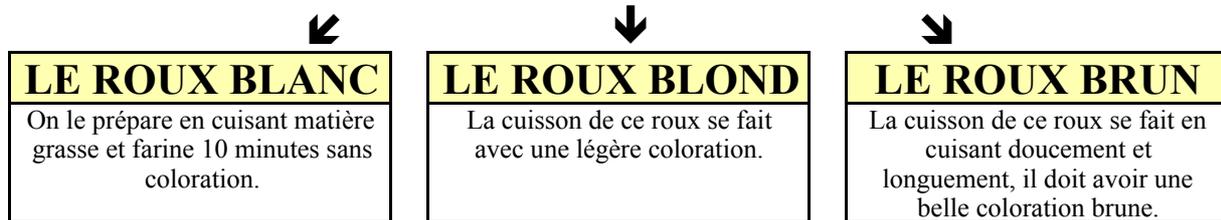
LES ROUX

DEFINITION:

➤ Mélange de beurre ou autres corps gras et de farine cuits plus ou moins longtemps suivant l'emploi final.

Le roux est un des éléments de liaison des sauces

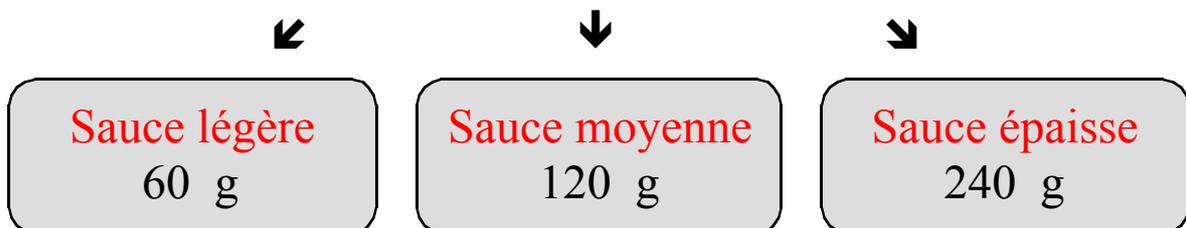
IL EXISTE 3 SORTES DE ROUX



PROPORTION

500 g	MATIERE GRASSE
+	
500 g	FARINE
<hr/>	
=	1 kg DE ROUX FINI

QUANTITE DE ROUX FINI AU LITRE DE SAUCE



NOTA : Bien entendu, ces quantités de roux au litre ne sont pas définitives, l'on peut en fonction des goûts de chacun, varier la liaison.

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

chapitre 1.4.4

Les sauces





CLASSIFICATION DES SAUCES

DEFINITION :

➤ Ce sont des préparations plus ou moins épaisses et onctueuses, composées d'un ou de plusieurs liquides (jus, fond, bouillon, corps gras liquide, vin, etc.) et d'une ou plusieurs liaisons.



Sauces chaudes blanches



La béchamel
Les veloutés

Sauces chaudes rouges



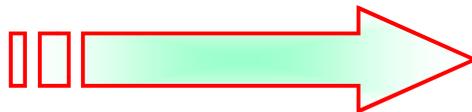
La sauce tomate
L'américaine

Sauces brunes



Les fonds bruns liés
L'espagnole
La demi glace

Sauces émulsionnées froides



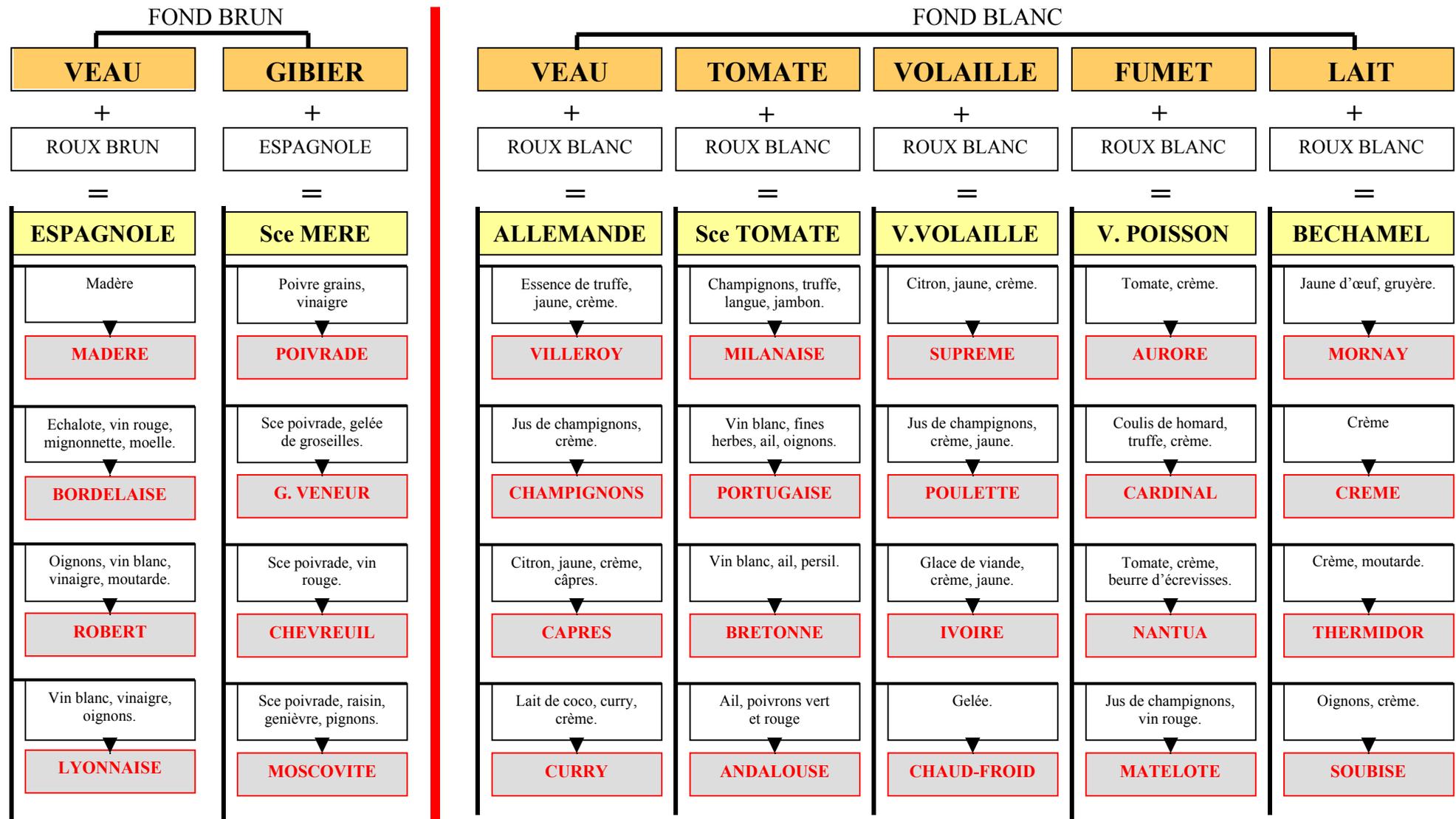
La vinaigrette
La mayonnaise

Sauces émulsionnées chaudes



Le beurre blanc
La sauce vin blanc
La hollandaise
La béarnaise

TABLEAUX DES SAUCES



Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.4.0

Les sauces de base



LA SAUCE BECHAMEL

DEFINITION :

➤ Sauce blanche faite avec du lait et du roux blanc, elle doit son nom au marquis de Béchameil. Elle est largement utilisée pour les apprêts d'œufs, de légumes, de gratins.

COMPOSITION

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Lait Roux blanc fini Sel Poivre blanc Muscade	L g Pm Pm Pm	1 60 à 240	- Mettre le lait à bouillir. - Délayer le roux froid jusqu'à consistance désirée. - Assaisonner. - Cuire 15 / 20 minutes à feu doux. - Passer au chinois. - Tamponner. - Réserver au bain-marie.

Dérivés

CREME	- Ajouter 2 à 3 dl de crème fraîche au litre de béchamel, réduire.
MORNAY	- Ajouter 100 à 150 g de gruyère râpé au litre de béchamel, donner un bouillon en remuant, puis hors du feu, ajouter 3 à 4 jaunes d'œufs préalablement délayés dans un peu de sauce.
SOUBISE	- Étuver 350 g d'oignons, ajouter 1 litre de béchamel, cuire, passer au chinois en foulant.
AUORE	- Mélanger à 2/3 de béchamel, 1/3 de sauce, ou de coulis de tomates.
CARDINAL	- Mélanger 1 litre de béchamel à un 1/2 litre de fond d'américaine, réduire à 1 litre, monter au beurre de homard ou de crustacés, ajouter julienne de truffe.
THERMIDOR	- Mélanger 1/2 Mornay, 1/2 sauce vin blanc à la hollandaise, moutarder.



LE VELOUTE SAUCE

DEFINITION :

➤ Sauce mère faite d'un fond blanc de veau, de volaille ou d'un fumet de poisson, lié avec un roux blanc.

TECHNIQUE :



- Porter à ébullition le fond ou fumet selon le cas.
- Délayer le roux froid jusqu'à consistance désirée.
- Cuire 15 / 20 minutes à feu doux.
- Assaisonner.
- Passer au chinois étamine.
- Tamponner.
- Réserver au bain-marie.

Dérivés

VELOUTE DE VEAU

ALLEMANDE	- Ajouter à 1 litre de velouté de veau, 3 à 4 jaunes d'œufs.
VILLEROI	- Velouté de veau additionné de jus de champignons, lié jaunes d'œufs, ajouter truffe.
CURRY	- Dés d'oignons, de pommes fruits et de bananes sautées au beurre, singer au curry, mouiller 1/3 lait de coco et 2/3 velouté. Ajouter crème fraîche.
POULETTE	- Velouté de veau additionné de jus de champignons, finition jus de citron et persil haché.



Dérivés

VELOUTE DE VOLAILLE

SUPREME	- Ajouter 2 à 3 dl de crème fraîche au litre de velouté de volaille, réduire, beurrer, citronner.
CHAUD-FROID	- Ajouter à 1 litre de sauce suprême 3 dl de gelée.
HONGROISE	- Oignons ciselés compotés au beurre, singer paprika, mouiller vin blanc, réduire 2/3 et ajouter sauce suprême, beurrer.
IVOIRE	- Sauce suprême additionnée de glace de viande (couleur ivoire), beurrer.

Dérivés

VELOUTE DE POISSON

VIN BLANC (au velouté)	- 1 ^{ère} formule : 1 litre de velouté de poisson additionné de réduction de cuisson de poisson, crémer, lier avec 5 jaunes et 100 g de beurre. - 2 ^{ème} formule : 1 litre de velouté de poisson additionné de réduction de cuisson de poisson, crémer, ajouter 3 dl de hollandaise.
DIEPPOISE	- Velouté de poisson additionné de jus de moules et de champignons, crémer, garnir de crevettes, moules et champignons.
NORMANDE	- Sauce vin blanc (1 ^{ère} formule) additionné de cuisson de champignons et jus d'huîtres.
BONNE FEMME	- Sauce vin blanc (2 ^{ème} formule) garnie de champignons émincés et de persil haché.
AURORE	- A 2/3 de velouté de poisson ajouter 1/3 de coulis de tomate, beurrer.



LA SAUCE VIN BLANC

DEFINITION :

➤ Cette sauce entre dans la famille des émulsions chaudes instables

COMPOSITION

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Fumet de poisson	L	1	<ul style="list-style-type: none">- Suer les échalotes ciselées.- Ajouter le vin blanc, réduire 9/10^{ème}.- Ajouter le fumet et/ou la cuisson du poisson.- Réduire à l'état sirupeux.- Ajouter la crème et réduire à l'état de sauce.- Hors du feu, monter au beurre.- Rectifier l'assaisonnement.- Couvrir et tenir au bain-marie, à 60°C maximum.
Échalotes	kg	0,050	
Vin blanc	dl	5	
Crème fraîche	cl	10	
Beurre	kg	0,080	
Sel, Poivre blanc	Pm		

Dérivés

DIEPPOISE	- Sauce vin blanc, ajouter à la réduction du jus de moules et de champignons, crémer, garnir de crevettes, moules et champignons.
VIN ROUGE	- Remplacer lors de la réduction le vin blanc par un bon vin rouge.
JOINVILLE	- Sauce vin blanc au coulis de crevettes.
BONNE FEMME	- Sauce vin blanc avec en garniture champignons émincés et persil haché.
DIPLOMATE	- Sauce vin blanc plus sauce américaine.



LA SAUCE TOMATE

DEFINITION :

➤ Sauce mère très souvent utilisée en cuisine pour accompagner les pâtes, les gnocchi, les haricots secs, les lentilles, les beignets et les fritots « Orly »

COMPOSITION

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Mirepoix	kg	0,200	- Rissoler la mirepoix et la poitrine.
Poitrine de porc _ sel	kg	0,100	- Singer et ajouter la tomate concentrée.
Farine	kg	0,050	- Cuire quelques minutes, (refroidir).
Tomate concentrée	kg	0,100	- Ajouter la tomate fraîche.
Tomates fraîches	L	1	- Mouiller, porter à l'ébullition.
Eau ou fond blanc veau	kg	1	- Ajouter ail, B.G, Assaisonner.
Ail	kg	0,020	- Cuire 1h30 à couvert.
Bouquet garni	P	1	- Passer au chinois
Sel, poivre	Pm		- Rectifier liaison et assaisonnement. - Tamponner, réserver au bain-marie.

Dérivés

PROVENCALE	- Oignons ciselés revenus blonds à l'huile d'olive, ajouter sauce tomate plus tomate concassée, relever d'ail, cuire, persil et basilic au départ.
BRETONNE	- Réduction d'oignons ciselés complotés à blond et de vin blanc, ajouter sauce tomate, cuire, persil au départ.
PORTUGAISE	- Comme provençale plus un peu de glace de viande.
DUXELLE	- Vin blanc plus duxelles, réduire, ajouter moitié _ glace et moitié sauce tomate.

NOTA : L'accompagnement d'un mets frit, par une sauce tomate prend l'appellation **ORLY** (Exemple : Fritots de cervelle Orly).



LA SAUCE AMERICAINE

DEFINITION :

➤ La base de cette célèbre sauce est bien évidemment le fameux Homard à l'américaine qui suscite encore à ce jour bien des controverses sur son auteur.

COMPOSITION

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Homard ou étrilles	kg	1	- Concasser les crustacés.
Mirepoix	kg	0,150	- Cardinaliser à l'huile fumante.
Échalotes	kg	0,050	- Ajouter mirepoix, échalotes, faire revenir.
Tomate concentrée	kg	0,050	- Flamber cognac.
Tomates fraîches	kg	0,300	- Ajouter tomate concentrée, cuire 2 minutes.
Cognac	L	0,10	- Déglacer vin blanc, réduire.
Vin blanc	L	0,20	- Mouiller fumet de poisson.
Fumet de poisson	L	1	- Ajouter tomates fraîches, ail, B.G, estragon, cerfeuil.
Ail	kg	0,020	- Écumer à l'ébullition.
Bouquet garni	P	1	- Assaisonner.
Roux blond fini	Pm		- Cuire 30 minutes.
Estragon	botte	-	- Passer au chinois, fouler.
Cerfeuil	Pm		- Réduire, lier.
Sel, cayenne	Pm		- Rectifier l'assaisonnement. - Tamponner, réserver au bain-marie.

Dérivés

CARDINAL	- Mélanger 1/2 américaine et 1/2 béchamel, réduire et monter au beurre de homard, ajouter julienne de truffe.
COULIS	- De crevettes, de langoustines, de favouilles, etc. Autre appellation mais même technique que pour l'américaine, mais en utilisant le crustacé désigné.
CREVETTE	- 1/2 coulis de crevettes et 1/2 velouté de poisson réduit, truffe.
DIPLOMATE	- 1/2 sauce vin blanc 1/2 sauce américaine de homard, garnir de dés de homard.
NANTUA	- Marquer comme une américaine avec des écrevisses mouiller et lier avec du velouté de poissons, monter au beurre d'écrevisses et garnir de queues d'écrevisses.
NEWBURG	- Comme pour l'américaine mais madère à la place du vin blanc, mouiller 1/2 crème et 1/2 fumet.

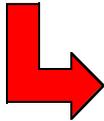


LE FOND BRUN LIE

COMPOSITION :

Base → **Fond brun clair**
Liaison → **Roux brun ou fécule**

TECHNIQUE :



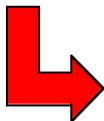
- Porter à ébullition le fond
- Ajouter peu à peu le roux brun ou la fécule délayée au préalable dans un liquide froid, jusqu'à consistance désirée
- Cuire 15/20 minutes à feu doux en dépouillant souvent.
- Passer, mettre en bain-marie ou refroidir rapidement et réserver à + 3°C.

L'ESPAGNOLE

COMPOSITION :

Base → **Fond brun clair**
Liaison → **Roux brun ou fécule**
Éléments aromatiques → **Mirepoix, tomates fraîches.**

TECHNIQUE :



- Rissoler la mirepoix.
- Ajouter le concentré de tomates, cuire 2 minutes.
- Mouiller fond brun clair.
- A l'ébullition, lier.
- Laisser cuire et réduire à feu doux.
- Dépouiller régulièrement.
- Passer au chinois, réserver au bain-marie.



LA SAUCE 1/2 GLACE

DEFINITION :

➤ La sauce 1 /2 glace est la réduction de l'espagnole et la mère de nombreuses sauces en cuisine.

Dérivés

MADERE	- Échalotes ciselées suées, vin blanc réduit, ajouter 1/2 glace, cuire, ajouter madère, passer, beurrer.
PERIGUEUX	- Comme la sauce madère, ajouter essence de truffe et truffes hachées.
PERIGOURDINE	- Comme la sauce périgueux, mais montée à la purée de foie gras.
CHASSEUR	- Champignons émincés sautés, ajouter échalotes ciselées suées, déglacer cognac puis vin blanc, réduire, ajouter 1/2 glace tomatée et une pincée d'estragon.
DUROC	- Comme chasseur mais 1/2 glace ordinaire, plus tomate concassée.
MARCHAND DE VIN	- Échalotes suées, réduction vin rouge avec mignonnette, bouquet garni, ajouter 1/2 glace, cuire, passer, monter au beurre.
BORDELAISE	- Comme marchand de vin mais vin de Bordeaux plus dés de moelle pochés au départ.
MOELLE	- Comme bordelaise mais avec vin blanc et rondelles de moelle, fines herbes au départ.
DIABLE	- Réduction, échalotes suées, 1/3 vin blanc, 2/3 vinaigre, mignonnette, estragon, cerfeuil, ajouter 1/2 glace, cuire passer, beurrer, fines herbes au départ.
ROBERT	- Réduction, oignons sués, 1/3 vin blanc, 2/3 vinaigre, ajouter 1/2 glace, cuire, passer monter à la moutarde.
CHARCUTIERE	- Comme la sauce Robert, plus julienne de cornichons.
LYONNAISE	- Oignons comptés, réduction 1/2 vin blanc, 1/2 vinaigre, ajouter 1/2 glace cuire.
AIGRE-DOUCE	- Gastrique plus fond de poêlage lié.
BIGARADE	- Gastrique déglacée au jus d'orange bigarade réduire de moitié, ajouter fond de poêlage, cuire et finir avec Grand-marnier ou Cointreau.

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.4.1

Les sauces émulsionnées



LES SAUCES EMULSIONNEES

DEFINITION :

➤ Une émulsion est le mélange de deux phases qui ne se mélangent normalement pas, deux phases qui ne sont pas miscibles.

**LE MELANGE
EAU ET GRAISSE**
(sauces émulsionnées)

**LE MELANGE
LIQUIDE ET AIR**
(produits foisonnés)

- lorsque ce mélange est réalisé par un battage suffisamment énergétique, l'émulsion est instable et les deux composants se séparent au bout d'un certain temps.
- pour rendre l'émulsion stable, il faut y ajouter un émulsifiant qui crée un lien entre les deux composants pour qu'ils ne puissent plus se repousser

CLASSIFICATION

**1) Les sauces émulsionnées
instables froides**

*La vinaigrette
et dérivées*

**2) Les sauces émulsionnées
instables chaudes**

*Le beurre blanc
et dérivés*

**3) Les sauces émulsionnées
stables froides**

*La mayonnaise
et dérivées*

**4) Les sauces émulsionnées
stables chaudes**

*La hollandaise
et dérivées*



EMULSIONS FROIDES STABLES

DEFINITION :

➤ Une sauce émulsionnée, est le mélange de plusieurs éléments non miscibles entre eux, la liaison peut se faire par l'intermédiaire d'un agent émulsifiant, à savoir le jaune d'œuf.

LA MAYONNAISE

COMPOSITION

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Huile	L	1	- Dans un cul de poule. - Mélanger le vinaigre et le sel. - Ajouter la moutarde et les jaunes. - Incorporer progressivement l'huile en fouettant
Moutarde	g	50	
Jaunes d'oeufs	P	4	
Sel	Pm		
Poivre blanc	Pm		
Citron ou vinaigre	cl	5	

REMARQUE :

Il arrive parfois que la phase aqueuse et la phase grasse de la mayonnaise se séparent : On dit alors que la sauce " Tourne ".



- 1) Addition trop importante d'huile au départ.**
- 2) Surface de base du récipient trop importante.**
- 3) Ingrédients trop froids.**
- 4) Quantité insuffisante de jaunes par rapport à l'huile.**



EMULSIONS FROIDES STABLES

LA MAYONNAISE ET SES DERIVES		
APPELLATIONS	COMPOSITION	UTILISATIONS
LA MAYONNAISE	Jaunes d'oeufs, moutarde, sel, poivre.	- Décors. - Viandes froides. - Poissons pochés froids
LA SAUCE REMOULADE	Mayonnaise, moutarde.	- Céleri rave. - Coeurs de palmiers
LA SAUCE MOUSSELINE	Mayonnaise, blancs en neige.	- Asperges - Poissons froids.
LA SAUCE CURRY	Mayonnaise, poudre de curry.	- Poissons froids - Viandes blanches froides.
LA SAUCE MOUSQUETAIRE	Mayonnaise, vin blanc, échalotes, ciboulette.	- Fritots d'abats blancs. - Salades composées à base de viande ou de poisson tièdes.
LA SAUCE VERTE	Mayonnaise, jus de cresson, ciboulette.	- Poissons pochés froids. - Oeufs durs - Décors
LA SAUCE TARTARE	Mayonnaise, oignons ciselés, ciboulette, persil.	- Poissons frits. - Fritots. - Salades composées.
LA SAUCE GRIBICHE	Mayonnaise, moutarde, câpres, cornichons, fines herbes, oeufs durs hachés.	- Tête de veau. - Pieds de veau.
LA SAUCE CHANTILLY	Mayonnaise, crème fouettée, jus de citron.	- Asperges - Cuidités (choux fleurs etc.)
LA SAUCE GENOISE	Mayonnaise, fines herbes, amandes et pistaches en poudre, citron.	- Poissons pochés froids.
LA SAUCE COCKTAIL	Mayonnaise, ketchup, cognac, sauce anglaise, tabasco.	- Cocktail de crustacés. - Salade d'avocats.
LA SAUCE AÏOLI	Pomme de terre, pilée avec de l'ail, jaune d'oeuf, jus de citron, huile d'olive.	- Bouillabaisse - Soupes de poissons



EMULSIONS FROIDES INSTABLES

DEFINITION :

➤ Les sauce vinaigrettes sont des sauces à base de corps gras fluides, assaisonnées, relevées avec un acidulant et aromatisées selon la recette.

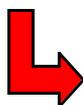
LA VINAIGRETTE

COMPOSITION

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Vinaigre Huile Sel Poivre blanc	L L Pm Pm	0,25 0,75	- Dans un cul de poule. - Mélanger le vinaigre le sel et le poivre. - Incorporer progressivement l'huile en fouettant

REMARQUE :

La saveur de la sauce vinaigrette peut être modifiée en changeant l'un des éléments acides ou l'un des éléments gras.



EXEMPLES DE CORPS GRAS

Huile de noix, Huile d'olives, huile de pépins de raisin, etc.



EXEMPLES D'ACIDES

Vinaigre de xérès, Vinaigre de framboises, jus de citron etc.



EMULSIONS FROIDES INSTABLES

LA VINAIGRETTE ET SES DERIVES		
APPELLATIONS	COMPOSITION	UTILISATIONS
LA VINAIGRETTE	Vinaigre, sel, poivre, huile.	- Crudités.
LA VINAIGRETTE MONTEE	Moutarde, sel, poivre, vinaigre, huile	- Cuidités. - Salades composées.
LA SAUCE CRESSONNIERE	Vinaigrette, purée de cresson.	- Salades composées.
LA SAUCE PROVENÇALE	Vinaigrette, tomate, oeufs durs, ail, câpres, cornichons, persil haché.	- Poissons pochés
LA SAUCE ANCHOIS	Vinaigrette, purée d'anchois.	- Salades composées.
LA SAUCE ECHALOTE	Vinaigrette, échalotes ciselées.	- Crudités.
LA SAUCE RAVIGOTE	Vinaigrette, oignons ciselés, câpres persil, cerfeuil, estragon hachés.	- Tête et pieds de veau. - Museau de boeuf. - Fromage de tête.
LA SAUCE AU ROQUEFORT	Vinaigrette montée sur une crème de roquefort.	- Salades vertes. - Salades composées.
LA SAUCE AUX LARDONS	Vinaigrette, lardons, graisse de fonte des lardons, croûtons aillés.	- Salade frisée. - Salade de pissenlit.



EMULSIONS CHAUDES STABLES

DEFINITION :

➤ La hollandaise est une sauce émulsionnée stable, le principe de cette fabrication est de coaguler par la chaleur les jaunes d'œufs sans les cuire.

LA HOLLANDAISE

COMPOSITION

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Beurre Jaunes Eau Sel Cayenne Jus de citron	kg P cl Pm Pm P	1 16 3 1 à 2	<ul style="list-style-type: none">- Mélanger dans une sauteuse les jaunes et l'eau.- Fouetter énergiquement à feu doux, l'ensemble doit mousser abondamment.- Cuire jusqu'à semi-coagulation, la préparation doit tenir dans les branches du fouet.- Hors du feu, en fouettant ajouter progressivement le beurre clarifié tiède.- Assaisonner, aciduler, passer au chinois étamine.- Maintenir au bain-marie 40 à 50°C.

HOLLANDAISE ET DERIVES

APPELLATIONS	COMPOSITION	UTILISATIONS
LA SAUCE HOLLANDAISE	Jaunes d'œufs + eau, foisonnés. Montée au beurre clarifié. Citron.	<ul style="list-style-type: none">- Poissons pochés chauds.- Légumes cuits à l'anglaise.- Les glaçages.
LA SAUCE MOUTARDE	Hollandaise, moutarde blanche ou moutarde de Meaux.	<ul style="list-style-type: none">- Poissons grillés- Abats blancs pochés
LA SAUCE MOUSSELINE	Hollandaise, crème fouettée très ferme.	<ul style="list-style-type: none">- Légumes à l'anglaise. (Asperges, brocolis, fonds d'artichauts, choux fleurs)
LA SAUCE MALTAISE	Hollandaise, jus et zestes d'oranges sanguines blanchis.	<ul style="list-style-type: none">- Poissons en papillote.- Légumes à l'anglaise
LA SAUCE MIKADO	Hollandaise, jus et zestes blanchis de mandarines ou pamplemousse	<ul style="list-style-type: none">- Poissons pochés.- Poissons à la vapeur.- Légumes à l'anglaise.
LA SAUCE SABAYON	Hollandaise, coulis de crustacés, coulis de tomates, poivrons, fenouil.	<ul style="list-style-type: none">- Terrines, (poisson, légumes, etc.)- Poissons et légumes pochés.- Oeufs pochés ou mollets, etc.



EMULSIONS CHAUDES STABLES

DEFINITION :

➤ La béarnaise a le même principe de fabrication que la hollandaise à la différence que l'on monte les jaunes sur une réduction composée d'échalotes, de mignonnette, de vinaigre et d'estragon.

LA BEARNAISE

Ingrédients	U	Q	Méthode d'exécution
Beurre	kg	1	- Réduire dans une sauteuse le vinaigre, l'échalote ciselée, la mignonnette et _ de l'estragon haché. - Ajouter à la réduction les jaunes et l'eau. - Fouetter énergiquement à feu doux, l'ensemble doit mousser abondamment. - Cuire jusqu'à semi-coagulation, la préparation doit tenir dans les branches du fouet. - Hors du feu, en fouettant ajouter progressivement le beurre clarifié tiède. - Assaisonner, passer au chinois étamine. - Ajouter le reste d'estragon et le cerfeuil haché. - Maintenir au bain-marie 40 à 50°C.
Jaunes	P	16	
Eau	cl	3	
Sel	Pm		
Cayenne	Pm		
REDUCTION			
Echalotes	kg	0,100	
Mignonnette	Pm		
vinaigre	cl	20	
Estragon	botte	1	
Cerfeuil	Pm		

LA SAUCE BEARNAISE	Réduction échalotes, vinaigre, mignonnette, estragon. Foissonner jaunes et la réduction. Montée au beurre clarifié.	- Viandes grillées. - Poissons grillés.
LA SAUCE CHORON	Béarnaise, Fondue de tomate concassée compotée	- Viandes grillées. - Poissons grillés.
LA SAUCE FOYOT OU VALOIS	Béarnaise, glace de viande.	- Viandes grillées. - Poissons grillés
LA SAUCE PALOISE	Béarnaise dont l'estragon est remplacé par la menthe.	- Crustacés grillés. - Viandes grillées.
LA SAUCE CORAIL	Béarnaise dont les jaunes ont été remplacés par du corail de homard ou de langouste.	- Crustacés grillés (homards, langoustes)

REMARQUE :

Une émulsion chaude peut " tourner " à cause de plusieurs phénomènes.



- 1) *Coagulation excessive des jaunes.*
- 2) *Beurre clarifié trop chaud.*
- 3) *Addition trop importante de beurre.*
- 4) *Température trop basse ou trop chaude.*



EMULSIONS CHAUDES INSTABLES

DEFINITION :

➤ Le beurre blanc est une émulsion instable, les éléments vin blanc et beurre ne sont pas miscibles, le fouet a simplement permis de diviser les liquides en fines gouttelettes.

LE BEURRE BLANC

BEURRE BLANC ET SES DERIVES		
APPELLATION	COMPOSITION	UTILISATIONS
LE BEURRE BLANC	Réduction, échalotes vin blanc, sel poivre. Montée au beurre en pommade.	- Poissons pochés.
BEURRE BLANC AU CRESSON	Beurre blanc, purée de cresson.	- Poissons pochés.
BEURRE BLANC CIBOULETTE	Beurre blanc, ciboulette.	- Poissons pochés.
BEURRE BLANC ORIENTAL	Beurre blanc, curry	- Poissons pochés.
BEURRE BLANC POIVRONS	Beurre blanc, dés de poivrons fondus.	- Poissons pochés.

REMARQUE :

Pour éviter que l'émulsion ne se divise, il est recommandé d'ajouter 10 % de crème fraîche une fois la réduction réalisée.

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.5

Les potages





LES POTAGES

DEFINITION :

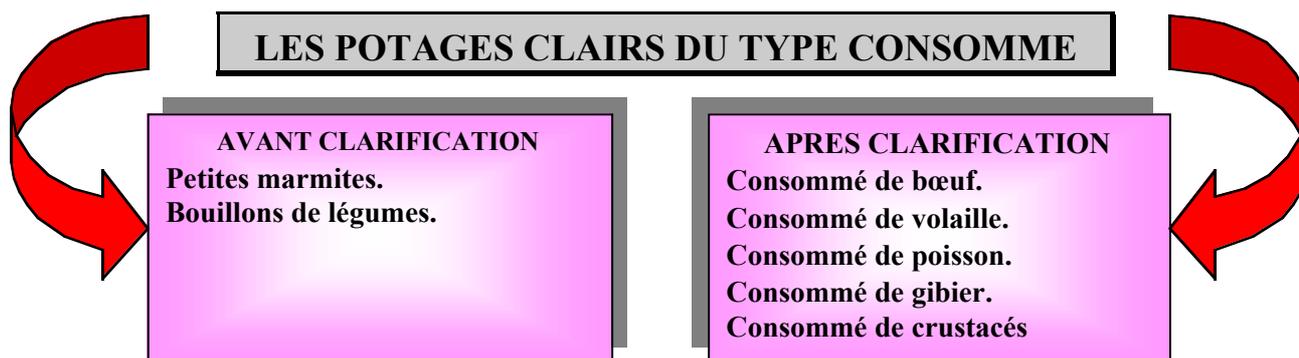
- D'après le Littré, l'étymologie montre que le sens primitif de soupe est "potage".
- Le mot désignait alors la tranche de pain trempée dans le potage ou le bouillon.

GENERALITE :

On désigne par le mot " potage ", les préparations liquides, chaudes ou froides, claires ou liées qui se servent le plus souvent au dîner comme premier plat.

LES POTAGES CLAIRS

- Ont pour base un bouillon appelé marmite, fond blanc ou fumet. Par définition, ce sont des préparations liquides plus ou moins concentrées et parfumées.
- Ils constituent en eux-mêmes d'excellents potages, mais permettent également de mouiller d'autres potages, (*cultivateur, St Germain, etc.*).
- Ils servent également à la réalisation de sauces de base, (*velouté de veau, de volaille, etc.*).



LES POTAGES LIES

- Sont des préparations onctueuses, opaques, contenant en suspension des extraits de *viandes, poissons, légumes, etc.* et dont la consistance a été modifiée par l'apport d'un ou plusieurs éléments de liaison.

LES POTAGES LIES PASSES OU TAILLES

Les potages passés aux légumes frais.
Les potages passés aux légumes secs.
Les veloutés.
Les crèmes.

Les potages aux légumes taillés.
Les consommés liés
Les soupes.
Les bisques.



LA MARMITE

DEFINITION :

➤ La marmite, est un bouillon réalisé à partir de viande de bœuf (gîte, plat de côtes, poitrine), d'os et de crosses et d'une garniture aromatique, " Pot-au-feu ".

TYPE DE CUISSON :



“ EXPANSION ”

TECHNIQUE :

- Marquer la viande, les os et crosses en marmite, mouiller à l'eau froide.
- Saler, porter à ébullition.
- Ecumer, ajouter les éléments aromatiques avec les oignons coupés en deux et brûlés.
- Cuire lentement 5 heures en dépouillant fréquemment.
- Au terme de la cuisson, décanter et réserver la viande et les légumes.
- Passer au chinois.
- Refroidir rapidement.
- Dégraisser.
- Réserver au frais à 3°C.

NOTA : Réserver la viande et les légumes pour une autre préparation !

DERIVES

LES POTAGES CLAIRS		
CONSOMMES	GARNITURES	APPELLATIONS
PETITES MARMITES	<ul style="list-style-type: none">- Abattis de volaille.- Légumes tournés, lamelle de pain.- Julienne de volaille, légumes de marmite taillés en paysanne.- petits oignons glacés, boules de carottes et de choux, tronçons de queue de bœuf.	<ul style="list-style-type: none">- <i>Marmite Henri IV.</i>- <i>Marmite béarnaise.</i>- <i>Marmite charolaise.</i>



LES CONSOMMES

LES POTAGES CLAIRS

DEFINITION :

➤ Les consommés sont des préparations faites à partir de fond de bœuf, de fond de volaille, de fumet de poisson ou de gibier “ marmite ”. Les fonds subissent une transformation appelée clarification.

LA CLARIFICATION

- 1) **RENDRE CLAIR** : Grâce aux protéines des blancs d’œufs, de la viande ou du sang qui coagulent progressivement et entraînant ainsi les impuretés emprisonnées dans les mailles du coagulant.
- 2) **CORSER** : Grâce à l’addition de viande hachée (maigre de bœuf, blanc de volaille, chair de poisson, de gibier suivant le cas) et une garniture aromatique (vert de poireaux, céleri, tomates suivant la couleur désirée, bouquet garni, cerfeuil).

TECHNIQUE : (clarification d’une Marmite)

- Hacher finement le maigre de bœuf.
- Emincer finement la garniture aromatique.
- Réunir les éléments.
- Ajouter la tomate fraîche concassée ou du concentré.
- Adjoindre les blancs d’œufs.
- Dégraisser à froid la marmite.
- Verser la marmite froide sur la clarification.
- Porter à ébullition en remuant doucement.
- Assaisonner, laisser frémir sans remuer pendant 1 heure.
- Passer délicatement à l’étamine.

NOTA : *Les consommés de gibier, de poisson, de tortue sont aujourd’hui assez peu servis !*

REMARQUES

- 3) Il existe de nombreuses garnitures de service avec les consommés : les royales, les paillettes, les crêpes, les profiteroles, les pâtes, les perles, etc.
- 4) Il arrive également que l’appellation nous impose un parfum tel que la tomate, le céleri, l’estragon, la truffe, etc. dans ce cas il faut renforcer le goût dans la clarification.



DERIVES DES CONSOMMES

LES POTAGES CLAIRS		
CONSOMMES	GARNITURES	APPELLATIONS
CONSOMME DE BOEUF	<ul style="list-style-type: none">- Brunoise de légumes- Pluches de cerfeuil- Royales de formes et de couleurs diverses.- Pâtes diverses : vermicelle, alphabet cheveux d'ange, perles du Japon, etc	<ul style="list-style-type: none">- <i>Consommé brunoise.</i>- <i>Consommé mosaïque.</i>- L'appellation est en fonction des pâtes. Exemple :- <i>Consommé au vermicelle.</i>
CONSOMME DE VOLAILLE	<ul style="list-style-type: none">- Consommé fortement tomates, à l'essence de céleri, dés de tomates et de poivrons.- Tapioca, julienne de crêpes aux fines herbes ou aux truffes.- Tapioca, cubes de royales à la volaille fine julienne de blanc de volaille.- Quenelles de volaille de trois couleurs (vertes, rouges, blanches)- Consommé à l'essence de truffes, tapioca, profiteroles à la purée de foie gras, dés de truffes.	<ul style="list-style-type: none">- <i>Consommé madrilène.</i>- <i>Consommé Célestine.</i>- <i>Consommé à la reine.</i>- <i>Consommé Joinville.</i>- <i>Consommé Rossini.</i>
CONSOMME DE POISSON	<ul style="list-style-type: none">- Tapioca, huîtres pochées, quenelle de merlan, julienne de filet de sole.- Rondelles de royale à l'écrevisse, losanges de filet de sole.	<ul style="list-style-type: none">- <i>Consommé Cancalaise.</i>- <i>Consommé Vatel.</i>
CONSOMME DE CRUSTACE	<ul style="list-style-type: none">- Garnitures diverses- Brunoise ou julienne de chair de crustacés.- Brunoise ou julienne de truffes ou de champignons.- Œufs de homard, de saumon.- Royales de crustacés.	<ul style="list-style-type: none">- Appellation en fonction de la garniture- Exemple:- <i>Consommé de homard aux perles noires</i>



LES POTAGES PASSES AUX LEGUMES FRAIS

DEFINITION :

- Ce sont des potages faits avec divers légumes aromatiques, liés le plus souvent avec des pommes de terre ou quelquefois avec un autre féculent. Ils sont ensuite passés ou mixés. Ils ont un aspect velouté.
- Il est important de faire suer au beurre les poireaux, afin de provoquer l'exsudation de l'eau de végétation et de développer ainsi le goût et les arômes.

POTAGES LIES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
POTAGE DE BASE	- Blancs de poireaux sués au beurre - Pommes de terre, crème, beurre, - - pluches de cerfeuil, croûtons frits.	➔ POTAGE PARMENTIER
POTAGE PARMENTIER +	- Navets, lait, crème, beurre. - Carottes, crème, beurre, croûtons, pluches de cerfeuil. Liaison au riz. - Cresson, crème, beurre, feuilles de cresson blanchies. - Oseille, cerfeuil, crème, croûtons. - Julienne de carottes, navets, céleri, blanc de poireau, crème, beurre, cerfeuil. - Choux de Bruxelles, crème, beurre - Potiron, chiffonnade d'oseille laitue crème, beurre, croûtons au fromage - Crème de tomate, boules carotte et pomme de terre. - Crème de tomate, julienne d'épinards, crème, beurre. - Haricots verts, dés de haricots verts, crème, beurre. - Céleri rave, crème, beurre, brunoise de carotte et de céleri rave.	- <i>Potage Fréneuse.</i> - <i>Potage Crécy.</i> - <i>Potage Cressonnière.</i> - <i>Potage Santé.</i> - <i>Potage Julienne Darblay.</i> - <i>Potage Flamande.</i> - <i>Potage Marianne.</i> - <i>Potage Solférino.</i> - <i>Potage Malakoff.</i> - <i>Potage Cormeilles.</i> - <i>Potage Champenoise.</i>



LES POTAGES PASSES AUX LEGUMES SECS

DEFINITION :

- Ce sont des potages faits avec divers éléments aromatiques, liés avec des légumes secs féculents. Ils sont ensuite passés ou mixés. Ils ont un aspect velouté.
- Il est important de faire suer au beurre la garniture aromatique, afin de provoquer l'exsudation de l'eau de végétation et de développer ainsi le goût et les arômes.

POTAGES LIES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
- Potage de base réalisé à partir de " POIS CASSES "	- Mirepoix suée au beurre, pois cassés, fond blanc, crème, cerfeuil.	➔ POTAGE ST GERMAIN.
POTAGE ST GERMAIN +	- Chiffonnade de laitue et d'oseille, riz poché, crème. - Chiffonnade d'oseille, vermicelle, pluches de cerfeuil, beurre. - Petits pois, dés de haricots verts, cerfeuil, beurre et crème.	- <i>Potage Ambassadeur.</i> - <i>Potage Lonchamp.</i> - <i>Potage Marigny.</i>
Potage de base réalisé à partir de " HARICOTS BLANCS "	- Mirepoix suée au beurre, haricots de Soissons, fond blanc, beurre et crème, croûtons frits.	➔ POTAGE SOISSONNAIS.
POTAGE SOISSONNAIS	- Brunoise de légumes, crème, beurre. - Julienne de légumes, crème, beurre, pluches de cerfeuil. - Chiffonnade d'oseille, beurre, cerfeuil.	- <i>Potage Dartois.</i> - <i>Potage Faubonne.</i> - <i>Potage Compiègne.</i>
Potage de base réalisé à partir de " FLAGEOLETS "	- Mirepoix suée, flageolets fond blanc, beurre et crème, croûtons frits.	➔ POTAGE MUSARD.
POTAGE MUSARD	- Pommes de terre, tapioca, crème, julienne de poireaux. - Purée de haricots verts, petits flageolets, beurre et crème. - Purée d'artichauts soubisée, beurre et crème, croûtons frits.	- <i>Potage Jackson.</i> - <i>Potage Tourangelle.</i> - <i>Potage Villars.</i>
Potage de base réalisé à partir de " HARICOTS ROUGES "	- Mirepoix suée au beurre, haricots rouges, vin rouge, fond blanc, crème.	➔ POTAGE CONDE.
POTAGE CONDE	- Brunoise de légumes, crème.	- <i>Potage Girondin.</i>



LES POTAGES AUX LEGUMES TAILLES

DEFINITION :

➤ Les potages taillés ne sont jamais passés en fin de cuisson, la garniture de légumes doit être de taille régulière et petite et suée au beurre.

TAILLE SOUVENT EMPLOYEE



PAYSANNE

BRUNOISE

JULIENNE

POTAGES LIES

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
POTAGE DE BASE	- Blancs de poireaux sués au beurre - Paysanne de pommes de terre.	➔ POTAGE PARISIEN.
POTAGE PARISIEN +	- Beurre et crème, rondelles de baguette séchées au four. - Lard, carottes, navets, céleri, chou en paysanne, petits pois, haricots verts, cerfeuil, croûtons, gruyère. - Paysanne de carottes, flageolets, beurre et crème. - Jambon fumé, huile d'olive, céleri, oignons, carottes, petits pois, tomate, haricots verts et blancs, persil, ail, basilic, spaghetti, parmesan. - Carottes, navets taillés à la cuillère petits pois, beurre et crème, petits pois, beurre et crème, cerfeuil. - Céleri rave, oignons, navets, verts de poireaux, lard, croûtons, gruyère. - Laitue, oseille, chou vert, céleri, poireaux, oignons, pomme de terre. - Carottes, navets, poireaux, chou, céleri, pomme de terre, lard, croûtons	- <i>Potage Bonne femme.</i> - <i>Potage Cultivateur.</i> - <i>Potage Normande.</i> - <i>Potage Minestrone.</i> - <i>Potage Printanier</i> - <i>Potage Savoyarde</i> - <i>Potage Maraîchère</i> - <i>Potage Paysanne</i>



LES VELOUTES

DEFINITION :

- Les veloutés sont des potages dont l'élément principal est cuit dans du fond blanc, avec une garniture aromatique.
- La liaison principale se fait avec du roux blanc et la liaison de finition avec crème et jaune d'œuf.

POTAGES LIES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Potage de base réalisé à partir de " FOND DE VEAU "	- Fond blanc de veau + roux blanc	➔ VELOUTE DE VEAU.
VELOUTE DE VEAU	- Champignons émincés cuits à blanc, brunoise de champignons, jaunes, crème. - Céleri sué au beurre, crème.	- <i>Velouté de Champignons.</i> - <i>Velouté de Céleri.</i>
Potage de base réalisé à partir de " FOND DE VOLAILLE "	- Fond blanc de volaille + roux blanc.	➔ VELOUTE DE VOLAILLE.
VELOUTE DE VOLAILLE	- Purée de champignons, julienne de champignons, de blanc de volaille, de langue écarlate, jaunes, crème. - Quenelle de volaille farcie au foie gras, brunoise de blanc de volaille et de truffes, jaunes, crème.	- <i>Velouté Agnès Sorel.</i> - <i>Velouté Boïeldieu.</i>
Potage de base réalisé à partir de " FUMET DE POISSON "	- Fumet de poisson + roux blanc	➔ VELOUTE DE POISSON.
VELOUTE DE POISSON	- Blanc de poireau sué au beurre, parures de champignons, cuisson de moules, queues de crevettes, moules, jaunes, crème. - Coulis de homard, beurre de homard et beurre rouge, brunoise de chair de homard, jaunes, crème. - Quenelle de merlan, julienne de filet de sole, jaunes, crème. - Coulis d'écrevisses, dés de queue d'écrevisse, de champignons et de truffes, jaunes, crème.	- <i>Velouté Dieppoise.</i> - <i>Velouté Cardinal.</i> - <i>Velouté Carmélite.</i> - <i>Velouté Joinville.</i>



LES CREMES

DEFINITION :

- Les crèmes sont des potages dont l'élément principal est cuit dans du fond blanc ou de l'eau, avec selon la recette une garniture aromatique.
- La liaison principale se fait avec de la béchamel, et la liaison de finition avec crème.

POTAGES LIES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Potage de base réalisé à partir de " LAIT "	- Lait + roux blanc	➔ BECHAMEL.
BECHAMEL	<ul style="list-style-type: none">- Chou-fleur blanchi, sommités de chou-fleur, cerfeuil, crème.- Asperges blanchies, cerfeuil, pointes d'asperges, crème.- Laitues blanchies, chiffonnade de laitue, croûtons, cerfeuil, crème.- Fonds d'artichauts blanchis, perles du Japon, jaunes, crème.- Quenelle de volaille farcie au foie gras, brunoise de blanc de volaille et de truffes, crème.- Lait de coco, curry, riz poché, crème.- Brocolis blanchis, sommités de brocolis, crème.	<ul style="list-style-type: none">- <i>Crème Dubarry.</i>- <i>Crème d'Argenteuil.</i>- <i>Crème Choisy.</i>- <i>Crème Georgette.</i>- <i>Crème Boieldieu.</i>- <i>Crème indienne.</i>- <i>Crème de brocolis.</i>



LES CONSOMMES LIES

TECHNIQUE:

➤ Les consommés ont pour base une marmite clarifiée, liée au jaune d'œuf et à la crème. Cette liaison est ajoutée au consommé bouillant, puis cuit à la " nappe ".

POTAGES LIES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
CONSOMME DE BOEUF	- Liaison jaunes d'œufs et crème, chiffonnade d'oseille, parmesan.	- <i>Consommé Germiny</i>
CONSOMME DE VOLAILLE	- Tapioca, julienne de blanc de volaille, quenelle de volaille, laitue en chiffonnade. - Liaison jaunes d'œufs et crème, truffes fraîches râpées.	- <i>Consommé Alexandra.</i> - <i>Consommé Fémina.</i>

SOUPES FROIDES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Réalisé à partir d'un " CONSOMME "	- Consommé de volaille tomate à l'essence de céleri, dés de tomates et de poivrons crus. - Consommé de purée de tomates.	- <i>Consommé Madrilène.</i> - <i>Consommé Portugaise.</i>
Réalisé à partir d'un " FOND BLANC "	- Fond blanc de volaille, purée d'avocat, lait de coco, petites boules d'avocat.	- <i>Crème d'Avocat.</i>
Réalisé à partir d'une purée " LEGUMES CRUS "	- Poivrons, concombres, tomates, ail, olives noires, oignons, mie de pain, vinaigre de vin rouge, piment, huile d'olive, ciboule.	- <i>Le Gaspacho.</i>
Réalisé à partir d'une purée " FRUITS "	- Cerises, vin blanc, cannelle, jus de citron, crème, velouté de volaille. - Poires pochées, jus de citron, crème, velouté de volaille, julienne de cresson.	- <i>Potage aux Cerises.</i> - <i>Potage aux Poires.</i>



LES SOUPES

DEFINITION :

- Les soupes sont des potages à caractère régional qui utilisent en général comme base les produits du terroir.
- Les techniques sont très différentes et n'ont souvent que peu de points communs, c'est pourquoi il vaut mieux se reporter à la recette.

LES SOUPES REGIONALES

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Soupe de base réalisée à partir de " MARMITE "	- Oignons émincés compotés, singés, vin blanc, croûtons, gruyère et gratinée.	➔ SOUPE A L'OIGNON
Soupe de base réalisée à partir de " EAU "	- Ail écrasé cuite à l'eau avec sauge, girofle, huile d'olive, croûtons.	➔ SOUPE A L'AIL.
Soupe de base réalisée à partir de " FUMET DE POISSON "	- Poissons de roches sués, tomate, ail, blanc de poireaux, croûtons aillés, gruyère.	➔ SOUPE DE POISSON.

LES BISQUES

DEFINITION :

- Les bisques sont des soupes de crustacés, portant le nom du crustacé utilisé, elles sont proches de la sauce américaine, mais liées au riz
- Les lier aux jaunes d'œufs et crème par cuisson à semi-coagulation.

BISQUES

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Soupe de base réalisée à partir de " FUMET DE POISSON "	- Ecrevisses, mirepoix, vin blanc, cognac, riz, B.G, ail, Crème.	➔ BISQUE D'ECREVISSES.

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.6

Les marinades



LES MARINADES

DEFINITION:

➤ Les marinades sont des préparations liquides, aromatiques, destinées à parfumer, attendrir et parfois prolonger la durée de conservation de certains aliments.

MARINADE CRUE

1 L de MOUILLEMENT

DENREES			TECHNIQUE
ELEMENTS	unités	quantités	
Carottes	kg	0,100	<p>1) PREPARER LA OU LES PIECES A MARINER</p> <ul style="list-style-type: none"> - Désosser, dégraisser, dénervé, piquer, larder, selon la nature et l'utilisation. <p>2) PREPARER LES LEGUMES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eplucher, laver et émincer finement les carottes en rondelles. - Eplucher, laver et émincer les oignons, les échalotes et le céleri. - Eplucher, laver, ôter le germe, et écraser les gousses d'ail. - Confectionner le bouquet garni. <p>3) PREPARER LA OU LES PIECES EN MARINADE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disposer par couches, les éléments à mariner et les légumes. - Ajouter le vin, le cognac, le vinaigre, les épices et aromates. - Recouvrir d'une fine pellicule d'huile, et d'un film alimentaire. <p>NOTA: Maintenir en enceinte réfrigérée.</p>
Oignons	kg	0,100	
Echalotes	kg	0,040	
Céleri branche	kg	0,030	
Ail	kg	0,015	
Persil (queues)	PM		
Thym	PM		
Laurier	PM		
Vin rouge ou blanc	L	0,75	
Vinaigre	L	0,15	
Cognac	L	0,10	
Huile	L	0,10	
Clous de girofle	P	1	
Poivre grains	P	10	
Aromates voir recette			

TECHNIQUE:

- Faire suer la garniture aromatique à l'huile, flamber cognac, ajouter le vinaigre et le vin, adjoindre les aromates selon recette. Cuire doucement 30 minutes, refroidir et verser sur les pièces à mariner.
- Conserver en enceinte réfrigérée.
- La marinade cuite a le même rôle que la marinade crue, mais elle a l'avantage d'accélérer le temps de pénétration des composants aromatiques et elle se conserve mieux.

UTILISATION:



- Pour viandes de boucherie et gibier.
- Pour certains légumes et poissons.

NOTA: Le temps de conservation en marinade varie selon la grosseur et la tendreté de la pièce à traiter. Cela peut varier de 6 à 24 heures voire plusieurs jours.



LES MARINADES INSTANTANÉES

DEFINITION :

- Le but est de renforcer le goût et / ou de cuire certains produits par les acides et permettre la consommation de produits crus.
- Elles s'appliquent aux petites pièces. exemples:

FAMILLES	CHOIX DES MORCEAUX	MARINADES
Viandes grillées	Côtelettes d'agneau, brochettes diverses, noisette, etc.	Huile, thym et laurier pulvérisés, herbes de Provence.
Viandes grillées	Blanc de volaille, escalopes, piccatas.	Huile, jus de citron, herbes, épices (curry, paprika, safran, Colombo, etc.)
Gibier sauté	Noisettes, côtelettes, filet mignon de chevreuil, râbles et filets de lièvre, etc.	Huile d'olive, jus de citron, cognac et vin blanc, échalotes, thym, laurier, romarin, baies de genièvre pulvérisées.
Abats blancs	Cervelles, amourettes, morceaux de pied et de fraise de veau, etc.	Huile, jus de citron, sel, poivre, herbes fraîches hachées.
Charcuteries	Farces pour terrines, pâtés, galantines, ballotines, etc.	Cognac, madère, porto, jus de truffe, sel épicé ou nitrifié, quatre épices.
Poissons grillés	Soles, turbotins, tronçons de turbot, darnes de saumon, etc.	Huile, tranches de citron pelées à vif, thym et laurier pulvérisés.
Crustacés grillés	Queues de langoustines, gambas, scampis, etc.	Idem + herbes fraîches.
Poissons crus	Fines tranches ou filets de saumon, de daurade, de bar, de St.pierre, etc.	Huile d'olive, sel, sucre, aneth, badiane, jus de citron. Lait de coco, jus de citron vert.
Poissons cuits	Maquereaux, harengs, etc.	Vin blanc, vinaigre, aromates, etc.
Légumes	Achards, variantes, piments, etc.	Dégorger au sel durant 24 heures. Huile, vinaigre, petits oignons, échalotes, ail, piment, poivre en grains.
Fruits	Pommes, bananes, ananas, etc.	Alcool, sucre, épices

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.7

Les farces et duxelles





LES DUXELLES

DEFINITION :

➤ Les duxelles sont des préparations composées principalement de champignons de Paris hachés et cuits dans un corps gras jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation.

DUXELLES SECHE

TECHNIQUE :

- Suer au beurre les échalotes ou oignons ciselés.
- Ajouter les champignons hachés finement.
- Cuire sur feu vif, jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation.
- Assaisonner sel, poivre.
- Ajouter persil haché.
- Réserver.

UTILISATION : Œufs farcis Chimay, Sœe duxelles, farces diverses, base des autres duxelles.

DUXELLES A FARCIR

TECHNIQUE :

- Préparer une duxelles sèche.
- Déglacer vin blanc, réduire.
- Ajouter fond de veau lié, fondue ou coulis de tomates.
- Ajouter de la mie de pain fraîche jusqu'à consistance voulue.
- Réserver.

UTILISATION : Légumes farcis (têtes de champignons, courgettes, aubergines, artichauts, etc.).

DUXELLES BONNE FEMME

TECHNIQUE :

- Mélanger duxelles sèche et farce de viande, selon recette.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Réserver.

UTILISATION : Pour farcir les oiseaux, volailles, selle et poitrine d'agneau ou de veau, etc.

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.8

Les beurres composés





LES BEURRES COMPOSES

DEFINITION :

- Les beurres composés sont des préparations confectionnées à base de beurre auquel on a ajouté à froid ou à chaud des aromates ou des ingrédients divers et variés.
- Ces beurres de couleurs et de goûts variés accompagnent viandes et poissons grillés, servent à réaliser allumettes, canapés, etc. et sont employés dans la finition de certaines sauces ou potages.

Beurres composés préparés à froid

Ces beurres très nombreux préparés à froid contiennent des ingrédients crus tels que:

- *Anchois, hareng, saumon, ail, persil, ciboulette, estragon, raifort, amandes, noisettes, paprika, curry, roquefort, etc.*, tous ces ingrédients seront pilés, hachés, ciselés, râpés ou réduits en purée et incorporés au beurre en pommade avant d'être passés au tamis.

D'autres ingrédients cuits tels que:

- *Echalotes, Poivrons, tomates, champignons, etc.*, qui eux seront cuits par avance dans un corps gras ou un vin et réduits à sec et incorporés au beurre en pommade avant d'être passés au tamis.

Beurres composés préparés à chaud

Ces beurres préparés à chaud utilisent des carapaces de crustacés pilées telles que:

- Homard pour le beurre "Cardinal", écrevisses pour le beurre "Nantua".

Utilisés pour farcir:



Des escargots.
Des coquillages.
Des champignons.

Utilisés pour fourrer:



Des chaussons.
Des allumettes.
Des bouchées.

Utilisés pour tartiner:



Des canapés.
Des pains bis.
Des toasts.

Utilisés pour lier:



Des sauces.
Des soupes.
Des pâtes.

Utilisés pour accompagner:



Des viandes grillées.
Des poissons grillés.
Des poissons frits.

EXEMPLES



LES BEURRES COMPOSES

BEURRES COMPOSES A FROID A PARTIR D'INGREDIENTS CRUS			
APPELLATIONS	COMPOSITION	TECHNIQUES	UTILISATIONS
BEURRE MAITRE D'HOTEL	Beurre, jus de citron, persil haché, sel, poivre.	Mélanger tous les ingrédients avec le beurre en pommade.	Viandes et poissons grillés.
BEURRE D'ESCARGOTS	Beurre, persil et ail hachés échalotes ciselées, sel, poivre.	Mélanger tous les ingrédients avec le beurre en pommade.	Escargots, praires, moules, palourdes farcies etc.
BEURRE D'ANCHOIS	Beurre, filets d'anchois à l'huile, sel, poivre.	Mixer le beurre et les anchois. Passer au tamis	Poissons grillés, canapés, allumettes, feuilletés aux anchois etc.
BEURRE DE POISSON FUME	Beurre, poisson fumé, poivre. Peut comporter, (aneth, raifort, crème).	Mixer le beurre et le poisson fumé. Passer au tamis.	Canapés, Pains "surprise", etc.
BEURRE DE FROMAGE	Beurre, fromage selon appellation (noix noisettes ciboulette ,crème, paprika)	Mixer le beurre et le fromage, ajouter éléments complémentaires.	Canapés, Pains "surprise", etc.

BEURRES COMPOSES REALISES A CHAUD			
APPELLATIONS	COMPOSITION	TECHNIQUES	UTILISATIONS
BEURRE DE CRUSTACES	Beurre, carapaces, parties "crémeuses" et œufs de crustacés (homard, écrevisses)	<ul style="list-style-type: none">- Piler les carapaces avec le beurre.- Faire fondre doucement au bain-marie à couvert.- Passer à l'étamine dans un récipient contenant de l'eau glacée.- Recueillir le beurre figé.- Faire refondre, clarifier.	Finition des sauces et des potages à base de crustacés. Sauce Cardinal. Sauce Homard. Sauce Nantua. Sauce Amiral. Sauce Victoria.



LES BEURRES COMPOSES

BEURRES COMPOSES A FROID A PARTIR D'INGREDIENTS CUIITS			
APPELLATIONS	COMPOSITION	TECHNIQUES	UTILISATIONS
BEURRE DE CRUSTACES	Beurre: - crevettes décortiquées - écrevisses décortiquées - chair, corail de homard sel, piment de cayenne.	Mixer finement la chair des crustacés avec le beurre. Passer au tamis.	Canapés aux crevettes Canapés aux écrevisses Canapés au homard
BEURRE DE PAPRIKA	Beurre, oignons, vin blanc paprika, sel poivre.	Suer les oignons ciselés Ajouter paprika, vin blanc Mixer avec le beurre.	Finition sauce hongroise Côtes de veau paprika. Canapés, etc.
BEURRE COLBERT	Beurre Maître d'hôtel, glace de viande, estragon à la place du persil.	Mélanger tous les ingrédients avec le beurre	Viandes ou volailles grillées.
BEURRE MARSEILLAIS	Beurre Maître d'hôtel, fondue de tomate, ail, anis ou fenouil.	Mélanger les éléments avec le beurre.	Poissons grillés (loup, rouget)
BEURRE BERCY	Beurre, échalotes ciselées, vin blanc, persil, dès de moelle, sel, poivre.	Suer échalotes, déglacer vin blanc, ajouter avec le beurre en pommade, persil moelle.	Viandes poissons grillés
BEURRE HOTELIER	Beurre Maître d'hôtel, duxelles sèche.	Mélanger la duxelles au beurre.	Poissons grillés Poissons panés Poissons sautés
BEURRE MARCHAND DE VIN	Beurre, échalotes ciselées, vin rouge, thym, laurier, sel, poivre, glace de viande, persil, mignonnette.	Réduction échalotes, vin rouge, thym laurier, mignonnette. Ajouter glace de viande. Refroidir, ajouter beurre.	Viandes de bœuf grillées. - Entrecôtes. - Pavés. - Côtes à l'os, etc.
BEURRE VERT	Beurre, sel, poivre, extrait de chlorophylle. (persil, cresson, épinards)	Mélanger le beurre à l'extrait de chlorophylle, ajouter sel poivre.	Sert principalement à colorer les sauces vin blanc et veloutés. Décors de buffets froids.

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.9

Les garnitures de légumes





LES GARNITURES

DEFINITION:

➤ Il est difficile pour tout un chacun de se retrouver dans toutes ces garnitures et cela peut amener quelques confusions, entre les garnitures aromatiques, les garnitures de légumes, les garnitures d'accompagnement et les garnitures d'appellation.



ATTENTION !

1) Les garnitures aromatiques:

Les garnitures aromatiques sont des ingrédients le plus souvent composés de légumes que l'on ajoute à une préparation culinaire pour l'aromatiser ou renforcer des arômes. Exemples: Mirepoix, Matignon, etc. Ces garnitures ne sont pas conservées dans la finalité de la réalisation.

2) Les garnitures de légumes:

Les garnitures de légumes sont des légumes d'accompagnement simples ou composés n'entrant pas dans l'appellation classique d'une pièce de boucherie, d'une volaille ou d'un poisson mais finalisant le non du plat.

Garnitures simples:

- Poulet pommes sautées (Poulet rôti accompagné de pommes de terre sautées).
- Magret de canard aux navets (Magret sauté accompagné de navets glacés).

Garnitures composées:

- Lapin aux petits légumes (Lapin accompagnés de légumes divers et variés).
- Sauté de porc et son gratin d'aubergines (Sauté de porc accompagné d'un gratin d'aubergines).

3) Les petites garnitures:

Les petites garnitures sont des ingrédients souvent cuisinés séparément venant en ajout d'une pièce de boucherie, d'une volaille ou d'un poisson, incorporés à une sauce ou ajoutés à côté, déterminant le non de la sauce ou du plat.

Exemples:

- Filet de sole dieppoise (Filet de sole poché qui prend son appellation "dieppoise" en ajoutant à la sauce suprême des moules, des crevettes et des champignons).
- Estouffade bourguignonne (Sauté de bœuf en sauce brune qui prend son appellation "bourguignonne" en ajoutant à la sauce une garniture composée de lardons et champignons sautés et oignons grelots glacés à brun).

NOTA: *Il est évident qu'un légume viendra compléter le plat.*



4) Les garnitures d'appellation:

Les garnitures d'appellation sont des compositions de légumes simples ou composées entrant dans la réalisation d'un plat, restant des classiques incontournables de la restauration traditionnelle.

Garnitures simples:

- Œufs pochés florentine (Œufs pochés accompagnés d'épinards).
- Pilaf de fruits de mer (Fruits de mer sauce américaine accompagnés de riz pilaf).
- Navarin aux pommes (Sauté d'agneau en sauce cuit avec des pommes de terre tournées).

Garnitures composées:

- Bœuf braisé bourgeoise (Bœuf braisé accompagné de carottes tournées de petits oignons glacés et de lardons sautés).
- Entrecôte Dubarry (Entrecôte grillée accompagnée de fond d'artichaut garnis de boules de choux-fleurs gratinés et de pommes château).

Provenance des garnitures

Dans la multitude de garnitures qui permettent de renouveler la présentation d'une même pièce de viande de volaille ou poisson, on peut distinguer:

Les garnitures inventées par des grands chefs	Voisin, Choron, Foyot, Laguipière etc.
Les garnitures dédiées à des personnages historiques	Condé, Dubarry, Rossini, Talleyrand, etc.
Les garnitures en relation avec la région ou le pays	Basquaise, bruxelloise, niçoise albigeoise, etc.
Les garnitures portant le non de la ville de production	Argenteuil, Clamart, Bordelaise, Nantua, etc.
Les garnitures évoquant l'apprêt auquel elles participent	Grand veneur, batelière, etc.
Les garnitures évoquant leur propre disposition	Bouquetière, jardinière, printanière, etc.



LES GARNITURES DE LEGUMES

Accompagnement PORC. VEAU. AGNEAU. VOLAILLE.	MODE Griller	Accompagnement BŒUF. PORC. VEAU. AGNEAU. VOLAILLE.	MODE Rôtir
	Entrecôte grillée Béarnaise		Rôti de porc
Garniture de légume		Garniture de légume	
Artichauts farcis. Aubergines frites. Artichauts sautés. Brocolis sautés. Cardons meunière. Champignons farcis. Champignons sautés. Choux-fleurs sautés. Courgettes farcies. Endives meunière. Flan de légumes. Gratin dauphinois. Gratin de choux-fleurs. Jardinière de légumes. Laitues braisées. Légumes tournés glacés. Mousse de légumes. Petits pois à la Française. Petits pois paysanne. Pointes d'asperges. Pommes allumettes. Pommes Anna. Pommes boulangère. Pommes château. Pommes chips. Pommes cocotte. Pommes croquettes. Pommes dauphine. Pommes duchesse. Pommes fondantes. Pommes gaufrettes.	Pommes lorette. Pommes mignonnettes. Pommes paille. Pommes sautées à crues. Purée de légumes. Ratatouille niçoise. Salsifis sautés. Spaghettis au beurre. Spaghettis milanaise. Tian d'aubergines. Tomates farcies.	Aubergines frites. Brocolis sautés. Cardons meunière. Céleri meunière. Choux de Bruxelles. Chou rouge flamande. Champignons sautés. Choux-fleurs gratin. Choux-fleurs sautés Crosnes sautés. Endives meunière. Epinards au gratin. Fèves au beurre. Fèves à la crème. Flageolets. Gratin d'aubergines. Gratin de courgettes. Gratin dauphinois. Gratin provençal. Haricots blancs. Haricots bretonne. Légumes farcis. Légumes tournés glacés. Petits pois à la Française. Petits pois paysanne. Pommes allumettes. Pommes Anna. Pommes boulangère. Pommes château. Pommes chips. Pommes cocotte.	Pommes croquettes. Pommes darphine. Pommes duchesse. Pommes fondantes. Pommes gaufrettes. Pommes lorette. Pommes macaire. Pommes mignonnettes. Pommes paille. Pommes sautées à crues. Purée de légumes. Ratatouille niçoise. Salsifis sautés. Tian d'aubergines. Tomates à la Provençale.



LES GARNITURES DE LEGUMES

Accompagnement PORC. VEAU. AGNEAU. VOLAILLE. POISSON.	MODE Sauter	Accompagnement PORC. VEAU. VOLAILLE.	MODE Poêler
	Escalope de veau viennoise		Carré de veau Choisy
Garniture de légume		Garniture de légume	
<p>Artichauts farcis. Aubergines frites. Brocolis sautés. Cardons meunière. Céleri meunière. Champignons farcis. Champignons sautés. Choux braisés. Choux de Bruxelles. Choux-fleurs gratin. Choux-fleurs sautés Courgettes farcies. Crosnes sautés. Endives meunières. Flageolets. Gratin dauphinois. Haricots bretonne. Jardinière de légumes. Légumes tournés glacés. Petits pois à la Française. Petits pois paysanne. Pommes allumettes. Pommes boulangère. Pommes château. Pommes chips. Pommes cocotte. Pommes croquettes. Pommes duchesse. Pommes fondantes. Pommes gaufrettes. Pommes mignonnettes.</p>	<p>Pommes sautées à crues. Ratatouille niçoise. Salsifis sautés. Spaghettis au beurre. Spaghettis bolognaise. Spaghettis milanaise. Tian d'aubergines. Tomates farcies.</p>	<p>Artichauts farcis. Artichauts sautés. Aubergines frites. Basquaise. Brocolis sautés. Cardons au jus. Céleri meunière. Champignons farcis. Champignons sautés. Choux-fleurs gratin. Choux-fleurs sautés. Choux rouge braisés. Crosnes sautés. Endives meunières. Flageolets. Flan de légumes. Gratin d'aubergine. Gratin de courgettes. Gratin dauphinois. Gratin de macaroni. Jardinière de légumes. Laitues braisées. Légumes tournés glacés. Navets glacés. Petits pois à la Française. Petits pois paysanne. Pommes boulangère. Pommes château. Pommes cocotte. Pommes croquettes. Pommes darphine.</p>	<p>Pommes fondantes. Pommes macaire. Pommes rissolées. Purée Crécy. Purée Fréneuse. Purée de P de terre. Purée St Germain. Ratatouille niçoise. Salsifis à la Polonaise. Risotto. Tomates farcies. Tomates à la Provençale.</p>



LES GARNITURES DE LEGUMES

Accompagnement	MODE	Accompagnement	MODE
BŒUF. PORC. VEAU. AGNEAU. VOLAILLE.	Ragoût à blanc	PORC. VEAU.	Braiser à blanc
	Fricassée de veau		Longe de veau Nemours
Garniture de légume		Garniture de légume	
Brocolis à l'Anglaise. Cardons meunière. Choux-fleurs à l'Anglaise. Choux de Bruxelles. Endives meunière. Flan de légumes. Jardinière de légumes. Légumes tournés glacés. Nouilles fraîches. Pointes d'asperges. Pommes anglaise. Pommes vapeur. Ratatouille niçoise. Riz créole. Riz pilaf. Salsifis sautés.		Artichauts sautés. Brocolis à l'Anglaise. Brocolis sautés. Cardons au jus. Carottes à la crème. Carottes glacées. Carottes vichy. Céleris branches sautés. Concombres tournés glacés. Courgettes farcies. Endives braisées. Flan de carottes. Flan de courgettes. Gratin aubergines. Jardinière de légumes. Laitues braisées. Navets glacés. Petits pois à la Française. Petits pois paysanne. Pommes château. Pommes duchesse. Pommes fondantes. Pommes noisette. Pommes rissolées. Purée de légumes. Salsifis sautés.	



LES GARNITURES DE LEGUMES

Accompagnement BŒUF. PORC. VEAU. AGNEAU. VOLAILLE. POISSON.	MODE Ragoût à brun	Accompagnement BŒUF. PORC. VEAU. POISSON.	MODE Braiser à brun
	Estouffade bourguignonne		Tendron de veau Marengo
Garniture de légume		Garniture de légume	
Bouquetière de légumes. Carottes vichy. Céleri sautés. Champignons sautés. Endives braisées. Fenouil braisés. Haricots rouges. Haricots blancs. Jardinière de légumes. Légumes tournés glacés. Pâtes au beurre. Pommes anglaise. Pommes boulangère. Pommes château. Pommes fondantes. Purées de légumes. Riz créole. Riz pilaf.		Artichauts farcis. Bouquetière de légumes. Carottes. Choux-fleurs sautés. Choux rouges braisés. Choux verts braisés. Endives braisées. Fenouil braisés. Jardinière de légumes. Laitues braisées. Légumes tournés glacés. Pâtes au beurre. Pommes anglaise. Pommes boulangère. Pommes cocotte. Purée de légumes. Riz créole. Riz pilaf. Salsifis sautés.	



LES GARNITURES DE LEGUMES

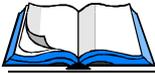
Accompagnement	MODE Pocher	Accompagnement	MODE Pocher
BŒUF. PORC. VEAU. VOLAILLE. AGNEAU.	Blanquette de veau au riz	<u>POISSON:</u> DE MER. DE RIVIERE. CRUSTACES.	Filet de sandre en matelote
Garniture de légume		Garniture de légume	
Artichauts étuvés. Brocolis étuvés. Cardons meunière. Céleri meunière. Champignons farcis. Choux braisés. Choucroute. Cœurs de céleri braisés. Concombres tournés. Crosnes sautés. Endives meunières. Haricots verts étuvés. Jardinière de légumes. Lentilles. Légumes tournés glacés. Petits pois à l'Anglaise. Pointes d'asperges au beurre. Pommes anglaise. Pommes vapeur. Purée de légumes. Flan de légumes. Riz créole. Riz pilaf. Salsifis au beurre.		Artichauts farcis Brocolis étuvés. Cardons meunière. Céleri meunière. Champignons farcis. Cœurs de céleri braisés. Concombres tournés. Crosnes sautés. Endives meunières. Epinards sautés Flan de légumes. Haricots verts étuvés. Jardinière de légumes. Julienne de légumes. Légumes tournés glacés. Macédoine de légumes. Morilles à la crème. Petits pois à l'Anglaise. Pointes d'asperges au beurre. Pois gourmands au beurre. Pommes anglaise. Pommes vapeur. Purée de légumes. Riz créole. Riz pilaf. Salsifis au beurre.	

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.9.0

Les petites garnitures





LA TOMATE CONCASSEE

DEFINITION :

➤ La tomate concassée est très utilisée en cuisine et sert de base à trois préparations.

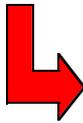
Préparation

- 1) La tomate concassée crue ou tomate *M.E.C.* (mondée, épépinée, concassée).
- 2) La tomate concassée cuite, appelée « *Fondue de tomate* ».
- 3) Le coulis de tomate qui est de la tomate concassée cuite, moulinée.



TECHNIQUE :

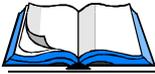
Monder, Epépiner, Concasser (M.E.C)les tomates.



- Suer les échalotes ciselées au beurre.
- Ajouter la tomate MEC, l'ail coupé en deux et le bouquet garni.
- Saler, poivrer légèrement.
- Couvrir d'une cheminée en papier.
- Cuire à feu doux en remuant de temps en temps.
- La cuisson est obtenue à évaporation complète de l'eau de végétation.
- Retirer l'ail, le BG.
- Réserver.

UTILISATION :

- La tomate concassée sert de garniture à des plats ou sauces. (Exemple : Bœuf à la provençale, poulet Duroc, etc.).
- La fondue de tomate sert de garniture à des plats déjà cuits. (Exemple : œuf brouillés, omelette, etc.).
- Le coulis de tomate peut être utilisé à la place de la sauce tomate dans certains cas, ou de sauce froide pour accompagner certaines entrées froides, (terrines de légumes, de poisson, etc.), sert également à la confection des pizzas et autres préparations.



LEGUMES ETUVES AU BEURRE

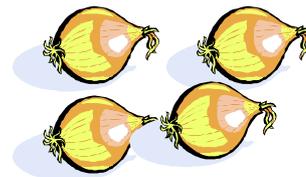
DEFINITION :

➤ C'est cuire au beurre très doucement à couvert certaines préparations taillées finement.

TECHNIQUE :



- Fondre doucement le beurre dans un plat à sauter.
- Ajouter les éléments à étuver, et les suer légèrement en remuant à la spatule.
- Assaisonner légèrement.
- Couvrir.
- Remuer de temps en temps.
- En fin de cuisson, mouiller avec un peu d'eau pour provoquer un peu de vapeur, couvrir.
- La cuisson doit être « al-dente » pour certains légumes.
- Débarrasser, réserver.

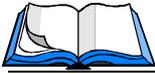


Il faut éviter toute coloration.

UTILISATION :

➤ Feuilles de laitue, d'oseille, julienne de légumes, de truffe, servant de garniture à certains potages, sauces et plats divers.

NOTA : Pour certains légumes il est possible de remplacer l'eau par un peu d'alcool (Xérès, Porto, etc.).

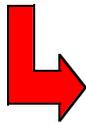


LEGUMES GLACES A BLANC

DEFINITION :

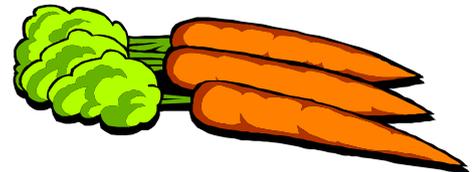
➤ C'est la cuisson de légumes tournés, avec du beurre, du sucre, du sel, et de l'eau. La cuisson se fait à couvert avec une cheminée en papier. La quantité d'eau varie en fonction de la teneur en eau des légumes, pour qu'en fin de cuisson l'eau soit toute évaporée. Le glaçage des légumes commence alors, le beurre et le sucre forment un sirop qui donne une certaine brillance aux légumes et un goût agréable et savoureux.

TECHNIQUE :



- Mettre les légumes tournés dans une sauteuse ou un sautoir.
- Mouiller, ajouter sel, sucre, beurre.
- Couvrir avec une cheminée en papier sulfurisé.
- Cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau de cuisson.
- Retirer le papier et enrober les légumes du sirop.
- Débarrasser, réserver.

NOTA : Il est important de vérifier la cuisson des légumes avant de les glacer.



Il faut éviter toute coloration.

UTILISATION :

➤ En garniture ou accompagnement de préparations blanches, (carottes, navets, oignons grelots, courgettes, céleri, etc.).

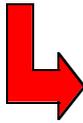


LEGUMES GLACES A BRUN

DEFINITION :

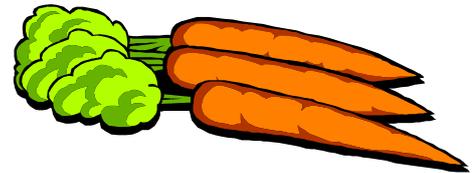
➤ L'objectif est le même que pour les légumes glacés à blanc, mais on poursuit la cuisson du sirop pour obtenir un caramel brun.

TECHNIQUE :



- Mettre les légumes tournés dans une sauteuse ou un sautoir.
- Mouiller, ajouter sel, sucre, beurre.
- Couvrir avec une cheminée en papier sulfurisé.
- Cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau de cuisson.
- Retirer le papier et enrober les légumes du caramel brun.
- Débarrasser, réserver.

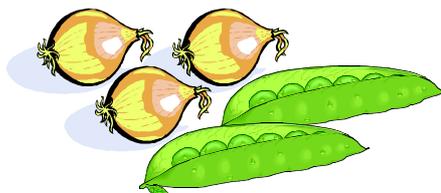
NOTA : Il est important de vérifier la cuisson des légumes avant de les glacer.



Légumes glacés à brun ne veut pas dire légumes brûlés.

UTILISATION :

➤ En garniture ou accompagnement de préparations brunes, (carottes, navets, oignons grelots, etc.).



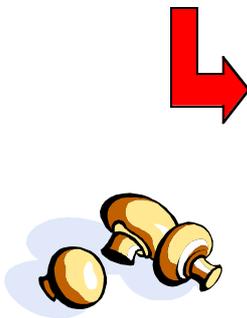


CHAMPIGNONS CUITS A BLANC

DEFINITION :

- C'est une cuisson particulière, pour cuire et garder le plus blanc possible des champignons qui serviront de légumes ou de garniture.
- Ces champignons coupés en quartier, en brunoise, émincés ou tournés, accompagnent des plats en sauce blanche ou des potages.

TECHNIQUE :



- Nettoyer les pieds des champignons.
- Mettre dans une sauteuse le beurre, l'eau, le jus de citron et le sel.
- Porter à ébullition.
- Laver et tailler les champignons.
- Marquer en cuisson.
- Couvrir d'une cheminée en papier.
- Cuire jusqu'à complète évaporation.
- Enrober les champignons du beurre restant.
- Débarrasser, réserver.

ATTENTION !

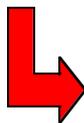
Il faut éviter toute coloration.

CHAMPIGNONS SAUTES A BRUN

DEFINITION :

- C'est la cuisson dans un corps gras de champignons escalopés.

TECHNIQUE :



- Nettoyer les pieds des champignons.
- Mettre une poêle à chauffer.
- Laver et escaloper les champignons.
- Mettre les champignons et le corps gras dans la poêle chaude.
- Cuire à feu vif pour éviter que les champignons ne noircissent.
- Egoutter, débarrasser et réserver.

UTILISATION :

- Ces champignons escalopés accompagnent des préparations brunes.

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.9.1

**Les garnitures
d'appellation**





LES GARNITURES D'APPELLATION

DE VIANDE

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
AMERICAINE	- Tomate, tête de champignons, tranche de bacon, le tout grillé; pommes paille, cresson.	- <i>Volaille grillée.</i>
ANCIENNE	- Petits oignons glacés à blanc, champignons escalopés étuvés.	- <i>Blanquette.</i> - <i>Fricassée.</i>
ARLESIENNE	- Tranches d'aubergines, bracelet d'oignons frits, tomates étuvées au beurre.	- <i>Viandes rôties.</i>
ARMENONVILLE	- Quartiers d'artichauts, pommes cocottes, tomates concassées, haricots verts.	- <i>Grosses pièces poêlées.</i>
BASQUAISE	- Poivrons, oignons, tomates.	- <i>Poulet.</i>
BEAUGENCY	- Fonds d'artichauts garnis de fondue de tomates, moelle.	- <i>Tournedos.</i>
BEAULIEU	- Pommes cocottes, quartiers d'artichauts, tomates concassées, olives noires.	- <i>Volailles.</i>
BOULANGERE	- Oignons émincés revenus au beurre, pommes de terre émincées, mouillés fond blanc, cuit au four.	- <i>Grosses pièces.</i> - <i>Mouton.</i>
BOUQUETIERE	- Carottes et navets tournés et glacés, petits pois, haricots verts, pommes cocotte, choux-fleurs.	- <i>Pièces de bœuf rôtie.</i>
BOURGEOISE	- Carottes tournées et glacées, petits oignons glacés à brun, lardons.	- <i>Boeuf braisé.</i>
BOURGUIGNONNE	- Champignons escalopés sautés, petits oignons glacés à brun, lardons blanchis et rissolés.	- <i>Estouffade.</i>
BRETONNE	- Haricots blancs liés sauce bretonne (oignons hachés, tomate, ail, persil haché).	- <i>Pièces de mouton.</i>



LES GARNITURES D'APPELLATION

DE VIANDES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
BRUXELLOISE	- Choux de Bruxelles, et endives braisées, pommes château.	- <i>Côte de porc</i>
CHATELAINE	- Fonds d'artichauts, pommes noisettes, persil.	- <i>Tournedos.</i>
CHOISY	- Laitues braisées, Pommes château.	- <i>Carré de veau.</i> - <i>Tournedos.</i>
CHORON	- Fonds d'artichauts garnis de petits pois, pommes noisettes, béarnaise tomatée.	- <i>Tournedos.</i> - <i>Noisettes</i>
CLAMART	- Fonds d'artichauts garnis petits pois française, petites pommes château.	- <i>Grosses pièces rôties.</i>
DORIA	- Concombres tournés et glacés.	- <i>Viandes pochées.</i>
DUBARRY	- Choux-fleurs moulés, nappés de sauce Mornay, Glacés, et pommes château.	- <i>Grosses pièces poêlées.</i>
DUROC	- Pommes cocottes, tomates concassées, sauce chasseur.	- <i>Médallions de veau.</i> - <i>Escalopes de veau.</i>
EXELSIOR	- Laitues braisées, pommes fondantes.	- <i>Viandes rôties.</i>
FAVORITE	- Céleri branche étuvé au beurre, quartiers d'artichauts sautés, pommes château.	- <i>Viandes rôties.</i>
FINANCIERE	- Quenelles, crêtes et rognons de coq, lames de truffes, têtes de champignons tournées, olives vertes	- <i>Volailles.</i> - <i>Ris de veau.</i>
FLEURISTE	- Tomates évidées remplies de jardinière de légumes, pommes château.	- <i>Tournedos.</i> - <i>Noisettes de veau.</i>



LES GARNITURES D'APPELLATION

DE VIANDES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
GRAND-MERE	- Pommes cocottes, champignons escalopés sautés, petits oignons glacés à brun, lardons.	- <i>Volailles.</i>
HENRI IV	- Pommes pont-neuf, Cresson.	- <i>Tournedos.</i> - <i>Noisettes de veau.</i>
JARDINIERE	- Carottes et navets taillés en bâtonnets de 5 cm de L sur 5 mm de S, H verts, P pois au beurre.	- <i>Viandes rôties ou poêlées.</i>
JUDIC	- Tomates farcies de duxelles, Pommes château, Laitues braisées.	- <i>Carré de veau poêlé.</i>
LAUTREC	- Têtes de champignons grillées, farcies beurre maître d'hôtel.	- <i>Viandes grillées ou sautées..</i>
LORRAINE	- Choux rouges, Pommes fondante.	- <i>Carré de porc poêlé.</i>
MAILLOT	- Carottes et navets tournés glacés, oignons glacés à brun, laitues braisées, H verts, P pois.	- <i>Viandes rôties ou poêlées.</i>
MARECHALE	- Pointes d'asperges, Lames de truffes.	- <i>Côtes d'agneau.</i>
MARENGO	- Champignons de Paris sautés, petits oignons glacés à brun, croûtons en forme de coeur.	- <i>Veau en sauce.</i>
MARIE-LOUISE	- Fonds d'artichauts garnis de purée de champignons et d'oignons.	- <i>Côtes d'agneau.</i>
MASCOTTE	- Fonds d'artichauts escalopés, pommes cocottes, croûtons, lames de truffes.	- <i>Viandes.</i> - <i>Volailles.</i>
MIGNON	- Fonds d'artichauts étuvés au beurre garnis petits pois, quenelle de volaille, décor truffe.	- <i>Viandes rôties ou poêlées.</i> - <i>Volailles rôties ou pôlees.</i>



LES GARNITURES D'APPELLATION

DE VIANDES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
MONTMORENCY	- Fonds d'artichauts étuvés garnis macédoine de légumes, pointes d'asperges, sauce madère.	- <i>Viandes rôties ou poêlées.</i> - <i>Volailles rôties ou pôlees.</i>
NEMOURS	- Carottes tournées glacées, P pois, rosace de pomme duchesse.	- <i>Longe de veau braisée..</i>
PIEMONTAISE	- Risotto, jambon en dés, lames de truffes, Fromage râpé.	- <i>Ossobucco.</i>
POLONAISE	- Salsifis sautés, persil et œufs durs hachés.	- <i>Viandes sautées.</i>
PORTE MAILLOT	- Grosse jardinière de légumes en bouquets.	- <i>Jambon.</i>
PORTUGAISE	- Tomates entières farcies duxelles, P château.	- <i>Viandes sautées.</i>
PRIMEURS	- Carottes et navets tournés, glacés, pommes cocotte, petits pois, haricots verts.	- <i>Viande.</i>
PRINTANIER	- Carottes et navets tournés glacés, oignons glacés à brun, petits pois, haricots verts, pommes tournées	- <i>Navarin.</i>
PROVENÇALE	- Olives vertes dénoyautées, Tomates concassées, Persil haché.	- <i>Estouffade.</i>
RENAISSANCE	- Fonds d'artichauts garnis de billes de carottes et navets glacés, H verts, P pois, pointes d'asperges, choux-fleurs glacés hollandaise, P fondante.	- <i>Viandes sautées ou braisées.</i>
RICHELIEU	- Tomates et champignons farcis, laitues braisées, pommes château.	- <i>Grosses pièces poêlées.</i>
ROSSINI	- Escalopes de foie gras, Lames de truffes, Sauce Madère.	- <i>Tournedos.</i>



LES GARNITURES D'APPELLATION

DE VIANDES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
SAINT-GERMAIN	- Purée de P pois en dariole, P fondante, carottes tournées et glacées.	- <i>Viandes braisées.</i>
SARLADAISE	- Pommes de terre sautées à cru, Truffes émincées.	- <i>Grosses pièces poêlées.</i>
TYROLIENNE	- Rondelles d'oignons frits, Tomates concassées.	- <i>Tournedos.</i> - <i>Noisettes de veau.</i>
VALLEE D'AUGE	- Oignons glacés à blanc, champignons, pommes fruit.	- <i>Poulet.</i>
VERT-PRE	- Bouquet de cresson, beurre maître d'hôtel, Pommes pailles.	- <i>Viandes grillées.</i>
VIENNOISE	- Oeufs durs passés au tamis, câpres persil haché, olives vertes entourées de filets d'anchois, rondelles citron.	- <i>Escalopes panées.</i>
VIGNERONNE	- Lardons, grains de raisins verts.	- <i>Lapin de garenne.</i>



LES GARNITURES D'APPELLATION

DE POISSONS

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
AMERICAINE	- Escalopes de queues de homard et lames de truffes.	- <i>Poissons.</i>
BONNE FEMME	- Echalotes ciselées, champignons émincés, persil haché.	- <i>Poissons</i>
CARDINAL	- Sauce cardinal avec dés de homard et de truffe, garnie d'escalopes de queue de homard, truffe,	- <i>Filets de poissons.</i>
DIEPPOISE	- Crevettes décortiquées, moules ébarbées, têtes de champignons tournés.	- <i>Filets de soles.</i>
DUGLERE	- Echalotes et oignons hachés, tomates et persil concassés.	- <i>Poissons.</i>
GRENOBLOISE	- Citron paré à vif coupé en dés, pain de mie en dés et frits, câpres, persil haché.	- <i>Poissons meunière.</i>
JOINVILLE	- Salpicon de champignons et truffe, queue de crevettes en sauce, têtes de champignons piquées de queue de crevette.	- <i>Filets de Poissons.</i>
MARGUERY	- Crevettes décortiquées, Moules, fleurons, Sauce vin blanc.	- <i>Poissons.</i>
MATELOTE	- Oignons glacés à brun, champignons tournés, croûtons en coeur, écrevisses troussées.	- <i>Poissons.</i>
NANTUA	- Queues d'écrevisses liées sauce Nantua, lames de truffes.	- <i>Filets de Poissons .</i> - <i>Quenelles.</i>
NORMANDE	- Huîtres, moules, écrevisses champignons tournés, pain de mie en " N ".	- <i>Filets de Poissons</i>



LES GARNITURES D'APPELLATION

DES OEUFS

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
ARGENTEUIL	- Pointes d'asperges blanches ou vertes étuvées au beurre, dresser cordon de sauce crème.	- <i>Omelettes.</i>
BAYONNAISE	- Dresser sur croûtons frits, bayonne rissolé garnir de cèpes sautés.	- <i>Œuf frit.</i>
CHIMAY	- Blanc d'œuf farci de jaune, duxelles, persil, sauce mornay, nappé de sauce mornay.	- <i>Œufs durs.</i>
ESPAGNOLE	- Gros oignons, poivrons émincés et compostés, tomates concassées.	- <i>Omelettes.</i>
FLORENTINE	- Epinards en branches, Sauce Mornay.	- <i>Œufs pochés.</i>
FORESTIERE	- Morilles escalopées sautées avec lardons.	- <i>Omelettes.</i>
LYONNAISE	- Oignons émincés compostés.	- <i>Omelettes.</i>
PARMENTIER	- Petits dès de pommes de terre rissolées au beurre et persil haché.	- <i>Omelettes.</i>
PORTUGAISE	- Tomates concassées, ail, Persil haché.	- <i>Oeufs brouillés.</i> - <i>Œufs frits.</i>
SAVOYARDE	- Fromage râpé.	- <i>Omelettes.</i>
TRIPE	- Rondelles d'œufs nappées sauce soubise, persil haché.	- <i>Œufs durs.</i>



LES GARNITURES D'APPELLATION

DES LEGUMES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
BOLOGNAISE	- Dés de queue de filet de bœuf sautés, en sauce, tomates concassées, parmesan.	- <i>Spaghetti.</i>
FRANÇAISE	- Chiffonnade de laitue et oignons sués au beurre.	- <i>Petits pois.</i>
FERMIERE	- Paysanne de carottes, navets, oignons et céleri étuvés au beurre	- <i>Petits pois.</i>
ITALIENNE	- Beurre, fromage râpé.	- <i>Pâtes.</i>
MADRAS	- Raisins de Corinthe. dés d'ananas, amandes grillées.	- <i>Riz pilaf.</i>
MILANAISE	- Sauce mère, julienne de jambon, de champignons, de langue écarlate, de truffe.	- <i>Spaghetti, (escalope).</i>
NAPOLITAINE	- Sauce tomate, Tomates concassées, Fromage râpé.	- <i>Spaghetti, (escalope).</i>
NIÇOISE	- Tomates concassées, ail, oignons, fromage râpé	- <i>Pâtes.</i>
PAYSANNE	- Chiffonnade de laitue, petits oignons glacés, carottes tournées glacées, pommes cocottes, lardons.	- <i>Petits pois.</i>
PORTUGAISE	- Tomates MEC, poivrons, oignons étuvés au beurre..	- <i>Riz pilaf.</i>
SICILIENNE	- Julienne de volaille, truffe, jambon, champignons.	- <i>Pâtes.</i>

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.0

Les crèmes de base





LES CREMES DE BASE

GENERALITES:

➤ Les crèmes constituent une partie prépondérante dans la confection des desserts et des pâtisseries. Leur fabrication nécessite beaucoup d'attention lors de leur préparation.

C'est surtout au niveau de l'hygiène alimentaire qu'il faut être très vigilant. En effet, la consommation de crèmes mal préparées, mal cuites et mal conservées peut entraîner des intoxications alimentaires, car leur richesse en éléments nutritifs offre un excellent terrain de culture aux microbes.

Les préparations demandent une grande attention.

Des proportions justes (pesées).

Une observation stricte des recettes.

CLASSIFICATION

Crème anglaise:	Glaces aux œufs, bavarois, charlottes, sauce d'accompagnement.
Crème pâtissière:	Choux, éclairs, millefeuille, tartes, soufflés, et crèmes diverses etc.
Crème chantilly:	Choux, St. Honoré, mousses, bavarois, coupes glacées etc.
Crème au beurre:	Moka, Paris-Brest, fraisier, succès, bûche de Noël, décors, etc.
Crème d'amande:	Pithiviers, jalousies, conversation, jésuites, amandines, etc.
Crème prise:	Crèmes renversées, pots de crèmes, pudding, tartes alsacienne, etc.
Crème ganache:	Opéra, truffes au chocolat, forêt noire, petits fours frais, etc.



LES CREMES DE BASE

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
CREME ANGLAISE	Lait Sucre Jaune Vanille	L Kg P Pm	1 0,200 8	<ul style="list-style-type: none">- Mettre à bouillir le lait et la vanille.- Blanchir les jaunes et le sucre.- Détendre avec 1/3 du lait- Cuire la crème à la nappe en vannant- Passer au chinois étamine.- Réserver au frais.
CREME PATISSIERE Traditionnelle	Lait Sucre Jaune Farine Vanille	L Kg P Kg Pm	1 0,200 8 0,125	<ul style="list-style-type: none">- Mettre à bouillir le lait et la vanille.- Blanchir les jaunes et le sucre.- Ajouter la farine.- Détendre avec 1/3 du lait- Cuire la crème sans cesser de remuer.- Réserver, tamponner.- Réserver au frais.
CREME PATISSIERE Poudre	Lait Sucre Jaune Poudre à flan Vanille	L Kg P Kg Pm	1 0,200 8 0,100	<ul style="list-style-type: none">- Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid.- Mettre à bouillir le lait et la vanille.- Verser appareil lait / poudre au lait bouillant.- Cuire la crème 2 à 3 minutes.- Facultatif : Ajouter les jaunes, porter à ébullition.- Réserver, tamponner.- Réserver au frais.
CREME MOUSSELINE	Lait Sucre Jaune Poudre à flan Vanille Beurre	L Kg P Kg Pm Kg	1 0,500 8 0,120 0,500	<ul style="list-style-type: none">- Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid.- Mettre à bouillir le lait et la vanille.- Verser appareil lait / poudre au lait bouillant.- Cuire la crème 2 à 3 minutes.- Facultatif : Ajouter les jaunes, porter à ébullition.- Incorporer progressivement la moitié du beurre.- Réserver au frais.- Foisonner en incorporant progressivement le reste du beurre
CREME CHIBOUST	Lait Sucre Jaune Poudre à flan Vanille Gélatine Blanc Sucre	L Kg P Kg Pm P P Kg	1 0,200 8 0,100 8 12 0,300	<ul style="list-style-type: none">- Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid.- Mettre à bouillir le lait et la vanille.- Verser appareil lait / poudre au lait bouillant.- Cuire la crème 2 à 3 minutes.- Facultatif : Ajouter les jaunes, porter à ébullition.- Incorporer la gélatine réhydratée.- Monter les blancs en neige en incorporant progressivement le sucre, meringuer.- Incorporer à la pâtisserie, garnir les pièces.
CREME DIPLOMATE	Lait Sucre Jaune Poudre à flan Vanille Gélatine Crème fleurette	L Kg P Kg Pm P L	1 0,400 8 0,100 8 1	<ul style="list-style-type: none">- Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid.- Mettre à bouillir le lait et la vanille.- Verser appareil lait / poudre au lait bouillant.- Cuire la crème 2 à 3 minutes.- Facultatif : Ajouter les jaunes, porter à ébullition.- Incorporer la gélatine réhydratée.- Foisonner la crème fleurette.- Incorporer à la pâtisserie, garnir les pièces.



LES CREMES DE BASE

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
CREME CHANTILLY	Crème fleurette Sucre Vanille	L Kg Pm	1 0,200	<ul style="list-style-type: none">- Ajouter la vanille à la crème fleurette.- Ajouter le sucre semoule.- Foisonner la crème.- Réserver au frais.
CREME D'AMANDES	Beurre Sucre Œuf Amandes poudre Rhum	Kg Kg Kg Kg dl	1 1 1 1 1	<ul style="list-style-type: none">- Crémer le beurre et le sucre au fouet.- Ajouter graduellement les œufs.- Incorporer la poudre d'amandes, foisonner.- Ajouter le rhum.- Réserver au frais.
CREME AU BEURRE	Beurre Sucre Œuf Jaune Arôme	Kg Kg P P Pm	1 0,800 8 8	<ul style="list-style-type: none">- Crémer le beurre.- Cuire le sucre au petit boulé : 117°C.- Monter les œufs et les jaunes, incorporer le sucre cuit.- Battre jusqu'à complet refroidissement.- Incorporer le beurre, Ajouter l'arôme.
CREME RENVERSEE	Lait Sucre Œuf Vanille	L Kg P Pm	1 0,200 8	<ul style="list-style-type: none">- Mettre à bouillir le lait et la vanille.- Blanchir les œufs et le sucre.- Verser le lait sur l'appareil œufs / sucre.- Passer au chinois étamine, écumer.- Remplir les moules.- Cuire au bain-marie à 180°C.
CREME GANACHE	Crème fleurette Couverture Vanille	L Kg Pm	1 1,500	<ul style="list-style-type: none">- Mettre à bouillir la crème et la vanille.- Concasser le chocolat couverture.- Hors du feu, incorporer le chocolat.- Lisser à la spatule, réserver au frais.- Utilisation : foisonner 7 à 8 minutes.
CREME AU FROMAGE BLANC	Sucre Jaune Gélatine Fromage blanc Vanille Crème fleurette	Kg P P Kg Pm L	0,500 16 14 1	<ul style="list-style-type: none">- Cuire le sucre au gros boulé : 121°C.- Foisonner les jaunes et verser le sucre progressivement.- Battre jusqu'à complet refroidissement.- Incorporer la gélatine réhydratée.- Incorporer le fromage blanc et la crème fouettée.- Utiliser aussitôt.
CREME DE MARRONS	Purée de marrons Beurre Rhum Sirop à 1,2624 D Arôme	Kg Kg cl kg Pm	1 0,500 10 0,100	<ul style="list-style-type: none">- Crémer le beurre.- Incorporer le beurre à la purée de marrons.- Travailler à la spatule.- Ajouter progressivement le sirop, le rhum et la vanille.- Utiliser aussitôt.



CLASSIFICATION DES CREMES

LES CREMES

LA CREME ANGLAISE

Utilisation :

- Crème vanille
- Sauce café
- Sauce chocolat
- Sauce arôme fruits
- Sauce Pistache
- Bavarois
- Mousses
- Glaces aux œufs
- Crème au beurre
- Appareil à bavarois
- Diplomate

LA CREME PATISSIERE

Utilisation :

- Crème vanille
- Crème parfumées
- Crème mousseline
- Crème frangipane
- Crème diplomate
- Crème chiboust
- Crème légère
- Crème St. Honoré
- Garniture de chou
de millefeuille
de biscuits
de tartes, etc.

LA CREME CHANTILLY

Utilisation :

- Choux
- Cygnés
- Crème St. Honoré
- Savarins chantilly
- Bâtons de Jacob
- Crème diplomate
- Vacherins
- Glaces

LA CREME FOUETTEE

Utilisation :

- Bavarois
- Bombes
- Parfaits
- Mousses
- Soufflés glacés
- Biscuits glacés
- Charlottes
- Riz impératrice

LA CREME D'AMANDES

Utilisation :

- Pithiviers
- Galettes
- Tarte Bourdaloue
- Petits fours
- Conversations
- Amandines
- Dartois

LA CREME GANACHE

Utilisation :

- Forêt noire
- Mousses
- Fours frais
- Bonbons
- Truffes
- Glaçages

LA CREME AU BEURRE

Utilisation :

- Mokas
- Bûches
- Envoi de Nice
- Petits fours
- Masquages
- Décors

LA CREME MOUSSELINE

Utilisation :

- Fraisier
- Entremets aux fruits
- Paris-Brest
- Paris-Lille
- Crème de marrons
- Crêpes fourrées

CREME FROMAGE BLANC

Utilisation :

- Mousses
- Entremets
- Petits gâteaux

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.1

Les pâtes de base



LES PÂTES DE BASE

GENERALITES:

➤ Les pâtes constituent une partie essentielle de l'art de la pâtisserie. Le tour de main joue un rôle important dans la réalisation. Presque toutes les pâtes dérivent des mêmes principes, à savoir de la farine plus ou moins enrichie d'œufs, de sel, de sucre, de matière grasse, qui, sous l'action de la chaleur durcissent et coagulent.

Les préparations demandent une grande attention.

Des proportions justes (pesées).

Une observation stricte des recettes.

CLASSIFICATION

Les pâtes sèches:

Pâte à foncer salée ou sucrée, feuilletée, sablée, sucrée, à nouilles.

Les pâtes molles:

Pâte à choux, à crêpes.

Les pâtes montées:

Pâte à génoise, à biscuits, à frire.

Les pâtes levées:

Pâte à brioches, à savarins, à pain, à pizza, à kouglof, viennoiserie.

Les pâtes poussées:

Pâte à cake, quatre-quarts, marbré, madeleines, pain d'épice.



LES PATES DE BASE

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
PATE A FONCER	Farine	Kg	1	- Mettre la farine en fontaine. - Ajouter le sel, le jaune et l'eau, le beurre en pommade. - Incorporer les ingrédients du bout des doigts. - Fraiser. - Réserver au froid 20'.
	Beurre	Kg	0,500	
	Jaune	P	4	
	Eau	dl	2	
	Sel	g	20	
PATE SABLEE	Farine	Kg	1	- Mettre la farine en fontaine. - Ajouter le sel, le beurre en pommade. - Sabler les ingrédients entre les mains. - Incorporer l'eau et les jaunes du bout des doigts. - Fraiser. - Réserver au froid 20'.
	Beurre	Kg	0,500	
	Jaune	P	4	
	Eau	dl	2	
	Sel	g	20	
PATE FEUILLETEE	Farine	Kg	1	a) Détrempe : - Mettre la farine en fontaine. - Ajouter le sel, et l'eau. - Incorporer les ingrédients, former un pàton, (repos 20'). b) Tourage : - Incorporer la matière grasse. - Donner 6 tours en laissant reposer 20' tous les 2 tours.
	Eau	Kg	0,500	
	Sel	g	20	
	Pax bleu	kg	0,760	
PATE A GENOISE	Œuf	P	32	- Tamiser la farine. - Monter au bain-marie les œufs et le sucre à 45°C. - Battre jusqu'à complet refroidissement. - Incorporer délicatement à l'écumoire la farine. - Mettre en moules chemisés. - Cuisson 180°C.
	Sucre	Kg	1	
	Farine	Kg	1	
PATE A CHOUX	Eau	L	1	- Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre. - Incorporer à la spatule la farine. - Dessécher la détrempe 1'. - Hors du feu, incorporer les œufs graduellement. - Coucher à la poche les pièces. - Cuisson 200°C.
	Sel	g	20	
	Sucre	g	40	
	Beurre	Kg	0,400	
	Farine	Kg	0,600	
	Œuf	P	16 / 18	
PATE A BRIOCHE	Farine	Kg	1	- Incorporer à la farine, le sel, le sucre, la levure et les œufs. - Travailler la pâte pour lui donner du corps. - Test : La pâte doit être lisse, homogène et se décoller. - Incorporer le beurre en pommade. - Laisser pousser la pâte au frais. - Rompre la pâte, mouler. - Cuisson 200°C.
	Sel	g	20	
	Sucre	g	0,100	
	Levure	g	40	
	Œuf	P	12	
	Beurre	Kg	0,600	
PATE A SAVARIN	Farine	Kg	1	- Incorporer à la farine, le sel, le sucre, l'eau levure et les œufs. - Travailler la pâte pour lui donner du corps. - Test : La pâte doit être lisse, homogène et se décoller. - Incorporer le beurre en pommade. - Mettre en moules. - Laisser pousser en étuve à 25°C. - Cuisson 200°C.
	Sel	g	20	
	Sucre	g	0,100	
	Levure	g	40	
	Œuf	P	10	
	Eau	L	0,200	
	Beurre	Kg	0,400	



LES PATES DE BASE

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
PATE A BISCUIT	Blanc Sucre Jaune Farine	P kg P Kg	32 1 32 1	<ul style="list-style-type: none">- Tamiser la farine.- Préparer la meringue italienne.- Battre jusqu'à complet refroidissement.- Incorporer les jaunes d'œufs.- Incorporer délicatement à l'écumoire la farine.- Mettre l'appareil sur plaque chemisée.- Cuisson 250°C (5 à 7 minutes).
PATE A CREPES	Farine Sel Sucre Œuf Lait Huile	Kg g g P L Pm	0,500 10 0,100 8 1	<ul style="list-style-type: none">- Disposer la farine en fontaine.- Disposer au centre le sel, le sucre et les œufs.- Incorporer progressivement la farine en versant le lait.- S'assurer de l'homogénéité et de la fluidité de la pâte.- Passer au chinois étamine.- Huiler légèrement la surface.- Réserver 20' au froid.
PATE A FRIRE	Farine Sel Jaune Lait Huile Blanc	Kg g P L Pm P	1 20 10 1	<ul style="list-style-type: none">- Disposer la farine en fontaine.- Disposer au centre le sel et les jaunes d'œufs.- Incorporer progressivement la farine en versant le lait.- S'assurer de l'homogénéité.- Huiler légèrement la surface.- Réserver 20' au froid.- A l'utilisation : Incorporer les blancs en neige.
PATE A NOUILLES	Farine Sel Œuf	Kg g P	1 20 10	<ul style="list-style-type: none">- Disposer la farine en fontaine.- Disposer au centre le sel et les œufs.- Incorporer progressivement la farine.- Mettre la pâte en boule.- Réserver 20' au froid.- Laminer et détailler.
PATE A PAIN	Farine Sel Eau Levure	Kg g L g	1 20 0,500 40	<ul style="list-style-type: none">- Délayer la levure dans l'eau tiède.- Incorporer les ingrédients au batteur.- Pétrir environ 20'.- Laisser pointer la pâte.- Rompre la pâte.- Façonner.- Laisser pousser, cuisson 200°C.
PATE A PIZZA	Farine Sel Eau Levure Huile d'olive	Kg g L g L	1 20 0,500 40 0,200	<ul style="list-style-type: none">- Délayer la levure dans l'eau tiède.- Incorporer les ingrédients au batteur.- Pétrir environ 20'.- Incorporer l'huile d'olive.- Laisser pointer la pâte.- Rompre la pâte.- Abaisser, garnir, cuisson 250°C (5 à 7 minutes).



LES PETITS FOURS SECS

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
100 SABLES	Farine	Kg	1	- Crémer le beurre et le sel. - Ajouter le sucre et la vanille. - Battre en incorporant les jaunes graduellement. - Incorporer la farine du bout des doigts. - Fraiser. - Réserver 20' au froid. - Abaisser, détailler, cuisson 180°C.
	Sel	g	20	
	Sucre glace	Kg	0,300	
	Jaune	P	12	
	Beurre	Kg	0,500	
	Vanille	Pm		
50 TUILES	Amandes effilées	Kg	0,200	- Incorporer aux amandes, le sucre et la farine. - Incorporer la vanille et les blancs crus à la spatule. - Lustrer les plaques à pâtisserie. - Disposer à la cuillère des petits tas espacés. - Aplatisir à l'aide d'une fourchette. - Cuisson 220°C. - A la sortie du four : les retourner en gouttière.
	Sucre glace	Kg	0,200	
	Farine	Kg	0,050	
	Blanc	P	2	
	Vanille	Pm		
50 LANGUES DE CHAT	Beurre	Kg	0,200	- Crémer le beurre et le sucre glace. - Incorporer graduellement les blancs au fouet. - Incorporer la farine. - Coucher à la poche des bâtonnets de 5 cm de longueur. - Cuisson 220°C.
	Sucre glace	Kg	0,200	
	Blanc	Kg	6 / 7	
	Farine	Kg	0,250	
50 CIGARETTES RUSSE	Beurre	Kg	0,200	- Crémer le beurre et le sucre glace. - Incorporer graduellement les blancs au fouet. - Incorporer la farine et la vanille. - Coucher à la poche sur plaques lustrer des boules espacées. - Aplatisir à l'aide d'une cuillère. - Cuisson 220°C.
	Sucre glace	Kg	0,200	
	Blanc	Kg	6	
	Farine	Kg	0,150	
	Vanille	Pm		
50 FLORENTINS	Miel	Kg	0,100	- Réunir dans une casserole miel, crème, beurre et sucre. - Cuire en remuant 5 minutes à partir de l'ébullition. - Hors du feu, ajouter les amandes. - Dresser à 3 mm d'épaisseur en cercles de 6 cm Ø huiler - Cuisson 210°C. - Décercler, réserver.
	Glucose	Kg	0,025	
	Crème	Kg	0,250	
	Beurre	Kg	0,100	
	Sucre	Kg	0,200	
	Amandes effilées	Kg	0,400	
100 FOURS A LA POCHE	Amande poudre	Kg	0,250	- Incorporer aux amandes, le sucre et le miel. - Incorporer graduellement les blancs crus. - Coucher à la poche douille cannelée sur plaques lustrées des formes diverses (Larmes, pompons, et). - Décorer de fruits confits, de noix, d'amandes. - Laisser dessécher 24 heures à T° ambiante. - Cuisson 240° sur plaque double. - Glacer au sirop à 32°B en sortant du four.
	Sucre	Kg	0,250	
	Miel	Kg	0,050	
	Blanc	P	4 / 5	
30 MACARONS	Amandes poudre	Kg	0,250	- Travailler tous les ingrédients à la spatule en donnant du corps à l'appareil. - Dresser à la poche sur plaques munies de papier cuisson. - Mouiller au pinceau les macarons. Cuisson 150°C. - Décoller puis assembler 2 par 2. - Cuisson 220°C.
	Sucre	Kg	0,375	
	Blanc	Kg	2 / 3	



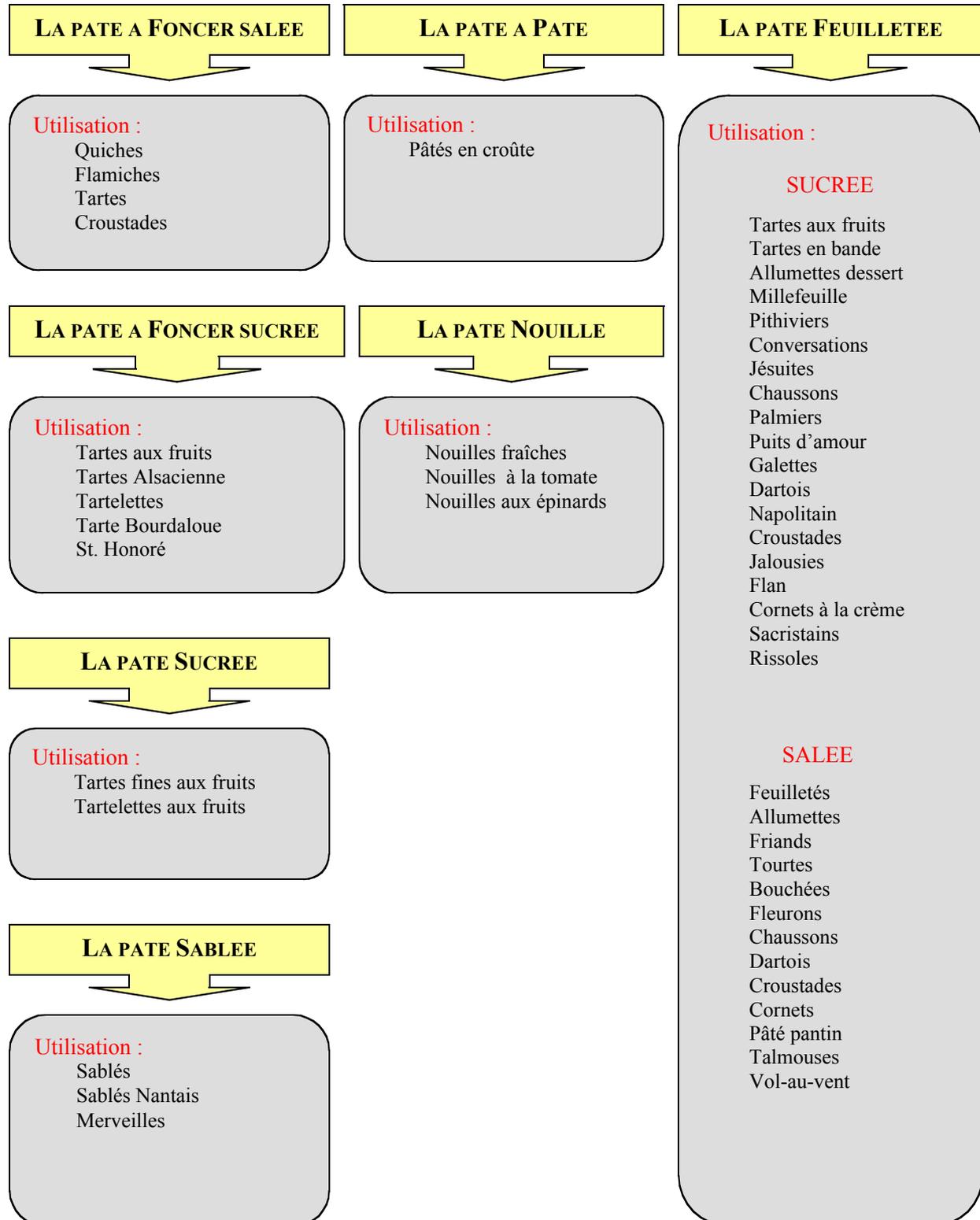
LES PETITS FOURS SECS

APPELLATION	PROPORTIONS		TECHNIQUE DE REALISATION
25 TULIPES	Farine Sucre glace Blanc Lait Vanille	Kg 0,200 Kg 0,150 Kg 0,125 L 0,150 Pm	- Dissoudre dans les blancs le sucre glace. - Incorporer la farine et la vanille. - Détendre avec le lait - Sur plaques lustrées, étaler au pinceau des disques de 15 cm de diamètre sur 1 mm d'épaisseur. - Cuisson 220°C. - Mettre à l'envers dans des moules à brioche.
50 SACRISTAINS	Pâte feuilletée Sucre Amandes hachées	Kg 0,500 Kg 0,200 Kg 0,150	- Donner les 2 derniers tours au sucre semoule. - Repos 20 minutes au frais. - Abaisser le pâton à 3,5 mm, tailler en bande de 10 cm - Saupoudrer d'amandes hachées de chaque côté en donnant un petit coup de rouleau à pâtisserie. - Découper des lanières de 1 cm, les torsader et les plaquer. - Cuisson 200°C.
50 NOUGAT	Sucre Glucose Amandes Pistache Blanc Miel F. pain azyme	Kg 0,600 Kg 0,200 Kg 0,600 Kg 0,200 P 4 Kg 0,750 Pm	- Cuire le sucre et le glucose à 130°C. - Verser sur les blancs en neige, meringuer. - Ajouter le miel cuit à 138°C puis les amandes et pistaches. - Verser sur la feuille de pain azyme. - Mouler, ajouter dessus une autre feuille, presser. - Retourner au bout de 15 minutes. - Après refroidissement découper.
50 ROCHERS COCO	Blanc Sucre Noix de coco	P 8 Kg 0,500 Kg 0,500	- Préparer la meringue italienne. - Battre jusqu'à complet refroidissement. - Incorporer la noix de coco. - Dresser des pompons à la poche douille cannelée sur plaques lustrées - Cuisson 240°C.
50 PAPILLONS	Pâte feuilletée Sucre	Kg 0,500 Kg 0,200	- Donner les 2 derniers tours au sucre semoule. - Repos 20 minutes au frais. - Abaisser le pâton à 4 mm, tailler en bande de 5 cm. - Superposer 4 bandes de pâte, abaisser légèrement. - Couper des tranches de 1 cm d'épaisseur. - Tordre par le milieu chaque tranche. - Mettre sur plaques huilées. - Cuisson 200°C. Retourner au 2/3 de la cuisson.
50 PALETS DE DAME	Beurre Sucre glace Œuf Farine Vanille	Kg 0,200 Kg 0,200 P 4 Kg 0,200 Pm	- Crémer le beurre, le sucre glace et la vanille. - Incorporer graduellement les œufs au fouet. - Incorporer la farine. - Coucher à la poche des boules sur plaques chemisées. - Cuisson 220°C.
50 SABLES A LA POCHE	Beurre Sucre glace Jaune Farine Vanille Bigarreaux	Kg 0,150 Kg 0,100 P 2 Kg 0,250 Pm	- Crémer le beurre et le sucre glace. - Ajouter les jaunes et la vanille. - Incorporer la farine. - Coucher sur plaques à la poche douille cannelée des formes diverses (pompons, larmes, gouttes, etc.). - Décorer de fruits confits. - Cuisson 200°C.



CLASSIFICATION DES PATES

LES PATES SECHES





CLASSIFICATION DES PATES

LES PATES MOLLES

LA PATE A CREPES

Utilisation :

SUCREE

Crêpes au sucre
Crêpes Flambées
Crêpes normande
Crêpes Fourrées
Crêpes soufflées
Gâteau de crêpes
Aumônières

SALEE

Crêpes Farcies
Pannequet
Ficelle picarde
Aumônières
Cromesqui

LA PATE A CHOUX

Utilisation :

SUCREE

Eclairs
Religieuses
Salambos
Glands
Choux kirsch
Choux G. Marnier
Paris-Brest
Choux Chantilly
Cygnes
Paniers
St. Honoré
Chouquettes
Profiteroles
Bâton de Jacob
Polka
Duchesse
Pont-Neuf
Croquembouche
Fours frais
Pet-de-nonne

SALEE

Gougères
Ramequins
Talmouses
Profiteroles
Caroline
Gnocchi parisienne
Quenelles
Pommes dauphine
Pommes lorette



CLASSIFICATION DES PATES

LES PATES MONTEES

LA PATE A BISCUIT

Utilisation :

Biscuit roulé
Roulés confiture
Biscuit à la cuiller
Biscuit de Savoie
Biscuit au chocolat
Biscuit d'amandes
pain de Gênes
Bûches

LA PATE A GENOISE

Utilisation :

Singapour
Fraisier
Mokas
Bûches
Pudding
Génoise chocolat
Génoise café
Forêt noire

LA PATE A FRIRE

Utilisation :

SUCREE

Beignets aux fruits
Beignets de citrons
Beignets fleurs d'acacias
Beignets de semoule

SALEE

Beignets de légumes
Beignets fleurs courgettes
Fritots d'abats
Fritots de poisson

CLASSIFICATION DES PATES

LES PATES LEVEES

LA PATE A BRIOCHE

Utilisation :

SUCREE

Brioche à tête
Brioche Suisse
Brioche mousseline
Beignets viennois
Pains aux raisins
Kouglofs

SALEE

Saucisson en brioche
Filet de bœuf
Koulbiac

LA PATE A SAVARIN

Utilisation :

Savarins
Babas
Marignan
Gorenflot

LA PATE A PAIN

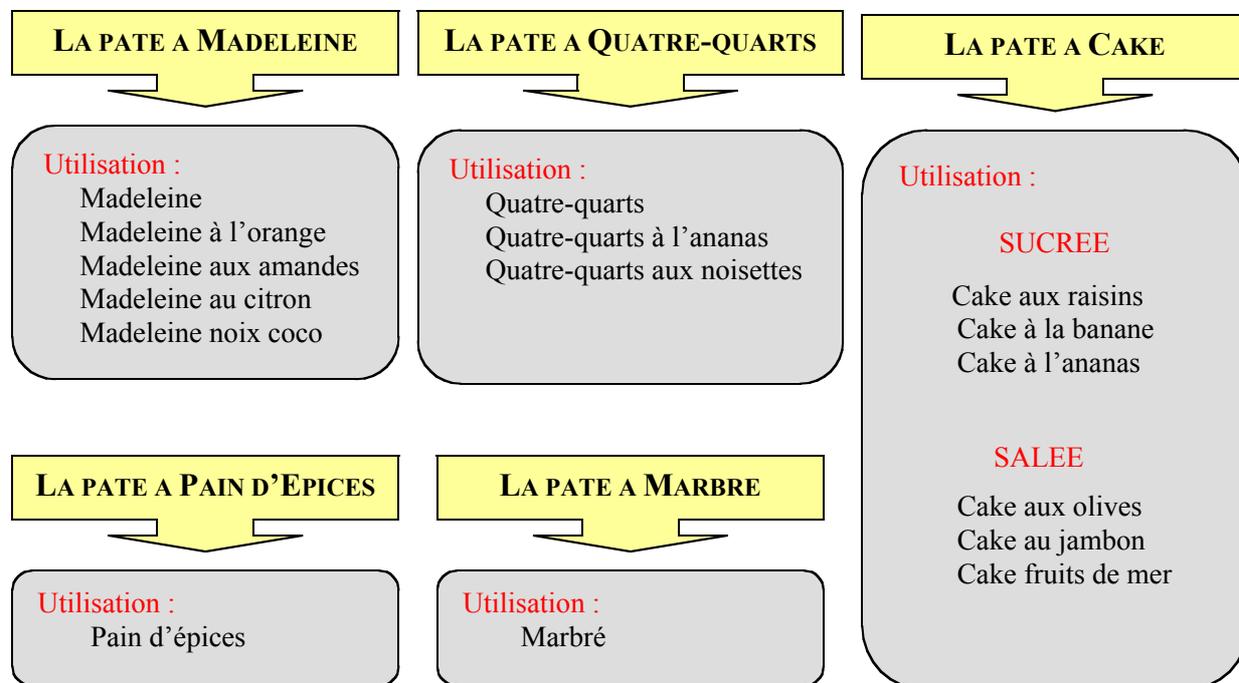
Utilisation :

Pain de campagne
Pain de gruau
Pain de mie
Pain de seigle
Pâte à pizza



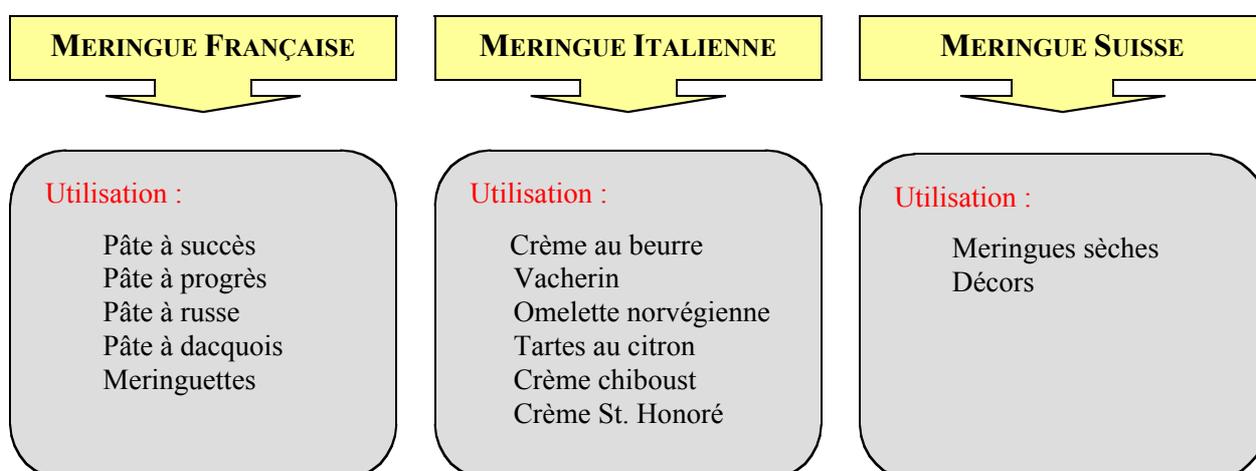
CLASSIFICATION DES PATES

LES PATES PUSSEES



CLASSIFICATION DES PATES

LES MERINGUES



Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.2

La pâtisserie





LA PATISSERIE

DEFINITION:

- La pâtisserie regroupe un ensemble très vaste de mets comportant impérativement une pâte de base (feuilletage, génoise, biscuit, pâte à choux, etc) comme support ou comme enveloppe et généralement cuit au four.
- La pâtisserie est étroitement liée à la glacerie, la confiserie, la chocolaterie, etc. De ce fait elle offre de telles combinaisons que le nombre de desserts est incalculable et reste à l'imagination et à la créativité de chacun.

On peut lister

LES PATES

Pâte feuilletée
Pâte à choux
Pâte à génoise nature
Pâte à génoise café
Pâte à génoise chocolat
Pâte à biscuit roulé
Pâte à biscuit à la cuillère
Pâte à biscuit de Savoie
Pâte à biscuit aux amandes
Pâte à biscuit au chocolat
Pâte à pain de Gênes
Pâte à meringues
Pâte à dacquoise
Pâte à succès
Pâte à russe
Pâte à cake
Pâte à quatre-quarts
Pâte à marbré
Pâte à madeleines
Pâte à pain d'épices
Pâte brisée
Pâte sucrée
Pâte sablée
Pâte à brioche
Pâte à croissant
Pâte à savarins
Pâte à babas
Pâte à pain

LES CREMES

Crème anglaise
Crème pâtissière
Crème mousseline
Crème chiboust
Crème diplomate
Crème au beurre
Crème d'amandes
Crème chantilly
Crème ganache

LES APPAREILS

Appareil à tuiles
Appareil à cigarettes
Appareil à langues de chat
Appareil à florentins
Appareil à macarons
Appareil à congolais
Appareil à palets
Appareil à sablés
Appareil à financiers
Appareil à Biarritz
Appareil à Rothschild
Palmiers
Allumettes
Sacristains

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.2.0

Les entremets





LES ENTREMETS

HISTORIQUE:

- Anciennement, on classait sous le nom d'entremets des mets servis après le rôti tels que légumes, plats de douceur. L'entremets était un véritable spectacle, les plats étant accompagnés de musique, de danse, de jonglerie.
- L'entremets est aujourd'hui un mets sucré que l'on sert après le fromage. Il est choisi pour être en accord avec le repas qui vient d'être consommé par les convives.



Dans la brigade tous ces plats
sont à la charge de
"l'entremettier".

Entremets chauds:

Beignets de fruits et de crème, crêpes, fruits flambés, omelettes sucrées, croûtes aux fruits, soufflés, pannequets, etc.

Entremets froids:

Bavarois, mousses, charlottes, compotes, crèmes, flan, fruits rafraîchis, meringues, œufs à la neige, pudding, riz au lait, fruits condensé, semoule, crèmes glacées, sorbets, coupes glacées, etc.



CUISSON DU RIZ

LE RIZ ROND

DEFINITION :

➤ Riz courant à grains ronds du Piémont, de Camargue, 5 mm de longueur.

CUISSON Temps usuel 20 minutes, les grains ont absorbé tout le liquide de cuisson...

LE RIZ AU LAIT

220 g de riz au litre de lait

TECHNIQUE:

- 1) Laver soigneusement le riz.
- 2) Crever quelques minutes (départ eau froide).
- 3) Verser le riz en pluie dans le lait bouillant vanillé et légèrement salé.
- 4) Cuire à couvert jusqu'à l'absorption complète du lait.
- 5) Ajouter une liaison : (sucre et de jaunes d'œufs blanchis) pour le riz condensé.
(crème anglaise collée) pour le riz impératrice.
- 6) Mouler et laisser refroidir avant de démouler.

DERIVES DU RIZ AU LAIT

APPELLATION	GARNITURE
RIZ CONDE	➔ Riz rond crevé et cuit au lait, lié avec jaunes et sucre blanchis
CROQUETTE DE RIZ	➔ Riz Condé tenu ferme, additionné de fruits confits kirsch, refroidi en plaque. Détailler en carrés, paner à l'anglaise et frire.
RIZ MALTAIS	➔ Comme le riz à l'impératrice, mais parfumé à l'orange avec zestes, et décoré segments d'oranges sanguines.



ENTREMETS AU RIZ

LE RIZ CONDE

Pour 8 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION																				
RIZ CONDE A L'ANANAS	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><u>Appareil</u></td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td style="text-align: right;">L 1</td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,200</td> </tr> <tr> <td>Vanille</td> <td style="text-align: right;">Pm</td> </tr> <tr> <td>Riz rond</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,220</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td style="text-align: right;">g 5</td> </tr> <tr> <td>Jaunes</td> <td style="text-align: right;">P 8</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td style="text-align: right;">g 40</td> </tr> <tr> <td>Ananas tranches</td> <td style="text-align: right;">P 5</td> </tr> <tr> <td>Abricotine</td> <td style="text-align: right;">kg 0,100</td> </tr> </table>	<u>Appareil</u>		Lait	L 1	Sucre	Kg 0,200	Vanille	Pm	Riz rond	Kg 0,220	Sel	g 5	Jaunes	P 8	Beurre	g 40	Ananas tranches	P 5	Abricotine	kg 0,100	<ul style="list-style-type: none"> - Crever le riz à feu vif, 2 minutes (départ eau froide). - Mettre le lait à bouillir avec la vanille le sel et le sucre. - Verser le riz égoutté dans le lait. - Dès la reprise de l'ébullition, couvrir. - Cuire au four à 200°C pendant 30 minutes environ. - En sortant du four, lier avec les jaunes et le beurre. - Cuire 1 à 2 minutes à feu doux en remuant. - Garnir les moules huilés. - Réserver au froid. - Démouler sur assiettes, disposer les tranches d'ananas. - Napper d'Abricotine, décorer de bigarreaux et angélique.
<u>Appareil</u>																						
Lait	L 1																					
Sucre	Kg 0,200																					
Vanille	Pm																					
Riz rond	Kg 0,220																					
Sel	g 5																					
Jaunes	P 8																					
Beurre	g 40																					
Ananas tranches	P 5																					
Abricotine	kg 0,100																					

Utilisation :
Riz Maltais
Riz Palerme
Riz Impératrice

Les Riz

Les Riz

Utilisation :
Riz condensé aux fruits
Riz au Chocolat
Riz au Caramel

LE RIZ IMPERATRICE

Pour 8 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION																										
RIZ A L'IMPERATRICE	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><u>Appareil</u></td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td style="text-align: right;">L 1</td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,200</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td style="text-align: right;">g 5</td> </tr> <tr> <td>Vanille</td> <td style="text-align: right;">Pm</td> </tr> <tr> <td>Riz rond</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,220</td> </tr> <tr> <td>Fruits cubes</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,150</td> </tr> <tr> <td>Kirsch</td> <td style="text-align: right;">cl 10</td> </tr> <tr> <td>Crème anglaise</td> <td style="text-align: right;">L 0,5</td> </tr> <tr> <td>Gélatine</td> <td style="text-align: right;">P 6</td> </tr> <tr> <td>Crème fleurette</td> <td style="text-align: right;">L 0,5</td> </tr> <tr> <td>Bigarreaux</td> <td style="text-align: right;">Pm</td> </tr> <tr> <td>Gelée groseilles</td> <td style="text-align: right;">Pm</td> </tr> </table>	<u>Appareil</u>		Lait	L 1	Sucre	Kg 0,200	Sel	g 5	Vanille	Pm	Riz rond	Kg 0,220	Fruits cubes	Kg 0,150	Kirsch	cl 10	Crème anglaise	L 0,5	Gélatine	P 6	Crème fleurette	L 0,5	Bigarreaux	Pm	Gelée groseilles	Pm	<ul style="list-style-type: none"> - Crever le riz à feu vif, 2 minutes (départ eau froide). - Mettre le lait à bouillir avec la vanille le sel et le sucre. - Verser le riz égoutté dans le lait. - Dès la reprise de l'ébullition, couvrir. - Cuire au four à 200°C pendant 30 minutes environ. - En sortant du four, Incorporer la crème anglaise collée. - Ajouter les fruits cubes et le kirsch. - Incorporer la crème fouettée à l'appareil froid. - Chemiser les moules de gelée de groseilles. - Garnir les moules, réserver au froid. - Démouler sur assiettes. - Décorer de bigarreaux et angélique.
<u>Appareil</u>																												
Lait	L 1																											
Sucre	Kg 0,200																											
Sel	g 5																											
Vanille	Pm																											
Riz rond	Kg 0,220																											
Fruits cubes	Kg 0,150																											
Kirsch	cl 10																											
Crème anglaise	L 0,5																											
Gélatine	P 6																											
Crème fleurette	L 0,5																											
Bigarreaux	Pm																											
Gelée groseilles	Pm																											

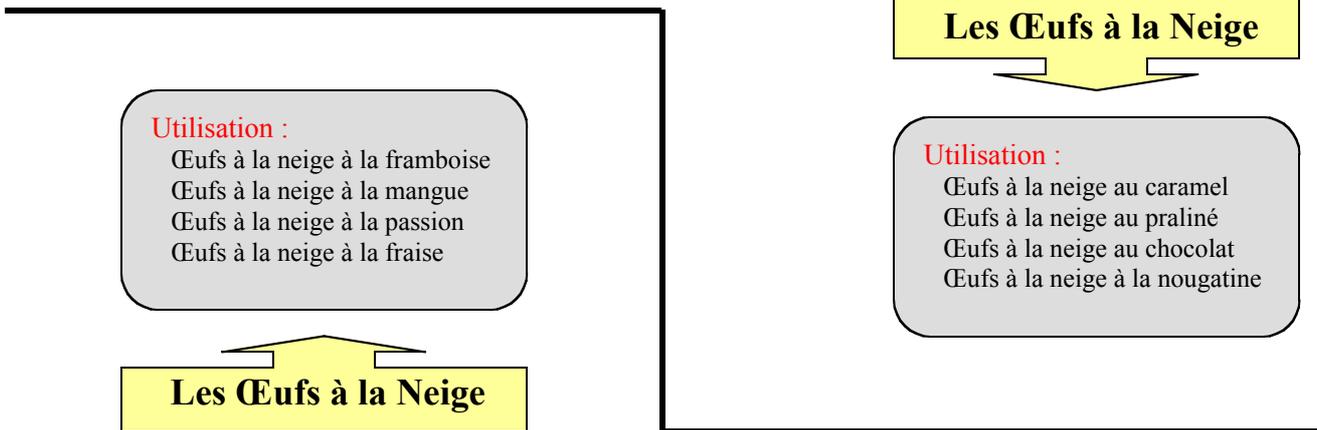


LES ŒUFS A LA NEIGE

ŒUFS A LA NEIGE CLASSIQUES

Pour 8 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
OEUFS A LA NEIGE	<u>Crème anglaise</u>			<ul style="list-style-type: none"> - Chauffer le lait et la vanille. - Blanchir les jaunes et le sucre. - Ajouter une partie du lait à l'appareil et mettre le tout à cuire à la nappe en vannant. - Passer la crème au chinois étamine, réserver au froid. - Mettre à chauffer de l'eau. - Monter les blancs en neige (meringue française). - Pocher à l'eau frémissante 30 secondes de chaque côté, des quenelles de meringue prélevées à la cuillère à soupe. - Réserver les blancs pochés sur torchon au frais. - Dresser et décorer.
	Lait	L	1	
	Jaunes	P	8	
	Sucre	kg	0,200	
	Vanille	Pm		
	Blancs	P	8	
	Sucre	Kg	0,200	



LES ŒUFS A LA NEIGE A LA MENTHE

Pour 8 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
OEUFS A LA MENTHE	<u>Crème anglaise</u>			<ul style="list-style-type: none"> - Chauffer le lait et la vanille. - Blanchir les jaunes et le sucre. - Ajouter une partie du lait à l'appareil et mettre le tout à cuire à la nappe en vannant. - Passer la crème au chinois étamine, réserver au froid. - Mettre à chauffer de l'eau. - Monter les blancs en neige, incorporer l'arôme de menthe. - Pocher à l'eau frémissante 30 secondes de chaque côté, des quenelles de meringue prélevées à la cuillère à soupe. - Réserver les blancs pochés sur torchon au frais. - Dresser et décorer.
	Lait	L	1	
	Jaunes	P	8	
	Sucre	kg	0,200	
	Vanille	Pm		
	Blancs	P	8	
	Sucre	Kg	0,200	
Arôme naturel de menthe	cl	1		



LES PUDDINGS

A BASE DE CREME RENVERSEE

Pour 8 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION	
<b style="color: red;">PUDDING DIPLOMATE	<u>Appareil à crème</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre les raisins à gonfler à l'eau tiède. - Macérer les fruits cubes au kirsch. - Beurrer et chemiser les moules de papier sulfurisé. - Garnir les moules de morceaux de génoise. - Parsemer de raisins et de fruits cubes. - Préparer l'appareil à crème prise. - Verser l'appareil progressivement jusqu'à hauteur. - Cuire au bain-marie au four à 180°C pendant 1 heure. - Réserver au frais. - Démouler, napper de crème anglaise. 	
	Lait		L 1
	Œufs		P 8
	Sucre		Kg 0,200
	Vanille		Pm
	Biscuits/génoise		Kg 0,250
	Fruits cubes		g 70
	Raisins secs		g 70
Rhum	cl 5		

Utilisation :

Pudding au Chocolat
 Pudding au Praliné
NOTA: Ces pudding peuvent être glacés au fondant et marbrés

Les Puddings

Les Puddings

Utilisation :

Pudding au Chocolat
 Pudding au Praliné
 Pudding Diplömte

A BASE DE CREME RENVERSEE

Pour 8 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION	
<b style="color: red;">PUDDING AU PAIN	<u>Appareil à crème</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre les raisins à gonfler à l'eau tiède. - Macérer les fruits cubes au kirsch. - Beurrer et chemiser les moules de papier sulfurisé. - Couper le pain dur en morceaux dans un récipient. - Parsemer de raisins et de fruits cubes. - Préparer l'appareil à crème prise. - Ajouter l'appareil à crème prise. - Laisser macérer quelque heures. - Mettre en moule. - Cuire au bain-marie au four à 180°C pendant 1 heure. - Réserver au frais. - Démouler, napper de crème anglaise. 	
	Lait		L 1
	Œufs		P 8
	Sucre		Kg 0,200
	Vanille		Pm
	Pain		Kg 0,250
	Fruits cubes		g 70
	Raisins secs		g 70
Rhum	cl 5		

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.2.1

Les bavarois





LES BAVAROIS

DEFINITION:

➤ Entremets froid composé de crème anglaise ou de pulpe de fruits collé à la gélatine, additionné de crème fouettée et moulée. Ne pas confondre le bavarois et le moscovite (mousse).



LES BAVAROIS

A BASE DE CREME ANGLAISE

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION	
BAVAROIS VANILLE	<u>Crème anglaise</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre à bouillir le lait et la vanille. - Blanchir les jaunes et le sucre. - Détendre avec 1/3 du lait - Cuire la crème à la nappe en vannant - Incorporer la gélatine réhydratée. - Passer au chinois étamine. - Refroidir l'appareil (vaner). - Monter la crème fouettée. - Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil. - Mettre en moule, réserver au froid. 	
	Lait		L 1
	Sucre		Kg 0,400
	Jaune		P 10
	Vanille		Pm
	Gélatine		P 12
	<u>Crème fouettée</u>		
Crème fleurette	L 0,5		

Utilisation :

Bavarois aux Fraises
 Bavarois aux Ananas
 Bavarois aux Framboises
 Bavarois aux Pêches
 Bavarois aux Kiwis

Bavarois aux Fruits

Bavarois

Utilisation :

Bavarois au Café
 Bavarois au Chocolat
 Bavarois Praliné
 Bavarois Rubané

AUX FRUITS A BASE DE CREME ANGLAISE

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION	
BAVAROIS AUX FRAISES	<u>Crème anglaise</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre à bouillir le lait et la vanille. - Blanchir les jaunes et le sucre. - Détendre avec 1/3 du lait - Cuire la crème à la nappe en vannant - Incorporer la gélatine réhydratée. - Passer au chinois étamine. - Aromatiser fraises. - Refroidir l'appareil (vaner). - Monter la crème fouettée. - Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil. - Mettre en moule en incorporant les fruits. - réserver au froid. - Décorer fraises et coulis. 	
	Lait		L 1
	Sucre		Kg 0,400
	Jaune		P 10
	Vanille		Pm
	Gélatine		P 12
	<u>Crème fouettée</u>		
	Crème fleurette		L 0,5
	Arôme fraises		cl 3
Fraises	Kg 0,500		



LES BAVAROIS

AUX FRUITS A BASE DE SIROP

Pour 12 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION
BAVAROIS AUX FRUITS	<u>Sirop à 30° B</u>	
	Eau	Kg 0,250
	Sucre	Kg 0,375
	Pulpe de fruits	Kg 0,500
	Gélatine	P 12
	<u>Crème fouettée</u> Crème fleurette	L 0,5
		<ul style="list-style-type: none"> - Confectionner le sirop . - Ajouter la gélatine réhydratée. - Incorporer la pulpe de fruits. - Passer au chinois étamine. - Refroidir l'appareil (vanner). - Monter la crème fouettée. - Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil. - Mettre en moule, réserver au froid.

Utilisation :

Bavarois Pamplemousses
Bavarois à la passion
Bavarois aux Framboises
Bavarois aux Fraises
Bavarois à l'Orange

Bavarois aux Fruits

Bavarois aux Fruits

Utilisation :

Bavarois aux Ananas
Bavarois aux Cassis
Bavarois aux Citrons
Bavarois à l'Orange
Bavarois aux Poires

AUX FRUITS A BASE DE SUCRE

Pour 12 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION
BAVAROIS AU CITRON	Jus de citron	cl 50
	Zestes de citron	Pm
	Sucre	Kg 0,300
	Vanille	Pm
	Gélatine	P 8
	<u>Crème fouettée</u> Crème fleurette	L 0,250
		<ul style="list-style-type: none"> - Mettre à bouillir le jus de citron et le sucre 1 à 2 minutes - Incorporer la gélatine réhydratée. - Passer au chinois étamine. - Aromatiser fraises. - Refroidir l'appareil (vanner). - Monter la crème fouettée. - Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil. - Mettre en moule. - réserver au froid. - Décorer .

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.2.2

Les mousses





LES MOUSSES

DEFINITION:

➤ Entremets froid composé de pulpe de fruits collée à la gélatine dans lequel on incorpore de la meringue italienne. Certaines recettes incorporent en finition de la crème fouettée.



LES MOUSSES

A BASE DE BEURRE

Pour 32 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION																																
MOUSSE AU CHOCOLAT	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="4"><u>Appareil</u></td> </tr> <tr> <td>Couverture noire</td> <td>Kg</td> <td>1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>Kg</td> <td>0,500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Jaunes</td> <td>P</td> <td>8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gélatine</td> <td>P</td> <td>12</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4"><u>Meringue</u></td> </tr> <tr> <td>Blancs</td> <td>P</td> <td>24</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td>Kg</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </table>	<u>Appareil</u>				Couverture noire	Kg	1		Beurre	Kg	0,500		Jaunes	P	8		Gélatine	P	12		<u>Meringue</u>				Blancs	P	24		Sucre	Kg	1		<ul style="list-style-type: none"> - Râper et fondre le chocolat au bain-marie. - Batre le chocolat en incorporant le beurre en parcelles. - Incorporer les jaunes, bien mélanger au fouet. - Préparer la meringue italienne. - Incorporer la gélatine réhydratée à la meringue chaude. - Incorporer la meringue à l'appareil chocolat. - Dresser la mousse. - Réserver au frais 2 à 3 heures.
<u>Appareil</u>																																		
Couverture noire	Kg	1																																
Beurre	Kg	0,500																																
Jaunes	P	8																																
Gélatine	P	12																																
<u>Meringue</u>																																		
Blancs	P	24																																
Sucre	Kg	1																																

Utilisation :

Mousses au Citron
Mousses au pamplemousse
Mousses à l'orange

Mousses aux fruits

Les Mousses

Utilisation :

Mousses au Café
Mousses au Chocolat blanc
Mousses au Praliné
Mousses au Grand marnier

A BASE DE CREME PATISSIERE

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION																																																								
MOUSSE A L'ORANGE	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="4"><u>Crème pâtissière</u></td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td>L</td> <td>0,500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td>Kg</td> <td>0,200</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Jaune</td> <td>P</td> <td>6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Poudre à flan</td> <td>g</td> <td>50</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vanille</td> <td>Pm</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gélatine</td> <td>P</td> <td>12</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4"><u>Meringue</u></td> </tr> <tr> <td>Blancs</td> <td>P</td> <td>8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td>Kg</td> <td>0,250</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4"><u>Crème fouettée</u></td> </tr> <tr> <td>Crème fleurette</td> <td>L</td> <td>0,500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Jus d'orange</td> <td>Kg</td> <td>0,350</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liqueur d'orange</td> <td>cl</td> <td>3</td> <td></td> </tr> </table>	<u>Crème pâtissière</u>				Lait	L	0,500		Sucre	Kg	0,200		Jaune	P	6		Poudre à flan	g	50		Vanille	Pm			Gélatine	P	12		<u>Meringue</u>				Blancs	P	8		Sucre	Kg	0,250		<u>Crème fouettée</u>				Crème fleurette	L	0,500		Jus d'orange	Kg	0,350		Liqueur d'orange	cl	3		<ul style="list-style-type: none"> - Préparer la crème pâtissière. - Incorporer la gélatine réhydratée. - Parfumer la crème. - Ajouter le jus d'orange. - Incorporer des zestes (facultatif). - Incorporer la meringue. - Incorporer la crème fouettée. - Mettre en moules ou en cercles. - Lisser le dessus. - Réserver au frais. - Démouler au chalumeau. - Dresser et décorer.
<u>Crème pâtissière</u>																																																										
Lait	L	0,500																																																								
Sucre	Kg	0,200																																																								
Jaune	P	6																																																								
Poudre à flan	g	50																																																								
Vanille	Pm																																																									
Gélatine	P	12																																																								
<u>Meringue</u>																																																										
Blancs	P	8																																																								
Sucre	Kg	0,250																																																								
<u>Crème fouettée</u>																																																										
Crème fleurette	L	0,500																																																								
Jus d'orange	Kg	0,350																																																								
Liqueur d'orange	cl	3																																																								



LES MOUSSES

A BASE D'APPAREIL A BOMBE AU SIROP

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION	
MOUSSE A LA PISTACHE	<u>App à Bombe</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Détendre la pâte d'amandes et la pâte à pistache au kirsch. - Verser progressivement le sirop sur les jaunes - Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement. - Incorporer délicatement le beurre en pommade. - Incorporer à la pâte pistache l'appareil à bombe. - Incorporer la meringue italienne collée. - Incorporer la crème fouettée - Garnir des moules ou cercles. - Laisser prendre au frais. - Démouler au chalumeau. - Dresser et décorer. 	
	Jaunes		P 16
	Beurre		Kg 0,500
	<u>Sirop à 30°B</u>		
	Sucre		Kg 0,375
	Eau		Kg 0,250
	<u>Meringue</u>		
	Blancs		P 12
	Sucre		Kg 0,500
	Gélatine		P 8
	Crème fleurette		L 0,5
	Pâte de pistache		Kg 0,150
Kirsch	cl 5		
Pâte d'amandes	Kg 0,150		

Utilisation :

Mousses au grand marnier
Mousses au Cointreau
Mousses au Rhum
Mousses au Praliné
Mousses au Chocolat

Les Mousses

Les Mousses

Utilisation :

Mousses crème de marrons
Mousses écorces d'oranges
Mousses aux noix
Mousses à la pistache

A BASE D'APPAREIL A BOMBE AU SUCRE CUIT

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION	
MOUSSES A LA LIQUEUR	<u>App à Bombe</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuire le sucre au petit boulé 117°C. - Clarifier les jaunes. - Monter les jaunes en versant le sucre progressivement. - Battre jusqu'à complet refroidissement. - Parfumer l'appareil. - Préparer la meringue. - Préparer la crème fouettée. - Incorporer la meringue à l'appareil à bombe. - Incorporer la crème fouettée. - Garnir les moules, lisser le dessus. - Réserver au frais. - Dresser et décorer. 	
	Jaunes		P 8
	Sucre cuit 117°C		Kg 0,200
	<u>Meringue</u>		
	Blancs		P 8
	Sucre		Kg 0,250
	<u>Crème fouettée</u>		
	Crème fleurette		L 1
	Gélatine		P 6
	Liqueur		cl 6



LES MOUSSES

AUX FRUITS A BASE DE SIROP

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
MOUSSE A LA MANGUE	Sirop à 30° B	cl	25	<ul style="list-style-type: none"> - Confectionner le sirop . - Ajouter la gélatine réhydratée. - Incorporer la pulpe de fruits. - Passer au chinois étamine. - Refroidir l'appareil (vanter). - Incorporer la meringue à l'appareil. - Incorporer la crème fouettée. - Mettre en moule, lisser. - Réserver au frais.
	Gélatine	P	8	
	Pulpe de Mangue	cl	50	
	<u>Meringue</u>			
	Blancs	P	8	
	Sucre	Kg	0,250	
	<u>Crème fouettée</u>			
Crème fleurette	L	1		

Utilisation :

Mousses aux Fraises
Mousses aux Framboises
Mousses aux pêches
Mousses aux Poires
Mousses aux Cerises

Mousses aux Fruits

Mousses aux Fruits

Utilisation :

Mousses aux Abricots
Mousses aux Mangues
Mousses aux Poires
Mousses à la Banane
Mousses aux Pruneaux

AUX FRUITS A BASE DE SUCRE

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
MOUSSE AUX POIRES	Pulpe de poires	cl	50	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre l'eau à bouillir. - Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée. - Ajouter la pulpe de poires. - Incorporer le sucre glace. - Refroidir l'appareil (vanter). - Incorporer la meringue. - Incorporer la crème fouettée et la liqueur. - Mettre en moule et lisser. - réserver au froid. - Dresser et décorer.
	Sucre glace	Kg	0,150	
	Eau	cl	5	
	Gélatine	P	8	
	<u>Meringue</u>			
	Blancs	P	8	
	Sucre	Kg	0,250	
	<u>Crème fouettée</u>			
	Crème fleurette	L	1	
Liqueur de poire	cl	3		

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.2.3

Les charlottes





LES CHARLOTTES

DEFINITION:

➤ Charlotte, entremets chaud d'origine anglaise du XVIII^{ème} siècle, inspirée d'entremets anglais, composés de marmelade de fruits, versée dans un moule rond à bord légèrement évasé tapissé de tranches de pain de mie beurrées. Exemple de la charlotte aux pommes.
Plus tard Carême créa la charlotte à la russe, entremets froid, moule à charlotte chemisé de biscuits à la cuiller et garni d'appareil à bavarois ou de mousse de fruits.



LES CHARLOTTES

LES CHARLOTTES CHAUDES

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
CHARLOTTE AUX POMMES	Pain de mie	Kg	0,600	<ul style="list-style-type: none"> - Parer le pain de mie. - Tailler en triangles pour chemiser le fond des moules. - Tailler le reste en bandes de 3cm de large, hauteur du moule - Beurrer le pain de mie, chemiser les fonds en rosace. - Chemiser le pourtour en chevauchant les tranches. - Émincer les pommes en tranches de 2 mm d'épaisseur. - Sauter les pommes au beurre au _ de cuisson. - Saupoudrer de sucre, cannelle et de pain de mie râpé. - Garnir les moules en dôme et tasser légèrement. - Couvrir les charlottes d'un disque de pain de mie. - Cuire au four à 200°C sur plaques doubles (50') environ. - Lustrer de confiture au calvados. - Servir chaud, accompagnée de sauce abricot.
	Beurre	Kg	0,150	
	Pommes golden	Kg	2,5	
	Citron	P	2	
	Beurre	Kg	0,100	
	Sucre	kg	0,100	
	Pain de mie	kg	0,100	
	Cannelle	Pm		
	Vanille	Pm		
	Confiture abricot	Kg	0,200	
	Calvados	cl	3	

Utilisation :

Charlotte au Café
Charlotte au Chocolat
Charlotte au Praliné

Les Charlottes

Les Charlottes

Utilisation :

Charlotte aux Abricots
Charlotte aux Pêches
Charlotte aux Poires

A BASE DE CREME ANGLAISE

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
CHARLOTTE AU CAFE	Biscuits cuillère	P	30	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer la crème anglaise parfumée au café et rhum. - Ajouter les feuilles de gélatine réhydratée. - Chemiser de papier sulfurisé le fond des moules. - Tailler en triangles les biscuits et mettre en rosace au fond. - Ranger les autres biscuits sur le pourtour, imbiber. - Incorporer la crème fouettée à l'appareil café refroidi - Garnir les moules, lisser. - Réserver au frais. - Démouler, dresser et décorer.
	<u>Crème anglaise</u>			
	Lait	L	0,5	
	Jaunes	P	8	
	Sucre	Kg	0,200	
	Gélatine	P	6	
	Crème fleurette	L	0,5	
	Extrait de café	cl	3	
Rhum	cl	3		

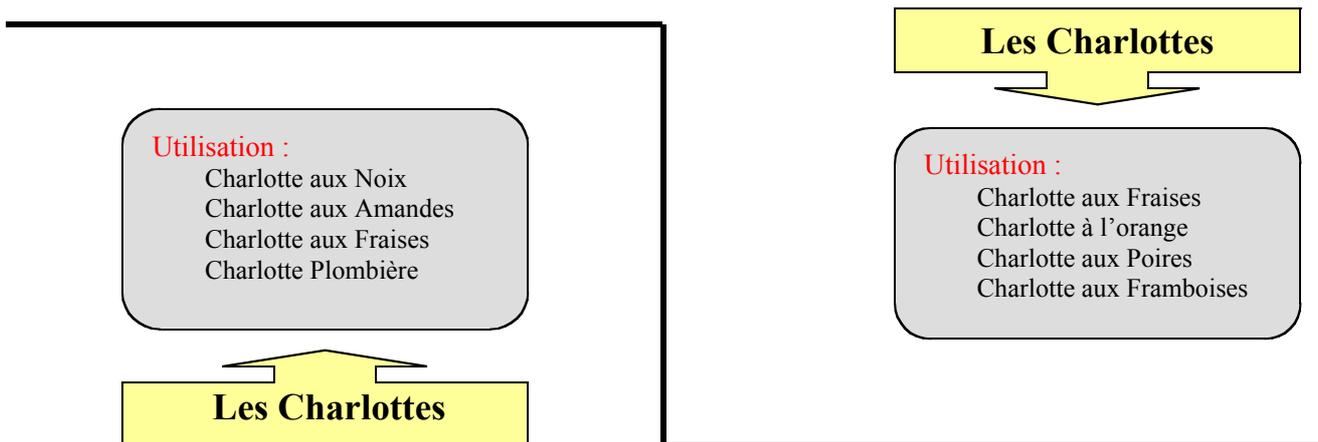


LES CHARLOTTES

A BASE DE PULPE DE FRUITS

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION
CHARLOTTE AU CASSIS	<u>Sirop à 30°B</u>	
	Sucre	Kg 0,375
	Eau	Kg 0,250
	Gélatine	P 8
	Pulpe de cassis	cl 50
	Liqueur de cassis	cl 3
	Crème fouettée	L 1
	Biscuits cuillère	P 30
- Préparer Le sirop, Ajouter la pulpe de cassis et la liqueur. - Ajouter les feuilles de gélatine réhydratée. - Chemiser de papier sulfurisé le fond des moules. - Tailler en triangles les biscuits et mettre en rosace au fond. - Ranger les autres biscuits sur le pourtour, imbiber. - Incorporer la crème fouettée à l'appareil cassis refroidi - Garnir les moules, lisser. - Réserver au frais. - Démouler, dresser et décorer.		



CHARLOTTES GLACEES

Pour 8 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION
CHARLOTTE GLACEE PLOMBIERE	Biscuits cuillère P 30	
	Lait	L 1
	Jaunes	P 10
	Sucre	Kg 0,300
	Vanille	Pm
	Fruits cubes	L 0,5
	Kirsch	cl 3
	- Préparer une glace fine. - En fin de turbinage, ajouter les fruits cubes et le kirsch. - Tailler en triangles les biscuits et mettre en rosace au fond. - Ranger les autres biscuits sur le pourtour, imbiber. - Garnir les moules, lisser. - Réserver au congélateur – 18°C. - Démouler, - dresser et décorer.	

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.2.4

Les entremets glacés



LES ENTREMETS GLACES

DEFINITION:

➤ L'entremets glacé n'est pas fabriqué en sorbetière comme les glaces et sorbets, il obtient sa légèreté et son onctuosité par le foisonnement de jaunes d'œufs que l'on monte au sucre cuit ou au sirop chaud, auxquels l'on incorpore après complet refroidissement de la crème fouettée et / ou de la meringue italienne et un parfum. Il est ensuite moulé et réservé au froid.



LES BOMBES

APPAREIL A BOMBES GLACEES

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS	TECHNIQUE DE REALISATION
BOMBE AU CHOCOLAT	<u>Sirop à 30°B</u> cl 50 Jaunes P 16 Cacao g 80	- Confectionner le sirop . - Clarifier les jaunes. - Monter les jaunes au fouet. - Verser le sucre chaud en filet sur les jaunes. - Monter l'appareil à feu doux jusqu'à 50°C. - Hors du feu battre jusqu'à complet refroidissement. - Incorporer le cacao, puis la crème fouettée. - Mettre en moule, lisser. - Réserver au congélateur à -18°C.
	<u>Crème fouettée</u> Crème fleurette cl 75	

BOMBE ABOUKIR

- Chemiser : glace à la pistache
- Intérieur : appareil à bombe au praliné
- Décor : Chantilly et bigarreaux rouge

BOMBE ALCAZAR

- Chemiser : glace à la vanille
- Intérieur : appareil à bombe au chocolat
- Décor : Chantilly et bigarreaux rouge

BOMBE ALHAMBRA

- Chemiser : glace à la vanille
- Intérieur : appareil à bombe aux fraises
- Décor : Chantilly et fraises macérées au kirsch

BOMBE BOURDALOUE

- Chemiser : glace à la vanille
- Intérieur : appareil à bombe à l'anisette
- Décor : Chantilly et violettes cristallisées

Les Bombes

Utilisation :

Bombe Aboukir
Bombe Alcazar
Bombe Alhambra
Bombe Duchesse
Bombe Bourdaloue
Bombe Esmeralda
Bombe Ezilda
Bombe Richelieu
Bombe Royale
Bombe Torton
Bombe Colombia
Bombe Nelusko
Bombe Camargo

Chemisage des bombes et des glaces

- Mettre les moules au congélateur.
- Chemiser de glace l'intérieur du moule de 1 cm d'épaisseur.
- Remettre au congélateur.
- Garnir l'intérieur d'appareil à bombe, égaliser la surface.
- Réserver au congélateur.
- Chauffer le tour au chalumeau
- Démouler sur un carton
- Décorer, dresser.



LES PARFAITS

APPAREIL A PARFAITS GLACES

Pour 12 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
PARFAIT PRALINE	<u>Sirop à 30°B</u>	cl	50	- Confectionner le sirop . - Clarifier les jaunes. - Monter les jaunes au fouet. - Verser le sucre chaud en filet sur les jaunes. - Monter l'appareil à feu doux jusqu'à 50°C. - Hors du feu battre jusqu'à complet refroidissement. - Incorporer le pralin, puis la crème fouettée. - Mettre en moule, lisser. - Réserver au congélateur à -18°C.
	Jaunes	P	16	
Pralin	g	80		
<u>Crème fouettée</u>				
Crème fleurette	cl	50		

Moulage des parfaits

- L'appareil à parfait est moulé à la poche ou à la cuiller dans des moules coniques.
- Lisser le dessous et mettre le couvercle.
- Laisser prendre à cœur pendant 2 heures au congélateur à - 18°C.
- Démouler à l'eau chaude ou au chalumeau.
- Mettre sur carton à entremets.
- Dresser et décorer.

Les Parfaits

- Utilisation :**
- Parfait à la Vanille
 - Parfait au Café
 - Parfait au Chocolat
 - Parfait Praliné
 - Parfait à la Liqueur
 - Parfait aux Fraises



LES SOUFFLES

SOUFFLES GLACES AUX ŒUFS A BASE DE SUCRE CUIT

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS		TECHNIQUE DE REALISATION
SOUFFLE GLACE AU RHUM	<u>Sirop cuit</u>		- Cuire le sucre au petit boulé 117°C. - Clarifier les jaunes. - Monter les jaunes au fouet. - Verser le sucre chaud en filet sur les jaunes. - Battre jusqu'à complet refroidissement. - Parfumer. - Incorporer les raisins, puis la crème fouettée. - Mettre en moule, lisser. - Réserver au congélateur à -18°C.
	Sucre	Kg 0,500	
	Eau	KG 0,150	
	Jaunes	P 16	
	<u>Crème fouettée</u>	L 1,5	
	Raisins secs	Kg 0,100	
	Rhum	cl 10	

Moulage des soufflés

- Détailler des bandes de papier sulfurisé de 5 à 6 cm de hauteur.
- Coller ces bandes avec du beurre à l'intérieur des moules à soufflé, de façon à ce que le papier dépasse de 3 à 4 cm.
- Garnir les moules.
- Lisser le dessus à la spatule.
- Réserver au congélateur à -18°C, 3 à 4 heures.
- Enlever le papier délicatement, dresser et décorer.

Les Soufflés

Utilisation :

Soufflé à la Vanille
 Soufflé au Café
 Soufflé au Chocolat
 Soufflé au Praliné
 Soufflé Port-royal

SOUFFLES GLACES AUX ŒUFS A BASE DE MERINGUE

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS		TECHNIQUE DE REALISATION
SOUFFLE GLACE A LA PRUNE	<u>Sirop cuit</u>		- Cuire le sucre au petit boulé 117°C. - Clarifier les jaunes. - Monter les jaunes au fouet. - Verser le sucre chaud en filet sur les jaunes. - Battre jusqu'à complet refroidissement. - Parfumer. - Incorporer la meringue et la crème fouettée. - Mettre en moule, lisser. - Réserver au congélateur à -18°C.
	Sucre	Kg 0,400	
	Eau	KG 0,150	
	Jaunes	P 16	
	<u>Crème fouettée</u>	L 1	
	<u>Meringue</u>		
	Blancs	P 8	
	Sucre	Kg 0,250	
Veille prune	cl 5		

Moulage des soufflés

- Même technique que ci-dessus.

Les Soufflés

Utilisation :

Soufflé au Cointreau
 Soufflé à l'Orange
 Soufflé aux Noisettes
 Soufflé aux Amandes
 Soufflé aux Noix

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.3

Les sauces et coulis

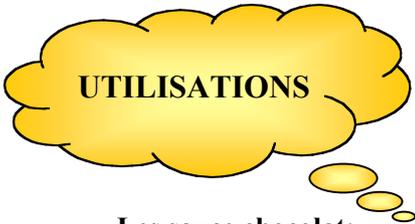
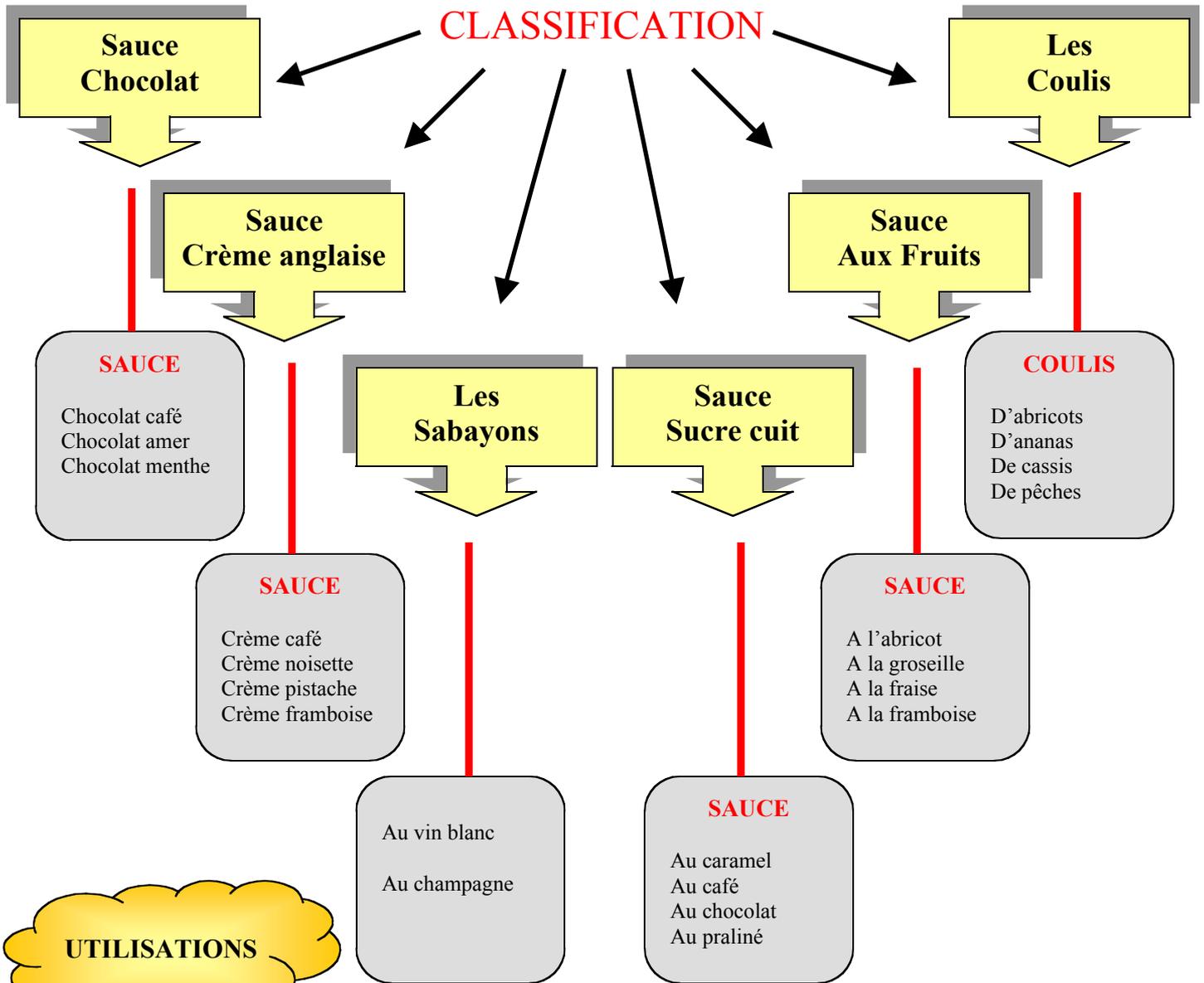




LES SAUCES ET COULIS

DEFINITION :

➤ Ce sont des préparations liquides servies chaudes ou froides destinées à accompagner ou à napper différents dessert. Elles rehaussent la saveur et la présentation des entremets.



Les sauce chocolat:

Les crème anglaise:

Les sabayons:

Les sauces au sucre cuit:

Les sauces aux fruits:

Les coulis:

Pâtisseries et entremets glacés, profiteroles, poires Belle Hélène, etc.

Œufs à la neige, pudding, riz condensé, gateaux de semoule, etc.

Pâtisseries et entremets divers, puddings, gratins de fruits, etc.

Bavarois, mousses, parfaits, bombes, etc.

Charlottes, beignets de fruits, riz impératrice, coupes glacées, etc.

Entremets divers, coupes glacées, décor de fonds d'assiettes, etc.



SAUCE AU CHOCOLAT

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
CHOCOLAT AMER	Lait	g	0,250	<ul style="list-style-type: none">- Chauffer le lait et la crème.- Hors du feu, ajouter le chocolat concassé.- Lisser au fouet.- Ajouter la vanille et le beurre en parcelles.- Lisser au fouet pour homogénéiser.- Maintenir au chaud au bain-marie.
	Couverture mi-amer	kg	0,450	
	Beurre	g	50	
	Crème fleurette	kg	0,200	
	Vanille	pm		
CHOCOLAT CAFE	Lait	g	0,150	<ul style="list-style-type: none">- Chauffer le lait et la crème.- Hors du feu, ajouter le chocolat concassé.- Lisser au fouet.- Ajouter l'extrait de café.- Lisser au fouet pour homogénéiser.- Maintenir au chaud au bain-marie.
	Couverture au café	kg	0,400	
	Crème fleurette	kg	0,300	
	Extrait de café	g	0,100	
CHOCOLAT MENTHE	Lait	g	0,150	<ul style="list-style-type: none">- Chauffer le lait et la crème.- Hors du feu, ajouter la couverture ivoire concassée.- Lisser au fouet.- Ajouter l'arôme naturel de menthe.- Lisser au fouet pour homogénéiser.- Maintenir au chaud au bain-marie.
	Couverture ivoire	P	0,400	
	Arôme menthe	cl	2	
	Crème fleurette	g	0,300	
	Vanille	pm		

SAUCE CREME ANGLAISE

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
CREME CAFE	Lait	L	1	<ul style="list-style-type: none">- Mettre à bouillir le lait et l'extrait de café.- Blanchir les jaunes et le sucre.- Détendre avec 1/3 du lait- Cuire la crème à la nappe en vannant- Passer au chinois étamine.- Réserver au frais.
	Sucre	kg	0,200	
	Jaune	P	8	
	Extrait de café	cl	5	
CREME NOISETTES	Lait	L	1	<ul style="list-style-type: none">- Mettre à bouillir le lait et le pralin.- Blanchir les jaunes et le sucre.- Détendre avec 1/3 du lait- Cuire la crème à la nappe en vannant- Passer au chinois étamine.- Réserver au frais.
	Sucre	kg	0,200	
	Jaune	P	8	
	Pralin	kg	0,100	
CREME PISTACHE	Lait	L	1	<ul style="list-style-type: none">- Mettre à bouillir le lait- Blanchir les jaunes et le sucre.- Détendre avec 1/3 du lait- Cuire la crème à la nappe en vannant- Passer au chinois étamine.- Ajouter l'arôme pistache et le colorant, réserver au frais.
	Sucre	kg	0,200	
	Jaune	P	8	
	Arôme pistache	cl	2	
	Colorant vert	Pm		
CREME FRAMBOISE	Lait	L	1	<ul style="list-style-type: none">- Mettre à bouillir le lait.- Blanchir les jaunes et le sucre.- Détendre avec 1/3 du lait- Cuire la crème à la nappe en vannant- Passer au chinois étamine.- Ajouter l'arôme naturel framboise, réserver au frais.
	Sucre	kg	0,200	
	Jaune	P	8	
	Arôme naturel framboise	cl	5	



SAUCE SABAYON

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
AU VIN BLANC	Vin blanc Sucre Jaune	cl kg P	25 0,250 8	- Monter au ruban les jaunes et le sucre au bain-marie. - Délayer progressivement avec le vin blanc en fouettant l'appareil hors du feu, jusqu'à ce qu'il soit devenu mousseux et épais.
AU CHAMPAGNE	Champagne Sucre Jaune	cl kg P	25 0,250 8	- Monter au ruban les jaunes et le sucre au bain-marie. - Délayer progressivement avec champagne en fouettant l'appareil hors du feu, jusqu'à ce qu'il soit devenu mousseux et épais.

SAUCE AU SUCRE CUIT

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
SAUCE CAMEL	Eau Sucre	cl kg	10 0,300	- Nettoyer le poêlon au vinaigre. - Cuire à feu vif le sucre avec l'eau. - A l'obtention d'un caramel blond, hors du feu décuire avec de l'eau. NOTA : L'on peut décuire à la crème.
SAUCE CAFE	Eau Sucre Extrait de café	cl kg cl	10 0,300 5	- Nettoyer le poêlon au vinaigre. - Cuire à feu vif le sucre avec l'eau. - A l'obtention d'un caramel blond, hors du feu décuire avec l'extrait de café et la crème fleurette.
SAUCE CHOCOLAT	Eau Sucre Chocolat couverture	cl kg kg	10 0,300 0,100	- Nettoyer le poêlon au vinaigre. - Cuire à feu vif le sucre avec l'eau. - A l'obtention d'un caramel blond, hors du feu décuire avec la crème fleurette. - Incorporer la couverture chocolat, lisser.
SAUCE PRALINEE	Eau Sucre Pralin	cl kg kg	10 0,300 0,100	- Nettoyer le poêlon au vinaigre. - Cuire à feu vif le sucre avec l'eau. - A l'obtention d'un caramel blond, hors du feu décuire avec la crème fleurette. - Incorporer le pralin, lisser.



SAUCE AUX FRUITS

APPELLATION	PROPORTIONS		TECHNIQUE DE REALISATION
SAUCE ABRICOT	Confiture d'abricots Sirop à 16° B Kirsch	Kg 0,250 pm cl 2	- Détendre la confiture d'abricots avec le sirop à 16° B. - Porter à ébullition. - Laisser réduire si besoin. - Parfumer. - Maintenir au chaud au bain-marie.
SAUCE GROSEILLE	Confiture de groseilles Sirop à 16° B Kirsch	Kg 0,250 pm cl 2	- Détendre la confiture de groseilles avec le sirop à 16° B. - Porter à ébullition. - Laisser réduire si besoin. - Parfumer. - Maintenir au chaud au bain-marie.
SAUCE FRAISE	Confiture de fraises Sirop à 16° B Kirsch	Kg 0,250 pm cl 2	- Détendre la confiture de fraises avec le sirop à 16° B. - Porter à ébullition. - Laisser réduire si besoin. - Parfumer. - Maintenir au chaud au bain-marie.

LES COULIS

APPELLATION	PROPORTIONS		TECHNIQUE DE REALISATION
COULIS D'ABRICOTS	Pulpe d'abricots Sucre glace Liqueur abricots Sirop à 16° B	Kg 0,500 Kg 0,200 Cl 5 pm	- Mixer la pulpe d'abricots et le sucre glace. - détendre avec le sirop à 16° B. - Passer au chinois étamine. - Parfumer.
COULIS D'ANANAS	Pulpe d'ananas Sucre glace Kirsch Sirop à 16° B	Kg 0,500 Kg 0,200 Cl 5 pm	- Mixer la pulpe d'ananas et le sucre glace. - détendre avec le sirop à 16° B. - Passer au chinois étamine. - Parfumer.
COULIS DE CASSIS	Pulpe de cassis Sucre glace Liqueur cassis Sirop à 16° B	Kg 0,500 Kg 0,200 Cl 5 pm	- Mixer la pulpe de cassis et le sucre glace. - détendre avec le sirop à 16° B. - Passer au chinois étamine. - Parfumer.
COULIS DE PECHES	Pulpe de pêches Sucre glace Liqueur pêches Sirop à 16° B	Kg 0,500 Kg 0,200 Cl 5 pm	- Mixer la pulpe de pêches et le sucre glace. - détendre avec le sirop à 16° B. - Passer au chinois étamine. - Parfumer.

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.4

Les meringues



LES MERINGUES

DEFINITION :

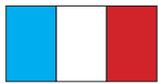
➤ Les meringues sont composées de blancs battus et de sucre, confectionné à chaud ou à froid. La manière d'incorporer le sucre permet de les différencier et de les classer en trois catégories.

Recette

1 Litre de blancs = 32 pièces.

2 Kg de sucre semoule

MERINGUE FRANÇAISE



- Préparer les pesées.
- Mettre les blancs dans un bassin très propre.
- Battre les blancs en incorporant le maximum d'air dans la masse.
- Serrer les blancs en ajoutant progressivement la moitié du sucre pour empêcher de grainer.
- Verser le reste du sucre en pluie en mélangeant délicatement.

UTILISATION

Omelette norvégienne.
Vacherin.
Meringuettes.
Pâte à succès.
Pâte à progrès.
Pâte à russe.
Pâte à dacquoise.

MERINGUE ITALIENNE



- Préparer les pesées.
- Cuire le sucre au petit boulé (117° à 120°C).
- Monter les blancs en neige très ferme.
- Verser délicatement le sucre en filet sur les blancs en fouettant énergiquement.
- Battre jusqu'à complet refroidissement.

UTILISATION

Crème au beurre.
Crème chiboust.
Mousses de fruits.
Soufflés glacés.
Tartes meringuées.
Vacherin
Omelette norvégienne.

MERINGUE SUISSE



- Préparer les pesées.
- Mettre les blancs dans un bassin très propre.
- Ajouter le sucre semoule.
- Monter au fouet au bain-marie à une température de 50 à 55°C.
- Battre jusqu'à complet refroidissement.

UTILISATION

Meringues Sèches.
Décors de bûche.
Pièces décors

Cuisson

Cuisson 100°C au four pendant 2 à 3 heures
En étuve de 24 à 48 heures suivant grosseur.



LES BLANCS EN NEIGE

GENERALITE

➤ Il s'agit de faire foisonner des blancs d'œuf crus dans un bassin très propre afin d'obtenir une mousse blanche, homogène et ferme.

Recommandations

Il faut s'assurer au préalable que le bassin à blancs soit propre. Par précaution, le frotter avec un peu de gros sel et de vinaigre blanc, le rincer ensuite à l'eau courante, puis l'essuyer avec un torchon propre et sec.



TECHNIQUE

BLANCS NON SUCRES

1. Verser les blancs dans le bassin, les briser pour les liquéfier avec le fouet, en ajoutant une pincée de sel.
2. Fouetter vivement en soulevant la masse pour incorporer de l'air.
3. Quand la masse tient aux branches du fouet, serrer les blancs par un mouvement circulaire du fouet dans le bassin.
4. Utiliser aussitôt, avant que les blancs ne "grainent".



TECHNIQUE

BLANCS SUCRES

1. Remplacer la pincée de sel par le sucre, les monter comme les blancs salés, et les serrer en ajoutant du sucre.
2. Les blancs sucrés tiennent un peu mieux que les blancs salés, parce que le sucre a cuit en partie les blancs. Ce phénomène est amplifié pour la réalisation de la meringue française.

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.5

Les cuissons du sucre



LES SIROPS

EAU	SUCRE KG	DEGRES Centigrade	DENSITE A chaud	BAUME A chaud	BAUME A froid	UTILISATION
1	0,400	100,2°	1,1074	14°	18°	Granités.
1	0,500	100,5°	1,1247	16°	19°	Babas, Savarins. Fruits pochés Sorbets alcool et liqueur
1	0,700	101°	1,1425	18°	22°	Sorbets abricot, poire, ananas, fraise, cassis, etc. Fruits confits.
1	0,800	102°	1,1699	21°	24°	Sorbets citron, orange, Pamplemousse Fruits confits.
1	1	103°	1,2095	25°	27°	Punchage singapour, moka, mascotte, génoise. Détendre le fondant.
1	1,250	104°	1,2197	26°	29°	Punchage. Sorbets. Fruits confits.
1	1,500	105°	1,2624	30°	33°	Parfaits. Bombes. Charlottes. Mousses. Glaçages.
1	1,750	106°	1,2850	32°	35°	Sorbets aux fruits. Glaces aux fruits.
1	2	107°	1,2964	33°	37°	Sucre candi.
1	2,500	108°	1,3000	34°	39°	Pâtes de fruits. Confitures. Marrons glacés. Cristallisation du sucre. Fruits déguisés.

NOTA : Les sirops ne sont prêts que lorsque l'on a atteint la 1^{ère} ébullition.

LES SUCRES CUITS

NOM	DEGRES Centigrade	DENSITE A chaud	BAUME A chaud	BAUME A froid	UTILISATION
Nappe	105°	1,3199	35°	Le sirop file entre le pouce et l'index, puis se rompt.	- Marmelades. - Confitures. - Gelées.
Filet	109°	1,3834	40°	Le sirop file entre le pouce et l'index, sans se rompre.	- Marrons glacés - Pâtes de fruits.
Petit boulé	117°			Le sucre entre les doigts forme une boule molle.	- Crèmes au beurre. - Meringue italienne. - Appareil à bombe.
Gros boulé	121°			Le sucre entre les doigts forme une boule ferme.	- Caramels mous. - Pâte d'amandes - Fondant dur.
Petit cassé	135°			En pliant le sucre il casse et colle aux dents.	- Nougats mous - Caramels durs - Sucre rocher.
Grand cassé	145°			En pliant le sucre il casse net et ne colle pas aux dents.	- Glaçage des choux. - Nougats durs - Fruits déguisés. - Sucre tiré et soufflé
Sucre d'orge	160°			Le sucre jaunit	- Sucre d'orge - Glaçage des choux. - Collage des pièces.
Caramel	180°			De couleur blond à brun le caramel se contrôle avec un papier sulfurisé.	- Nougatine. - Chemisage. - Pralin - Sauce caramel

LA CUISSON DU SUCRE

GENERALITES :

- Lorsque l'on continue à concentrer du sirop par la chaleur, on obtient une composition qui devient de plus en plus épaisse et celle-ci n'est plus mesurable avec un densimètre.
- On utilise alors un thermomètre à sucre, ou un moyen moins précis mais aussi rapide, la palpation d'un peu de sucre pris avec les doigts et refroidi rapidement dans un peu d'eau froide.
- Le sucre cuit trouve de nombreuses utilisations en pâtisserie, il exige un grand nombre de précautions et une certaine habitude.
- On utilisera de préférence du sucre en morceaux ou du fondant.
- Afin de conserver une certaine souplesse, une bonne résistance à l'humidité de l'air, et pour l'empêcher de masser, il faut pour certaines préparations graisser le sucre avec du glucose ou/et lui adjoindre un peu de crème de tartre ou de l'acide citrique ou acétique.

TECHNIQUE

- Réunir dans un poêlon à sucre bien propre, tous les éléments et cuire lentement pour provoquer la dissolution en remuant avec une écumoire.
- Porter à ébullition, écumer et nettoyer souvent les bords du poêlon avec un pinceau mouillé, ne plus remuer.
- Placer un thermomètre à sucre et cuire au degré désiré.
- Dès que la cuisson est atteinte tremper poêlon dans l'eau froide pour arrêter la cuisson et utiliser suivant la recette.

PROPORTIONS

Sucre	kg	1
Eau	cl	30
Glucose	kg	0,3
Jus de citron	pm	
Crème de tartre	g	2

LE TEST

Prise de la cuisson du sucre aux doigts.

- Disposer un récipient d'eau froide.
- Tremper les doigts dans l'eau froide puis dans le sucre en cuisson, et aussitôt dans l'eau froide.
- On a ainsi récupéré au bout des doigts une quantité de sucre qui va nous renseigner sur son point de cuisson, fonction de certains critères.

NOTA : Cette technique reste approximative et ne sert que pour les premières cuissons du sucre qui serviront à la confection de crèmes ou appareil à meringues. Pour une cuisson plus exacte le thermomètre s'impose, voir tableau.

LE SIROP

GENERALITES :

- Un sirop est obtenu en ajoutant à une quantité de sucre un volume d'eau, et en portant le tout à l'ébullition.
- La concentration du sucre dans un sirop se mesure depuis le décret du 3 mai 1961, avec un densimètre, gradué de 1.000 à 1.400.
- En pâtisserie on continue pour des raisons pratiques à parler en degrés baumés, ce qui nous oblige à utiliser des tableaux de conversion.
- Le sirop en refroidissant augmente de densité, il y a environ 0.050 g de densité de différence entre le sirop bouillant et ce même sirop à 10° centigrade.
- On ajoute 3 cl d'eau à un litre de sirop pour le réduire de 0.010 g de densité.

TECHNIQUE

- Réunir dans un poêlon à sucre propre, le sucre et l'eau sur un feu vif.
- Remuer avec une écumoire propre, et retirer l'écume qui se forme en surface.
- Nettoyer les parois du poêlon avec un pinceau mouillé.
- Dès l'ébullition, retirer du feu, refroidir et mesurer la densité.
- Réserver et utiliser selon la recette.

TROIS UTILISATIONS PRINCIPALES

SIROP A 16° B	SIROP A 25° B	SIROP A 30° B
Eau L 1 Sucre Kg 0,500	Eau L 1 Sucre Kg 1	Eau L 1 Sucre Kg 1,500
<ul style="list-style-type: none">- Fruits pochés.- Savarins, babas, etc.	<ul style="list-style-type: none">- Gênoises.- Biscuits.- Détendre le fondant.	<ul style="list-style-type: none">- Glaçages.- Bombes, parfaits, etc.- Mousses, bavaoïis, etc.

LA NOUGATINE

GENERALITES :

➤ Cette préparation, très prisée des gourmets, permet par ailleurs d'obtenir de nombreux décors pour entremets ou pièces décoratives pour croquembouches. Pourtant sa fragilité et sa conservation limitée réduisent son emploi.

TECHNIQUE CUISSON

- Utiliser un poêlon propre, préalablement nettoyé au vinaigre et rincé.
- Fondre le glucose à feu doux.
- Incorporer progressivement le sucre semoule à l'aide d'une spatule en bois.
- Cuire à feu vif jusqu'à l'obtention d'un caramel clair.
- Incorporer les amandes hachées tièdes.
- Cuire en remuant jusqu'à ce que la nougatine soit d'une couleur dorée.

RECETTE

Glucose	kg	1
Sucre semoule	kg	1
Amandes hachées	kg	1

ATTENTION

Couleur trop pâle, manque de goût et moins solide.

Couleur trop foncée, goût trop amer.

NOTA: Dans cette recette, il n'y a pas d'eau pour la cuisson du sucre, l'avantage est qu'il n'y a pas besoin de huiler le marbre.

TECHNIQUE PREPARATION

- Verser la nougatine sur le marbre.
- Retourner et plier la masse à l'aide d'un triangle.
- Abaisser à l'aide d'un rouleau de petites quantités et maintenir le reste au chaud (four).
- Détailler ou mouler les pièces rapidement.
- Ramollir au four les chutes de nougatine qui ont durci.
- Le moulage de pièces complexes se fait par collage au caramel.

LA GLACE ROYALE

GENERALITES :

- Sa destination habituelle la voue à la pratique du décor au cornet. Elle peut servir de complément à l'élaboration et à la confection de pièces en pastillage.
- Elle est utilisée aussi au glaçage de certaine pâtisseries (allumettes, conversations, etc.).

TECHNIQUE

- Incorporer au sucre tamisé le blanc d'œuf et le citron.
- Travailler vigoureusement à l'aide d'une spatule en bois.

RECETTE

Sucre glace	kg	0,250
Blanc d'œuf	p	2
Jus de citron	gouttes	10

ATTENTION

Trop molle, ajouter du sucre glace.

Trop épaisse, ajouter un peu de blanc d'œuf.

NOTA: Pour éviter que la glace royale ne durcisse et forme une croûte, en cours de travail, couvrir le récipient d'un film alimentaire.

LE PASTILLAGE

GENERALITES :

➤ Par sa malléabilité, sa facilité d'exécution et sa conservation, il permet d'effectuer des réalisations proches de la sculpture et de l'architecture.

TECHNIQUE

- Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Lorsque celles-ci sont bien ramollies, les essorer.
- Fondre à feu doux dans une casserole avec l'eau.
- Mettre le sucre dans un cul de poule.
- Ajouter au centre le jus de citron et la gélatine chaude tamisée.
- Mélanger les ingrédients du bout des doigts.
- Bouler le pastillage sur la table.
- Réserver en sac plastique hermétiquement fermé.
- Abaisser le pastillage à l'aide de sucre glace.
- Détailler ou mouler les pièces.
- Laisser sécher à l'air libre de 24 à 48 heures suivant l'épaisseur des pièces.

RECETTE

Sucre glace	kg	1,600
Gélatine	g	16
Eau	dl	1
Jus de citron	p	1/2

ATTENTION

Le pastillage craint l'humidité.

Le pastillage craint la poussière.

NOTA: Le pastillage peut être coloré à sa réalisation en restant toujours dans des couleurs pastels.

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.6

Les glaces, sorbets.

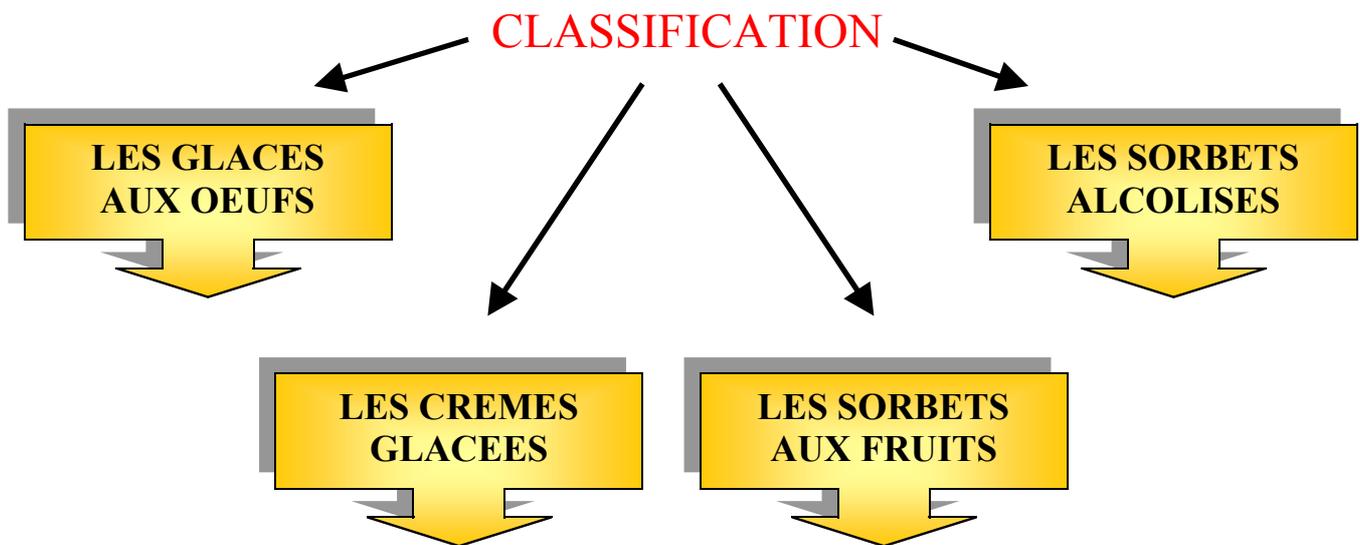


LES GLACES ET SORBETS

DEFINITION :

➤ Les glaces, crèmes glacées, sorbets sont obtenus par congélation (sanglage ou turbinage) d'un mélange pasteurisé pouvant comporter du lait, de la crème, des œufs, du sucre, des fruits, du jus de fruits, du vin, de l'alcool, de la liqueur, des arômes et des additifs autorisés.

➤ La dénomination doit obligatoirement être suivie de l'indication des fruits ou des arômes utilisés.





LES GLACES AUX OEUFS

DEFINITION :

➤ Les glaces aux œufs sont réalisées à partir d'une crème anglaise que l'on peut enrichir en jaunes d'œufs et en crème fraîche, à laquelle est ajouté un arôme naturel, un alcool, un fruit frais mixé, une pulpe de fruits ou un fruit sec.

LES GLACES AUX OEUFS

Ingrédients	U	Quantité
Lait	L	1
Sucre	kg	0,250
Jaunes	p	10
Crème fraîche	kg	0,250
Stabilisateur	g	5
Glucose	g	50

NOTA : Le stabilisateur et le glucose sont facultatifs

GLACE A LA VANILLE

- Mettre le lait et la crème à bouillir.
- Blanchir les jaunes, le sucre et le stabilisateur.
- Ajouter le glucose et la vanille.
- Verser le lait sur l'appareil.
- Cuire à la nappe.
- Passer la crème au chinois étamine.
- Refroidir rapidement.
- Sangler l'appareil.
- Réserver au conservateur -18°C.

GLACE A LA FRAISE

- Pocher les fraises dans un sirop à 16°B.
- Egoutter les fruits.
- Mixer.
- Passer au chinois.
- Verser progressivement la crème anglaise sur la pulpe de fraises.
- Sangler l'appareil.
- Réserver au conservateur à -18°C.

Glace au café :	Extrait de café	= 5cl
Glace au chocolat :	Cacao poudre	= 60g
Glace au G.Marnier :	Grand Marnier	= 5cl
Glace à la noix de coco :	Noix de coco	= 150g
Glace au praliné :	Pralin	= 150g

Même technique que la glace à la vanille.
Ajouter le cacao au lait.
Ajouter l'alcool à la crème froide.
Ajouter la noix râpé au lait.
Ajouter le pralin à la crème chaude.

NOTA : Les fruits frais peuvent être remplacés par des arômes naturels.



LES CREMES GLACEES

DEFINITION :
➤ Les crème glacées sont réalisées à partir de lait, de sucre et de crème fraîche, à laquelle est ajouté un fruit mixé, une pulpe de fruits ou un arôme naturel.

LES CREMES GLACEES

Ingrédients	U	Quantité
Lait	L	1
Sucre	kg	0,500
Crème fraîche	kg	0,200
Stabilisateur	g	5
Glucose	g	50

NOTA : Le stabilisateur et le glucose sont facultatifs

CREME GLACEE A L'ABRICOT

- Cuire les ingrédients à la nappe 4' à 85°C.
- Pocher les fruits frais au sirop à 16°B.
- Egoutter les fruits.
- Mixer.
- Verser progressivement la crème sur la pulpe de fruit, parfumer liqueur.
- Sangler l'appareil.
- Refroidir rapidement.
- Réserver au conservateur -18°C.

CREME GLACEE A LA VANILLE

- Cuire les ingrédients à la nappe 4' à 85°C avec 2 gousses de vanille fendues.
- Sangler l'appareil.
- Réserver au conservateur à -18°C.

20 Portions

FRUITS FRAIS		PULPE	FRUITS FRAIS		PULPE
Abricots	1,5 kg	1 kg	Cassis	1,7 kg	1 kg
Ananas	1,7 kg	1 kg	Fraises	1,2 kg	1 kg
Banane	1,7 kg	1 kg	Groseilles	1,4 kg	1 kg

NOTA : Les fruits frais peuvent être remplacés par des arômes naturels.



LES SORBETS A BASE DE FRUITS

DEFINITION :

➤ Les sorbets sont réalisés à partir de fruits frais pochés ou de pulpe de fruits additionnée de sirop. Les fruits ayant une teneur en sucre et une acidité différente, il sera important de vérifier la densité 18°B et de rectifier si nécessaire.

LES SORBETS A LA CERISE

Ingrédients	U	Quantité
Eau	L	0,500
Sucre	Kg	0,750
Cerise	kg	1,500
Citron	p	2
Liqueur	cl	5

NOTA: Si la densité est trop faible, ajouter du sirop.
Si la densité est trop importante, ajouter de l'eau.

SORBET AUX FRUITS FRAIS

- Réaliser le sirop.
- Laver, égoutter, dénoyauter les cerises.
- Pocher les cerises
- Mixer l'appareil.
- Passer au chinois.
- Refroidir rapidement.
- Ajouter le jus de citron et la liqueur.
- Contrôler la densité (18°B).
- Sangler l'appareil.
- Réserver au conservateur -18°C.

SORBET A LA PULPE DE FRUITS

- Réaliser le sirop.
- Mesurer la même quantité de sirop et de pulpe.
- Pocher les cerises
- Passer au chinois.
- Ajouter le jus de citron et la liqueur.
- Contrôler la densité (18°B).
- Sangler l'appareil.
- Réserver au conservateur -18°C.

20 Portions

FRUITS FRAIS		PULPE	FRUITS FRAIS		PULPE
Orange	2 kg	1 kg	Cassis	1,7 kg	1 kg
Ananas	1,6 kg	1 kg	Fraises	1,2 kg	1 kg
Banane	1,5 kg	1 kg	Groseilles	1,2 kg	1 kg



LES SORBETS A BASE D'ALCOOL

SORBETS AU VIN

SORBETS A L'ALCOOL

SORBETS A LA LIQUEUR

16 PORTIONS

RECETTE

Eau	L	0,500
Sucre	kg	0,500
Vin	L	0,750
Citron	P	2
Vanille	pm	

- Préparer le sirop.
- Refroidir rapidement.
- Ajouter le jus de citron, la vanille et la vin.
- Vérifier la densité 19°B.
- Turbiner l'appareil.
- Réserver au conservateur -18°C

Vin de Cahors	75 cl
Champagne	75 cl
Frontignan	75 cl
Mombazillac	75 cl
Rivesaltes	75 cl
Porto	75 cl
Ratafia	75 cl

16 PORTIONS

RECETTE

Eau	L	1
Sucre	kg	0,600
Alcool	L	0,300
Citron	P	2
Vanille	pm	

- Préparer le sirop.
- Refroidir rapidement.
- Ajouter le jus de citron, la vanille et la vin.
- Vérifier la densité 19°B.
- Turbiner l'appareil.
- Réserver au conservateur -18°C

Armagnac	30 cl
Cognac	30 cl
Fine champagne	30 cl
Vieille prune	30 cl

16 PORTIONS

RECETTE

Eau	L	1
Sucre	kg	0,500
Vin	L	0,300
Citron	P	2
Vanille	pm	

- Préparer le sirop.
- Refroidir rapidement.
- Ajouter le jus de citron, la vanille et la vin.
- Vérifier la densité 19°B.
- Turbiner l'appareil.
- Réserver au conservateur -18°C

Cointreau	30 cl
Liqueur de fraises	30 cl
Grand marnier	30 cl
Vieille noix	30 cl

NOTA: Les granités sont des sorbets réalisés à partir d'un sirop moins concentré en sucre, pesant entre 13 et 14°B. La texture est moins onctueuse, légèrement pailletée.

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.7

Le traitement du chocolat





LES COUVERTURES

DEFINITION :

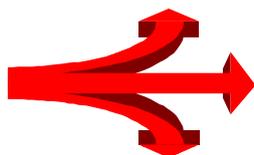
- Les couvertures sont des chocolats dont la teneur en beurre de cacao est au minimum de 31%.
- Elles sont commercialisées soit en plaque de 5 kg, de 2,5 kg ou en palets.

Fonte des couvertures

1. Concasser la couverture en petits morceaux.
2. Mettre à fondre au bain-marie ou tempéreuse.



T°



Couverture foncée 50 à 52°C maximum.

Couverture au lait 45 à 48°C maximum.

Couverture couleur 40 à 42°C maximum.

TEMPERAGE

Technique de tablage

- Verser les 2/3 de la couverture sur le marbre, travailler la masse à la spatule inox jusqu'à une température de 26°C et éviter toute cristallisation.
- Remettre le tout avec la couverture non tempérée, bien mélanger pour que la masse soit uniforme et atteindre la température d'utilisation.

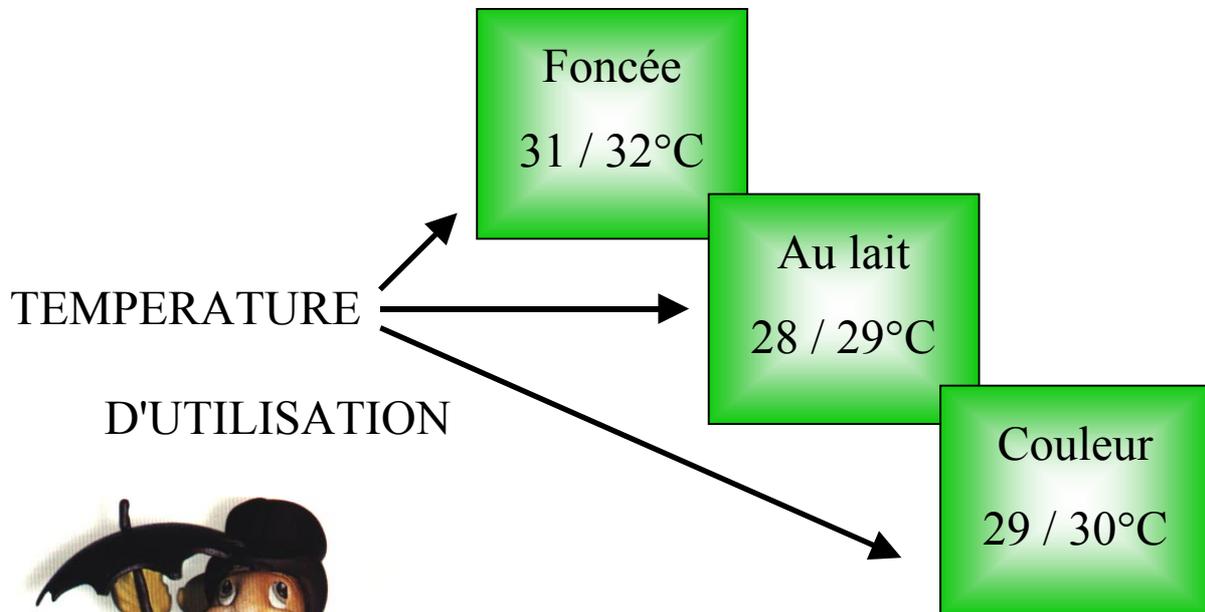
ATTENTION

Si la température est encore élevée, recommencer l'opération.

Si elle est trop froide, la remonter à la température d'utilisation.



LES COUVERTURES



LE MOULAGE

1. Utiliser des moules très propre secs et brillants (nettoyer avec du coton hydrophile).
2. Refroidir les moules à 10°C.
3. Utiliser une couverture à bonne température.
4. Remplir les moules de couverture à l'aide d'une louche, tapoter pour empêcher les bulles d'air.
5. Retourner le moule pour égoutter l'excédent de couverture, tapoter pour parfaire le moulage qui doit être régulier sur l'ensemble des moules.
6. Placer les moules sur grille pour permettre à la couverture de finir de s'écouler.
7. Après une légère prise, ébarber le surplus d'écoulement à la corne.
8. Refroidir les moules dans un endroit sec aéré à 10°C.
9. Pour démouler, courber très légèrement les moules suivant une diagonale à l'aide des 2 mains.



LES GANACHES

DEFINITION :

- Ce sont des préparations très fines, moelleuses et fondantes, qui peuvent se réaliser de différentes façons avec des parfums variés.
- En augmentant la quantité de couverture, on obtient une ganache plus dure et de meilleure conservation.

RECETTES

Ingrédients	U	Ganache Ordinaire	Ganache Ordinaire	Ganache Beurrée	Ganache Pralinée	Ganache Pistache
Crème fraîche	L	1	0,5	0,5	0,4	0,4
Couverture foncée	Kg	1,5		1	1	
Vanille		pm	pm	pm	pm	pm
Lait	L		0,5			
Couverture lait	Kg		1,5			
Beurre	Kg			0,5	0,5	0,3
Pralin	Kg				0,2	
Couverture blanche	Kg					1
Pâte pistache	Kg					0,2
Amande amer						pm

METHODE

1. Mettre à bouillir la crème et/ou le lait avec la vanille.
2. Concasser le chocolat.
3. Hors du feu, ajouter le chocolat.
4. Lisser l'appareil.
5. Laisser refroidir.
6. Remuer de temps en temps.
7. Ajouter le beurre en pommade (facultatif).
8. Parfumer dès que la ganache commence à épaissir.



Battre la ganache 7 à 8 minutes

UTILISATION

Garniture des entremets et petits gâteaux.
Intérieur des bonbons au chocolat.
Truffes.

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.8

Les préparations diverses

TITRE

DEFINITION :



Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.9

Les décors

TITRE

DEFINITION :



Chapitre 1.6 – Lexique

Lexique des produits



LEXIQUE DES PRODUITS

ACETOMEL : Mélange sirupeux à base de vinaigre et de miel (aigre-doux).

ACHA SAUVAGE : Céleri sauvage.

ACIDE TARTRIQUE : Cristaux utilisés pour l'acidulation des sucres cuits et pour les rendre plus maniable.

AIGRE-DOUX : Association de deux saveurs contrastées (acide et sucre).

AIRELLE : Baie rouge d'un arbrisseau des régions montagneuses, très acidulée, elle entre dans la composition des compotes et gelées, ainsi que dans les sauces et condiments qui accompagnent les plats salés.

ALCOOL DE SOHO : Liqueur transparente à base de litchis.

ALGUE SPAGHETTI : Algue marine brune formée de lanières de 1 à 3 cm de longueur.

ALISIER : Ce petit arbuste de montagne produit une baie rouge au goût légèrement acidulé (l'alise).

AMARETTO : Liqueur italienne titrant 28° à base de noyaux d'abricots ; son arôme d'amande est puissant.

AMIDON : Glucide extrait de diverses plantes (légumineuses, pommes de terre, manioc, etc.). En confiserie, il est utilisé comme produit enrobant.

ANGOSTURA : Boisson amère concentrée à base de rhum, de gentiane et différents aromates.

ANTI-CRISTALLISANT : Poudre utilisée dans la préparation des glaces pour éviter la formation de cristaux.

APPETITS : On appelle « appétits », d'une manière générique, la ciboule, la ciboulette et les petits oignons utilisés comme assaisonnement, car ils stimulent l'appétit.

ARBOUSIER : Arbrisseau également appelé arbre à fraises, il produit des baies rouges un peu aigrelettes et sucrées.

ARMOISE : Plante aromatique à l'odeur légèrement camphrée, utilisée en distillerie (génépi), et comme condiment frais pour parfumer viandes et poissons gras.

AROME PATRELLE : Ducorelle.

ARROW-ROOT : Fécule extraite des rhizomes de plusieurs plantes des régions tropicales. Il s'utilise comme la maïzena.

ARTICHAUT EPINEUX : Artichaut au cœur tendre et de saveur douce ; on le trouve sur les marchés de janvier à mai.

ASPERGE BLE : Elle doit son nom à sa fine tige et à sa grosse tête en forme d'épi de blé.

ASPERULE ODORANTE : Plante de haute montagne de la famille des ribésiades, elle possède un subtil parfum de vanille. On utilise ses racines et ses sommités sèches.

AZYME : Pâte à pain non salé et non levée.

BACARDI : Rhum blanc.

BAIE D'AILI : Fruit rouge de montagne qui peut être remplacé par des baies d'airelles.

BAIES ROSES : De saveur légèrement piquante, elles sont également appréciées pour leur qualité décorative.

BAKING POWDER : Poudre à lever (levure chimique).

BERCE SAUVAGE : Plante ombellifère qui pousse sur les sols humides ; la berce est particulièrement appréciée pour son arôme de concombre épicé et fumé.

BERGAMOTE : Fruits du bergamotier, c'est une petite orange de couleur jaune, dont l'huile essentielle et les zestes sont utilisés en pâtisserie.

LEXIQUE DES PRODUITS

BEURRE DE TOURAGE : Beurre concentré dont la teneur en humidité est réduite.

BLINI : Petite crêpe salée épaisse, composée de farine de froment et de farine de sarrasin.

BOFOS : Epice utilisée en charcuterie.

BOULGHOUR : Blé dur complet précuit et concassé.

BREDES : Dans la cuisine antillaise, plantes et feuilles diverses cuites avec du lard et des épices, servies avec du riz créole. Les feuilles sont celles du chou blanc ou vert, cresson, laitue, citrouille, épinard et manioc.

BRICK (feuille de) : Mince galette composée de farine, d'eau et de sel, cuite à la vapeur sur une plaque.

BRINGELE : Variété d'aubergine, son nom est d'origine seychelloise.

BROCCIO : Fromage de brebis originaire de Corse.

BROUSSE : Fromage frais au lait de brebis.

CAMPARI : Liqueur (bitter) élaborée à base de plantes et d'agrumes, elle titre 25°.

CAP CORSE : Apéritif corse au quinquina.

CAPRON : Le câprier est un arbuste qui donne une fleur : la câpre et un fruit, le capron. Celui-ci était fréquemment consommé autrefois dans le midi de la France après avoir été confit.

CARDAMOME : Plante aromatique originaire de l'Inde dont les capsules renferment des graines que l'on sèche et que l'on utilise comme épice.

CARI (ou curry) : Mélange d'épices indiennes que l'on trouve sous forme de poudre ou de pâte.

CASSONADE : Sucre roux présenté sous diverses formes (poudre, morceaux, etc.).

CATALAN : Champignon plus connu sous le nom de lactaire délicieux.

CATHY BISCUIT : Poudre à lever souvent utilisée pour alléger les gâteaux.

CHANTERELLE : Autre nom de la girolle.

CHAPON : Jeune coq castré.

CHAPON DE MER : Poisson de roche qui porte aussi le nom de rascasse rouge

CHAYOTE (OU CHOUCROUTE) : Variété de courge que l'on consomme comme légume. Elle ressemble à une poire verte et blanche marquée de quelques aspérités, sa saveur est douce.

CEDRAT : Fruit du cédratier. Cet agrume légèrement piriforme, proche du citron possède un zeste épais et verruqueux.

CERELOSE : Voir sucre inverti.

CHENOPODE-BON-HENRI : Variété ancienne d'épinard sauvage, il peut être remplacé par des pousses d'épinards.

CHERRY MARNIER : Liqueur de cerises.

CHOCOLAT AVELINES : Chocolat praliné aux noisettes.

CHOCOLAT EN DREEPS : Pastilles de chocolat.

CHOCOLAT EN PISTOLES : Voir chocolat en dreeps.

CHRISTOPHINE : Autre nom de la chayote.

CHUTNEY : Condiment aigre-doux composé de fruits et (ou) de légumes cuits dans du vinaigre avec du sucre jusqu'à consistance d'une confiture.

LEXIQUE DES PRODUITS

CINQ EPICES : Mélange d'épices (badiane, girofle, fenouil, cannelle et poivre), réduites en poudre.

CISTRE : Fenouil sauvage.

CLAIRAM : Amidon.

CLERGEON (LE) : En Savoie, il s'apparente au mesclun, c'est un mélange de jeunes pousses de salades et d'herbes sauvages.

COIFFE : Voir crépine.

COTOMILI : Epice exotique.

COURGETTE SPAGHETTI : Variété de courgette.

COUVERTURE : La couverture est un chocolat dont la teneur en beurre de cacao est inférieure à 31 %. Elle est commercialisée sous forme de plaques ou de palets. Suivant sa composition, sa couleur varie d'où l'appellation, couverture noire, lait, ivoire, saumon, amère, etc.

CORDIFOLE : Salade grasse dont les feuilles ressemblent à celles du laurier-palme. Appréciée pour son goût légèrement salé et son côté esthétique.

CREME AEROBATTUE : Crème montée dans un aérobateur (appareil qui insuffle de l'air).

CREME DE TARTRE : Poudre utilisée pour la cuisson du sucre (voir acide).

CREMEUX D'ECREVISSE : « Coulis » d'écrevisse crémé et réduit à glace.

CREPINE (coiffe ou toilette) : Membrane grasseuse et transparente qui enveloppe les viscères du veau et du porc. Celle-ci est utilisée pour la confection de charcuterie et en général pour maintenir des préparations finement hachées pendant leur cuisson.

CREWSON : Fruit du craïzenai (pommier sauvage savoyard).

CRISTE-MARINE (ou perce pierre) : Variété de plante alimentaire poussant sur les rochers des rivages marins.

CROSNE : Plante originaire du Japon dont on consomme les tubercules ; son goût se rapproche de celui du salsifis ou de l'artichaut.

CROZET : Pâte à base de farine de sarrasin ou de froment coupée en petits cubes.

CURCUMA : Epice issue d'une plante des régions tropicales, elle est fréquemment utilisée comme colorant dans la cuisine asiatique.

DENTI (ou denté) : Poisson de mer appartenant à la famille des daurades.

DEXTROSE : Synonyme du glucose.

DRAMBUIE : Liqueur écossaise à base de whisky, de miel de bruyère et d'herbes aromatiques.

DULSE : Algue alimentaire de couleur rouge très tendre, sa saveur est douce et non visqueuse.

EGLANTINE : Fleur de l'églantier (ou rosier sauvage) produisant un fruit : le « gratte-cul ». On l'appelle communément pulpe d'églantine.

EMPEREUR : Poisson des grands fonds marins.

EMULSIFIANT : Favorise l'émulsion ou la conservation d'ingrédients ; son emploi est facultatif. (Exemple : gomme arabique, jaune d'œuf, etc.).

EPEAUTRE : Variété de blé.

EPICES AU LOUP : Genièvre, gingembre, orange et ail séchés réduit en poudre.

EPICE DE BAIXAS : Cannelle, poivre vert, girofle.

LEXIQUE DES PRODUITS

ETRILLE : Petit crabe particulièrement répandu sur les rivages de l'Atlantique et de la Manche.

FARIGOULETTE : Liqueur de thym.

FARINE DE BLE NOIR : Autre nom de la farine de sarrasin.

FARINE T.45 : Farine la plus raffinée, principalement utilisée en pâtisserie.

FARINE T.55 : Moins raffinée, son utilisation est courante en boulangerie et biscuiterie.

FAVOUILLE : Appellation provençale du crabe.

FERA : Poisson d'eau douce appartenant à la famille des salmonidés.

FERNET-BRANCA : Marque commerciale d'une liqueur amère élaborée à partir de diverses plantes, racines et herbes.

FEUILLANTINE : Vendue sous forme de paillettes feuilletées très fines, elle est utilisée pour donner « du croustillant » à de nombreuses préparations sucrées.

FIELAS : Congre en provençal.

FNÛ : Fenouil sauvage.

FONDANT : Pâte composée de sucre et de glucose, parfois colorée. Utilisée à 37°C, elle sert à glacer certaines pâtisseries.

FONTINE : Tome grasse.

FORCE NOIRE : Marque de chocolat de laboratoire.

FRALASE : Voir anti-cristallisant.

FRICOT : « Fricassée ».

FRUCTOSE : Sucre d'origine végétale.

GALATHEE : Ecrevisse de mer.

GALETTE DE RIZ : Pâte composée de farine de riz, sel et eau, produit asiatique, elle peut aussi porter le nom de Rice Paper.

GALINETTE : Poisson de roche méditerranéen.

GALTE : Joue de porc en catalan.

GARAM MASALA : Mélange d'épices piquantes d'origine indienne (poivre, coriandre, cumin, girofle, cardamome, etc.).

GELATINE : Substance translucide qui permet de donner de la consistance et de la tenue à toutes sortes d'apprêts. Elle se présente sous forme de feuille ou de poudre.

GELIFIANTS : Possèdent les mêmes propriétés que la gélatine, mais leur emploi est plutôt destiné à la fabrication des confitures.

GENEPI : Liqueur des Alpes préparée à base d'armoise (plante de haute montagne).

GIRAUMON : Sorte de courge cultivée dans les pays tropicaux. Sa chair est ferme et douce au goût et légèrement musquée.

GLACAGE : Permet de lisser un entremets pour lui donner un aspect brillant.

GLACE VIVE : Bloc de glace.

GLUCOSE : Matière visqueuse transparente principalement utilisée pour graisser le sucre, mais entre également dans la composition de nombreux appareils.

GOMITOLO : « Pannequet ».

GOMME ARABIQUE : Substance émulsifiante extrait d'acacias d'Afrique Equatoriale. Elle se trouve sous forme de poudre et entre dans la composition de certaines confitures.

GRAWLAX : Marinade scandinave.

LEXIQUE DES PRODUITS

GRISONS (viande des) : Préparation originaire de Suisse dont le procédé consiste à sécher de la viande de bœuf salée. Servie en fines tranches.

GROUSE : Autre nom du coq de bruyère.

HADDOCK : Filet d'églefin fumé, sa couleur orangée peut être renforcée au rocou. D'autres gadidés, comme le cabillaud peuvent être fumés, tels que le haddock, ils prennent alors l'appellation de filets de poisson fumé

HARICOT DE MER : Variété d'algue alimentaire.

HIJIKI : Variété d'algue alimentaire.

HYDROMEL : Boisson alcoolisée à base de miel fermenté dans une certaine quantité d'eau.

HYSOPE : Plante aromatique à saveur amère et à odeur forte, une peu âpre.

JERREY : Voir Xérès.

JESUS : Saucisson de porc à gros hachage.

KAKI : Fruit d'un arbre originaire d'Orient, il ressemble à une tomate orangée.

KALAMANSI : Agrume qui porte aussi le nom de lime musquée.

KAMOK : Liqueur de café.

KASHA : Sarrasin grillé.

KAYOUSKY : Liqueur vendéenne.

KIPPER : Hareng désarêté, salé et légèrement fumé.

KOMBU ROYAL (boudrier de Neptune) : Algue alimentaire d'un goût sucré-salé, elle se présente sous la forme de lames à la surface ondulée et de couleur marron brillant. Séchée, elle est commercialisée sous forme de grandes feuilles noires, il s'agit d'une spécialité japonaise.

KUMMEL : Liqueur russe réputée pour ses qualités digestives. Celle-ci est fabriquée par macération de plusieurs plantes aromatiques que l'on distille, puis que l'on sucre.

KUMQUAT : Agrume originaire de Chine se présentant sous la forme d'une petite orange de la grosseur d'un œuf de caille.

LAITANCE : Sécrétion des glandes génitales des poissons mâle. Parmi les plus appréciées : hareng, carpe, maquereau, etc.).

LAITUE DE MER : Algue alimentaire.

LAMBIG : Alcool de cidre distillé.

LAVARET : Poisson voisin de la truite, à chair délicate et rosée.

LENTIN DE CHENE : Champignon de culture, originaire du Japon.

LEVURE : Champignon microscopique donnant une pâte de couleur beige, de consistance ferme, elle a pour rôle de favoriser la fermentation d'une pâte.

LIEVRE CAPUCIN : Lièvre âgé d'au moins un an.

LIEVRE (trois quarts) : Lièvre de l'année.

LIMANDELLE : Petite limande.

LIME : Petit citron sphérique, de couleur jaune-vert, il est fortement parfumé et très acide.

LISSETTE : Petit maquereau.

LIVECHE : Plante vivace de haute taille dont les feuilles et l'arôme rappellent ceux du céleri.

LLOYD-GEORGES : Variété de framboise à petits fruits très parfumés.

LOKRINE : Améliorant pour le pain.

LEXIQUE DES PRODUITS

LOLAROSSA : Variété de salade.

LOUBINE (ou louvine) : Autre nom du bar.

MACIS : Enveloppe qui entoure la noix de muscade, le macis est un condiment âcre utilisé pour ses vertus aromatiques dans la composition de marinade ou autres apprêts.

MANIGUETTE : Autre nom de la graine de paradis. Son goût rappelle celui de la cardamome avec un arôme plus fort et poivré.

MARASQUIN : Liqueur de marasque, variété de cerise acide des régions méditerranéennes.

MARSALA : C'est un vin de liqueur plus ou moins doux qui est produit le plus souvent en Sicile, il titre en moyenne 18°.

MASCARPONE : Fromage blanc italien.

MATIERE GRASSE BUTYRIQUE : Matière grasse du lait.

MATO : Fromage de chèvre frais, c'est une spécialité de la Catalogne.

MELISSE : Plante aromatique à odeur citronnée. C'est pour cette raison qu'elle porte aussi le nom de citronnelle. Elle est utilisée en pâtisserie pour parfumer des entremets à base d'orange ou de citron.

MENDIANTS : Assortiment de quatre sortes de fruits secs : Amandes, figes, noisettes et raisins de Malaga.

MENTHE PEPPERMINT : Liqueur de menthe.

MENTHE POIVREE : C'est la plus parfumée. Son usage est particulièrement destiné à la confiserie et à la liquoristerie.

MERLUCHON : Petit merlu.

MESCLUN : Mélange de diverses jeunes pousses de salade et de plantes aromatiques.

MISALA : Nom alsacien de la pomme de terre Ratte.

MONOSTEARATE : Stabilisateur facultatif à usage ménager.

MOUTARDE POMMERY : Moutarde en grains.

MOZZARELLA : Fromage italien à pâte poussée de saveur douce.

MUROISE : Baie hybride de mûre et de framboise.

MUSCADET : Vin blanc sec de la région de Nantes.

MYRTE : Arbuste méditerranéen dont les feuilles toujours vertes, très odorantes, ont la saveur qui tient à la fois du genièvre et du romarin.

NAPPAGE : Confiture d'abricot, utilisé pour lustre certains desserts.

NEUCULINE : Sucre inverti.

NOILLY PRAT : Vermouth sec élaboré dans le Midi de la France.

NORI : Algues alimentaires présentées sous forme de paillettes.

NUOC-MAM : Condiment originaire du Viêt-nam, obtenu par macération de divers poissons dans une saumure.

ORANGEAT : Ecorce d'orange confite et hachée utilisée dans la composition de divers petits fours pour les parfumer.

ORPHIE : Poisson de mer au goût très fin, qui s'apprête comme le congre.

OSTERGRUSS : Variété de radis long, rouge et à chair blanche.

OURITE : Autre nom de la pieuvre.

LEXIQUE DES PRODUITS

OXYDE DE CALCIUM : Déshydratant commercialisé sous forme de paillettes.

PAGEOT : Poisson voisin de la daurade.

PAILLETE FEUILLETINE : Crêpe bretonne cuite et brisée ; elle entre dans la fabrication de divers entremets ou petits gâteaux.

PALOURDINE : Petite palourde.

PANADE : Appareil souvent composé de farine, pain et lait qui sert à lier divers apprêts (farce ou quenelle).

PANAIS : Plante potagère dont on consomme la racine tendre et sucrée.

PANISSE : Galette provençale à base de farine de pois chiche ou parfois de maïs.

PARFAIT DE CANARD : Mousse de foie composée d'un minimum de 75 % de foie gras et de 25 % de foie de volaille.

PASCADE : Petite crêpe à l'huile de noix, Originaire du Rouergue, parfois additionnée de lard et d'oignons.

PAT-CHOÏ : Autre nom de la blette.

PATE A GLACER : Mélange de cacao, de sucre et de graisse végétale destiné à la finition d'apprêts sucrés.

PATE A RAVIOLES : Spécialité chinoise composée de farine, d'œufs, de sel et de bicarbonate de soude. Elle se présente sous la forme de feuilles.

PATE D'AMANDE : Mélange d'amandes en poudre additionnés de sucre cuits, refroidi, puis broyé jusqu'à obtention d'une pâte homogène et malléable.

PATE A PHILO : Voisine de la feuille de brick, cette pâte est composée de farine de blé, d'œufs, de lait, de beurre fondu, de sel et de sucre. Commercialisée sous forme de feuilles prêtes à l'emploi, elle est le plus souvent cuite à la vapeur ou en friture.

PATISSON : Variété de courge hémisphérique entourée de dentelures arrondies. Sa chair est légèrement sucrée et sa saveur est proche de celle de l'artichaut.

PECHE DE VIGNE : Pêche provenant des pêchers cultivés en plein vent et qui produisent à l'époque où la vigne donne du raisin.

PECTINE : Gélifiants issus du jus de certains fruits (coing, pomme, etc.).

PERCE-PIERRE : Voir Criste-marine.

PHYSALIS (Amour en cage) : Plante vivace à baies rouges comestibles.

PIED-DE-MOUTON : Champignon des bois de couleur beige chair roux orangé. Sa chair ferme très agréablement parfumée, accompagne particulièrement bien les volailles ou les viandes blanches.

PILETTE : Petite poule de Bresse pesant moins de 1,6 kg et qui, de ce fait, ne peut bénéficier de l'appellation «poularde».

PIMPIOLET : Variété de thym sauvage.

PISSALAT : Condiment provençal à base de purée d'anchois, clou de girofle, thym, laurier et poivre.

POIVRE DE GUINEE : Son goût est comparable à celui du poivre noir.

POLENTA : Bouillie épaisse de farine de maïs ou de farine de châtaignes. Elle peut être utilisée dans de multiples préparations sucrées ou salées.

POMME COX ORANGE : Variété anglaise d'une pomme qui porte le nom de son créateur «Richard Cox».

POMME D'AMOUR : Appellation provençale de la tomate.

POMME D'API : Petite pomme rouge et blanche à chair ferme et de saveur sucrée.

LEXIQUE DES PRODUITS

POMMEAU : Apéritif normand à base de jus de pomme muté au Calvados.

POTIMARRON : Variété de courge.

POUDRE SAUVAGE : Poudre de coulemelle séchée.

POURPIER : Herbe potagère à la saveur légèrement piquante, qui se mange en salade.

RABLE : Partie du lièvre ou du lapin qui s'étend du bas des côtes à la queue.

RAIFORT : Racine grise ou jaunâtre dont on consomme la pulpe piquante.

RATAFIA DE CHAMPAGNE : Eau-de-vie sucrée faite d'un mélange de 2/3 de jus de raisin et 1/3 d'eau-de-vie de vin.

RAVICHET : Rave violette.

REFRACTOMETRE : Ustensile dont le principe permet de contrôler de manière optique une quantité de sucre contenu dans un sirop.

RICOTTA : Fromage frais italien fait avec la matière coagulante du petit lait.

RIS DE CANARD : Petite partie comestible du canard gras que l'on retire sous sa gorge.

RIZ BASMATI : D'origine indienne, il se présente sous la forme de très petits grains longs.

RIZ PARFUME : Provenant du Viêt-nam et de Thaïlande, à grains longs et d'un goût particulier.

RIZ SAUVAGE : Cultivé au nord des U.S.A., il est ramassé à la main grain par grain, il ressemble à des petits bâtonnets noirs.

ROCOU : Colorant alimentaire extrait de la cire rouge qui entoure la graine du rocouyer, arbuste d'Amérique centrale.

ROMANESCO : Variété de chou-fleur de forme très originale.

RUTABAGA : Plante dont on consomme la racine à chair jaunâtre, rappelant la forme du navet.

SACCHAROSE : Sucre courant constitué de glucose et de fructose.

SALICORNE : Plante des marais salants, proche du haricot vert.

SALMIGONDIS : Ragoût composé de divers ingrédients coupés en dés.

SARCELLE : Petit canard sauvage.

SARRASIN : Céréale originaire d'Orient, elle se présente sous forme de graines d'une teinte foncée qui donne une farine grise, finement piquetée de noir.

SAUCE SOJA : Condiment liquide obtenu après fermentation des germes de soja.

SAUREL : Autre nom du chinchard, poisson proche du maquereau à la chair moins relevée.

SCAMPI : Variété de langoustines pêchées dans les eaux italiennes.

SCHUPFNUDELN : Nouilles fraîches d'origine allemande faites à partir de pâte levée à la farine de seigle que l'on façonne entre les mains.

SCORSONERE : Salsifis noir.

SEL NITRITE : Agent de conservation utilisé en charcuterie.

SENECON : Herbe de haute montagne.

SEVENE : Moutarde noire sauvage.

SERAC : Fromage blanc savoyard.

SOCCA : Pâte à base de farine de pois chiche, d'origine niçoise.

SOLETTE : Petite sole.

LEXIQUE DES PRODUITS

SORBITOL : Conservateur et antioxydant fabriqué par réduction du glucose de maïs. Il se présente sous forme de sirop et permet d'homogénéiser un appareil sans le colorer.

SOT-L'Y-LAISSE : Morceau à chair fine, situé de chaque côté de la carcasse d'une volaille, au dessus du croupion.

SPATZLES : Petites boulettes irrégulières d'une pâte faite de farine, d'œufs et de crème, pochées à l'eau bouillante. Spécialité commune à l'Alsace et à l'Allemagne du sud.

STABILISATEUR : Permet d'obtenir un appareil à glace ou à sorbet beaucoup plus onctueux et joue un rôle de conservateur.

SUCRE A GIVRE : Sucre mélangé à de l'amidon, il a la particularité de résister à l'humidité.

SUCRE CRISTAL : Sucre cristallisé.

SUCRE INVERTI : Pâte blanche onctueuse et de conservation limitée qui améliore le goût et la texture de l'appareil dans lequel elle est utilisée.

SUCRINE : Laitue d'une variété proche de la romaine.

SULTANINE : Variété de raisins secs de Grèce.

SUPION : Jeune calamar.

TABASCO : Sauce piquante obtenue à partir de piments rouges macérés dans du vinaigre d'alcool avec du sel, du sucre et diverses épices.

TAHIN : Pâte de sésame.

TAMARI : Sauce de soja.

TAMARIN : Il se présente sous la forme de gousses brunes. Sa saveur est à la fois sucrée et acidulée, il entre le plus souvent dans la composition de condiments ou de confitures.

TANDORRI : Mélange d'épices d'origine indienne qui se rapproche du curry.

TAPENADE : Condiment de la cuisine provençale, à base de câpres, d'anchois et d'olives noires, broyés au mortier et assaisonnés d'huile d'olive et de jus de citron.

TARTIFFLE : Pomme de terre en savoyard.

TEMPURA : Pâte à frire chinoise, prête à l'emploi.

TETRAGONE : Plante à tiges rampantes également appelée « épinard d'été », cultivée pour ses petites feuilles vertes épaisses de saveur douce mais acidulée.

THE DE MONTAGNE : Autre nom de l'achémille ; il est astringent et ses feuilles ressemblent à celles de la mauve.

THYM CITRONNELLE : Variété de thym dont le parfum rappelle celui du citron.

TIRAMISU : Crème à base de fromage blanc fouetté avec des jaunes d'œufs, aromatisée avec du marsala et de l'extrait de café. Facultativement, on peut y ajouter des cubes de fruits confits.

TOFU : Purée de haricots de soja additionnée d'un coagulant qui lui donne l'aspect de lait caillé.

TOILETTE : Voir crépine.

TOTENE : Calmar en provençal.

TOURON : Confiserie espagnole à base d'amande pilée, de blanc d'œuf et de sucre. Les ingrédients qui composent cette recette de base, varient suivant les régions.

TRABLIT : Extrait de café.

TRIMOLINE : Marque de sucre interverti.

TRUFFE CHINOISE : Pomme de terre violette.

LEXIQUE DES PRODUITS

VANILLE BOURBON : Originaire de l'île de la Réunion, elle fait partie des plus aromatique et des meilleures variétés.

VERGEOISE : Sucre de canne ou de betterave de consistance moelleuse, coloré et parfumé.

VERJUS : Jus acide de raisin vert, utilisé comme condiment.

VERMICELLE CHINOIS : Vermicelle translucide fabriqué à base de soja ou de riz.

VERMOUTH : Apéritif à base de vin principalement élaboré à partir de diverses plantes aromatiques, d'alcool et de sirop de sucre.

VIN DE PISSENLIT : Boisson élaborée à base de fleurs de pissenlit de levure de bière et d'épices.

VIN JAUNE : Production du vignoble du Jura, ce vin d'un jaune superbe, sec, titre 16°, a la saveur de noix et de prune.

VINAIGRE CHINOIS : Vinaigre noir à base de blé, de sorgho et de millet.

VITPRIS : Gélifiant.

WAKAME : Algue alimentaire.

WORCESTERSHIRE SAUCE : Condiment anglais liquide et de saveur piquante.

XERES (ou Jerez) : Un des vin les plus réputés d'Espagne dont le teneur en alcool est augmentée par l'apport d'eau-de-vie.

ZAN : Confiserie à base de réglisse.

ZHELA : Gelée.

SOMMAIRE

Tome 2 - Connaissances liées au métier

Chapitre 2.1

- L'hygiène

- 2.1.0 - L'hygiène en restauration
- 2.1.1 - Les microbes
- 2.1.2 - La démarche H.A.C.C.P.
 - 2.1.2.1 - Sensibilisation
 - 2.1.2.2 - Procédures H.A.C.C.P.
 - 2.1.2.3 - La législation H.A.C.C.P.

Chapitre 2.2

- La sécurité

- 2.2.0 - Les glissades
- 2.2.1 - Les coupures
- 2.2.2 - Les brûlures
- 2.2.3 - Les feux
- 2.2.4 - L'armoire des premiers secours
- 2.2.5 - Les attitudes et postures

Chapitre 2.3

- La diététique

- 2.3.0 - L'équilibre alimentaire

Chapitre 2.4

- Les produits alimentaires

- 2.4.0 - Les produits laitiers
- 2.4.1 - Les matières grasses
- 2.4.2 - La farine
- 2.4.3 - Les fruits et légumes
- 2.4.4 - Les épices, condiments et aromates
- 2.4.5 - Les levures
- 2.4.6 - Les pâtes alimentaires
- 2.4.7 - Le riz

Chapitre 2.5

- Les V.P.O

- 2.5.0 - Les viandes de boucherie
 - 2.5.0.1 - Le bœuf
 - 2.5.0.2 - Le veau
 - 2.5.0.3 - L'agneau
 - 2.5.0.4 - Le porc
- 2.5.1 - Les abats
- 2.5.2 - Les volailles
- 2.5.3 - Les gibiers
- 2.5.4 - Les poissons
- 2.5.5 - Les coquillages
- 2.5.6 - Les crustacés
- 2.5.7 - Les œufs
- 2.5.8 - Le hachage de la viande

Chapitre 2.6

- La gestion

- 2.6.0 - Les conversions
- 2.6.1 - Les pesées
- 2.6.2 - Les pourcentages
- 2.6.3 - Le tableau grammages
- 2.6.4 - La fiche technique
- 2.6.5 - Le coût matières
- 2.6.6 - Le magasin
- 2.6.7 - L'O.R.T.

Chapitre 2.7

- La législation professionnelle

- 2.7.0 - Le bulletin de salaire
- 2.7.1 - Le contrat de travail
- 2.7.2 - La durée du travail
- 2.7.3 - Les conventions collectives

Chapitre 2.8

- L'analyse sensorielle

- 2.8.0 - Les quatre saveurs fondamentales

Chapitre 2.1 –Hygiène

Sous chapitre 2.1.0

L'hygiène en restauration



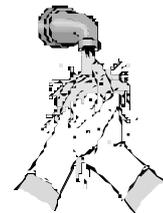


HYGIENE EN RESTAURATION

- L'hygiène doit être le souci constant de toutes les personnes travaillant dans la restauration.
- Un ensemble de textes législatifs régleme de façon complète les mesures d'hygiène à prendre à tous les stades de la fabrication.
- L'hygiène, consiste à empêcher la dissémination des germes infectieux par une propreté corporelle, matérielle et un travail rigoureux.

A TITRE PERSONNEL

- **LES CHEVEUX :** Doivent être courts et propres, retenus par une coiffe ou toque.
- **LES ONGLES :** Doivent être tenus courts et propres.
- **LES MAINS :** Doivent être lavées en entrant en cuisine.
Après chaque réalisation de travaux différents.
Après chaque passage aux toilettes.



- A cet effet sont disposés dans les locaux des lavabos à commande au pied, des distributeurs de savon bactéricide, des essuie mains à usage unique et une brosse à ongles.
- La poussière mélangée à la sueur forme "**LA CRASSE**"
- La crasse obture les pores de la peau et se dépose sur le linge. L'odeur qui s'en dégage est due à une prolifération microbienne qui peut entraîner des altérations de la peau. Seul un lavage à l'eau et au savon peut éliminer la crasse et rendre à la peau ses fonctions naturelles.

LE LINGE DE CORPS

Doit être changé régulièrement.

LES VETEMENTS DE TRAVAIL

Doivent être changés aussi souvent qu'ils sont tachés, le blanc doit rester blanc.

LES VETEMENTS DE VILLE

Doivent être nettoyés pour éliminer les taches qui avec l'humidité servent de véhicule de prédilection aux microbes.



L'ETAT DE SANTE DU PERSONNEL



- Le personnel de la restauration appelé à manipuler des denrées alimentaires doit être périodiquement contrôlé au point de vue santé.
- Cette disposition est destinée à éviter que les personnels ne contaminent les denrées alimentaires, soit parce qu'ils sont porteurs de germes dangereux en matière d'intoxication alimentaire, soit parce qu'ils sont atteints d'une maladie transmissible.
- Ces précautions se traduisent dans la pratique par des mesures périodiques visant les personnels qui travaillent dans la restauration.

VISITE MEDICALE

1. Lors de leur entrée dans la profession.
2. Après toute interruption de travail supérieure à 6 mois.
3. Lors d'un examen clinique annuel.

Des examens complémentaires spécifiques ont lieu

1. Soit après l'examen clinique annuel.
2. Soit lorsque l'on suspecte que le personnel peut être à l'origine d'une contamination.
3. Soit après un congé de maladie affectant le tube digestif ou les voies respiratoires.

NOTA : Une fois par an, on fera également un prélèvement dans le nez, la gorge, les selles, à la recherche de staphylocoques pathogènes.

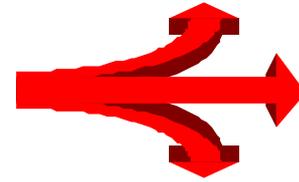
EN CONSEQUENCE

- Toute personne reconnue atteinte d'une maladie transmissible ou reconnue porteuse de germes dangereux ne peut être affectée à l'emploi ou maintenue dans cet emploi tant que les résultats des examens restent positifs.



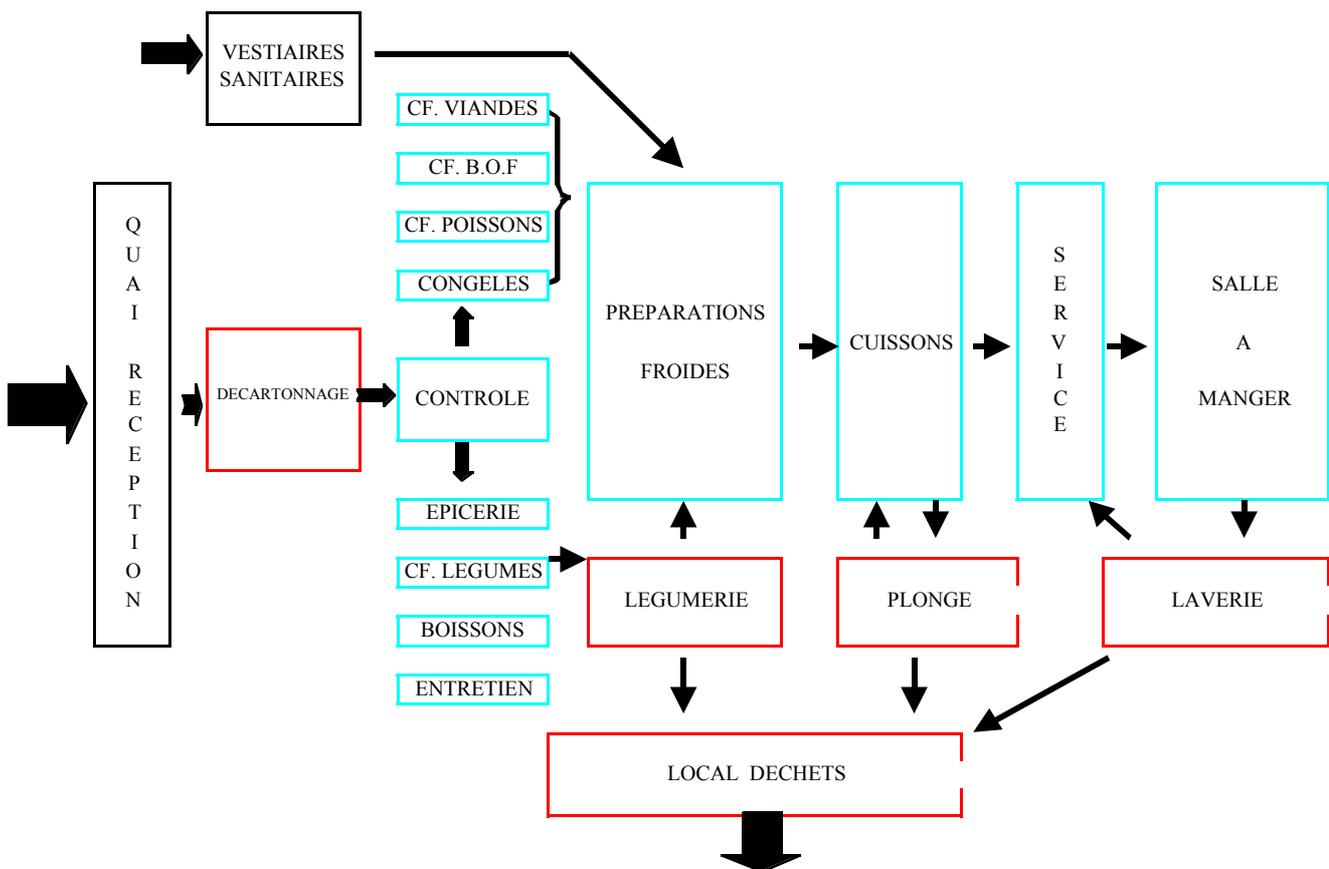
STOCKAGE DES DENREES

RESPECTER LE PRINCIPE DE LA
" MARCHÉ EN AVANT "



- Eviter que les circuits sales ne croisent les circuits propres.
- Aménager des locaux séparés.
- Entreposer dans un local séparé les produits d'entretien.

LA MARCHÉ EN AVANT





LE STOCKAGE DES DENREES

**IL EST IMPORTANT DE
RESPECTER ET DE CONTROLER
CHAQUE JOUR**

LES TEMPERATURES DE STOCKAGE

PRODUITS CONGELES, SURGELES	→	- 18°C
CREMES GLACEES	→	- 18°C
POISSONS (sous glace)	→	0°C + 2°C
COQUILLAGES, CRUSTACES	→	5°C + 10°C
VIANDES ET CHARCUTERIES	→	0°C + 3°C
PLATS CUISINES A L'AVANCE	→	0°C + 3°C
PRODUITS LAITIERS	→	0°C + 6°C
FRUITS ET LEGUMES	→	6°C + 10°C
SEMI-CONSERVES	→	+ 10°C
ECONOMATS	→	+ 15°C



LORS DE L'EPLUCHAGE

Les végétaux sont des produits très contaminés, (*Sol, poussières de l'air, etc.*), des transports et de la manipulation.

Ils appartiennent au "**SECTEUR SOUILLE**" et devront être traités à l'écart, loin des denrées du "**SECTEUR PROPRE**"

Les bacs de lavage des légumes ne doivent pas être utilisés pour faire la vaisselle.



- 1) ELIMINER RAPIDEMENT LES DECHETS.
- 2) LAVER ET DESINFECTER LES SURFACES ET LES MATERIELS.
- 3) BIEN SE LAVER LES MAINS.

TECHNIQUE DE LAVAGE :

- a) **LAVAGE** : Pour enlever les déchets, la majeure partie des microbes et parasites. Bien rincer le bac de lavage.
- b) **LAVAGE** : Mettre dans l'eau de lavage 1 cuillère à café d'eau de Javel pour 10 litres d'eau, laisser tremper quelques minutes, rincer
- c) **LAVAGE** : Rincer à l'eau pure. Essorer.

TAILLAGE

Les préparations ne doivent pas être réalisées trop longtemps à l'avance.

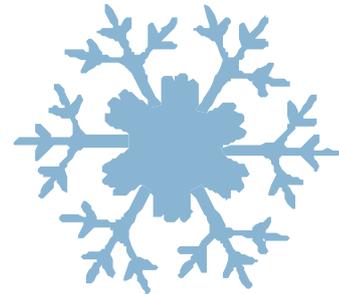
**RAPAGE, TRANCHAGE, HACHAGE,
TOURNAGE, TAILLAGE.**

- Les légumes, normalement propres après lavage, ne doivent plus être contaminés par les mains ou le matériel.



LORS DE LA PREPARATION

LA PREPARATION DES PLATS FROIDS



Les plats froids doivent être entreposés en enceinte réfrigérée à **+ 3°C** et **sortis moins d'1 heure avant leur consommation**. Si des préparations froides ont été exposées au maximum 1 heure, elles ne pourront être remises en entreposage pour une consommation ultérieure.



LA PREPARATION DES PLATS CHAUDS

La préparation des plats doit s'effectuer le plus près possible du moment de la consommation.

Les plats chauds doivent être servis sans délai après leur fin de cuisson ou être conservés pendant la seule durée du service " **2 heures** " à **une température égale ou supérieure à + 63°C à cœur**.

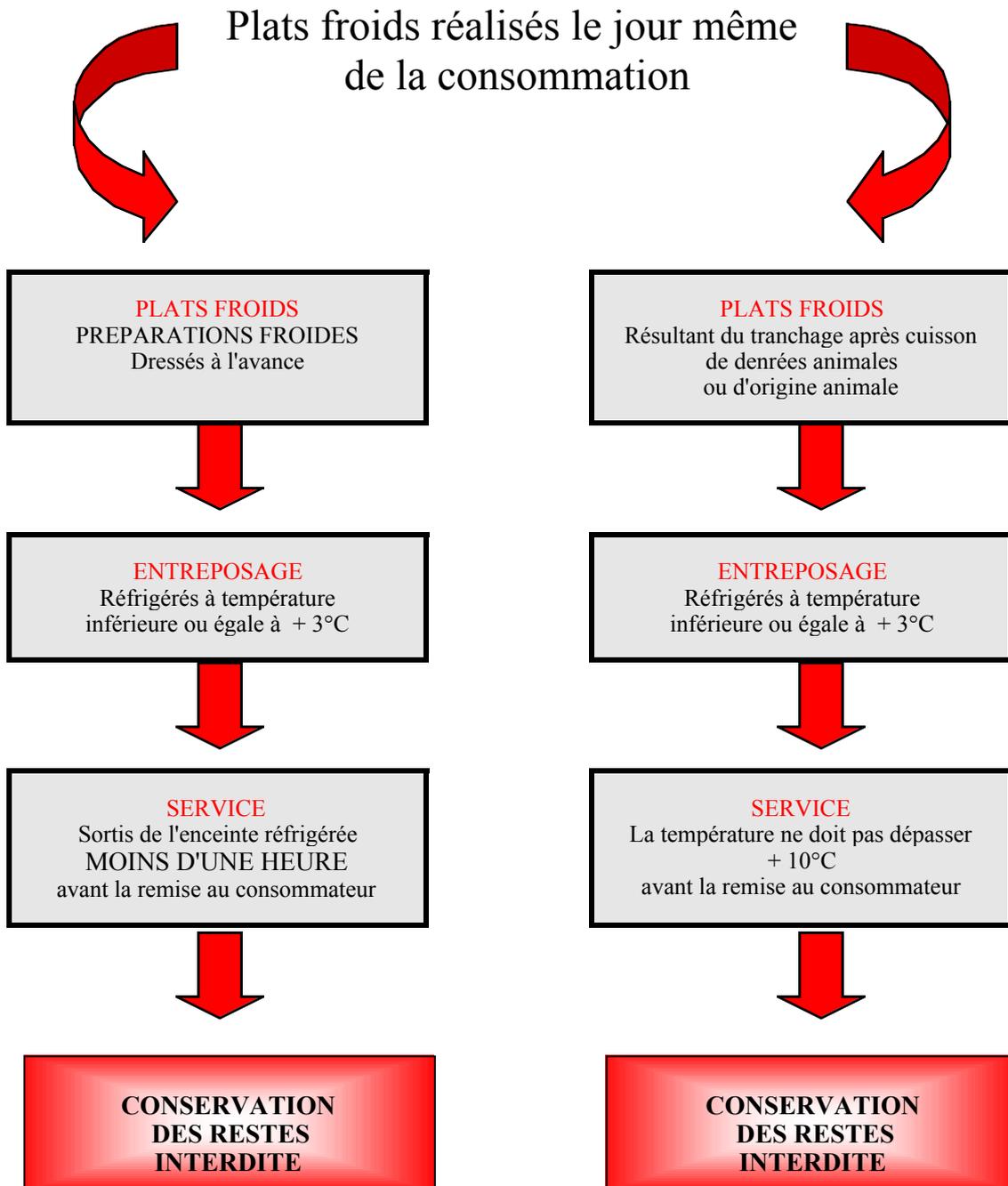
Si des préparations doivent la veille de leur consommation subir un début de cuisson (*braisage, rissolage, etc...*) ou une cuisson, elles seront soumises dès la fin de cette cuisson à un refroidissement rapide **+ 10°C à cœur en - de 2 heures**, puis conservées en enceinte froide **entre 0 et + 3°C**.

La durée de conservation sera, entre la fin de cuisson et la consommation, au maximum de 3 jours.

Si des préparations ont été conservées pendant les 2 heures du service à une température **égale ou supérieure à + 63°C**, elles peuvent si elles subissent un refroidissement rapide suivi d'une conservation à 0 + 3°C, être conservées pendant 3 jours.

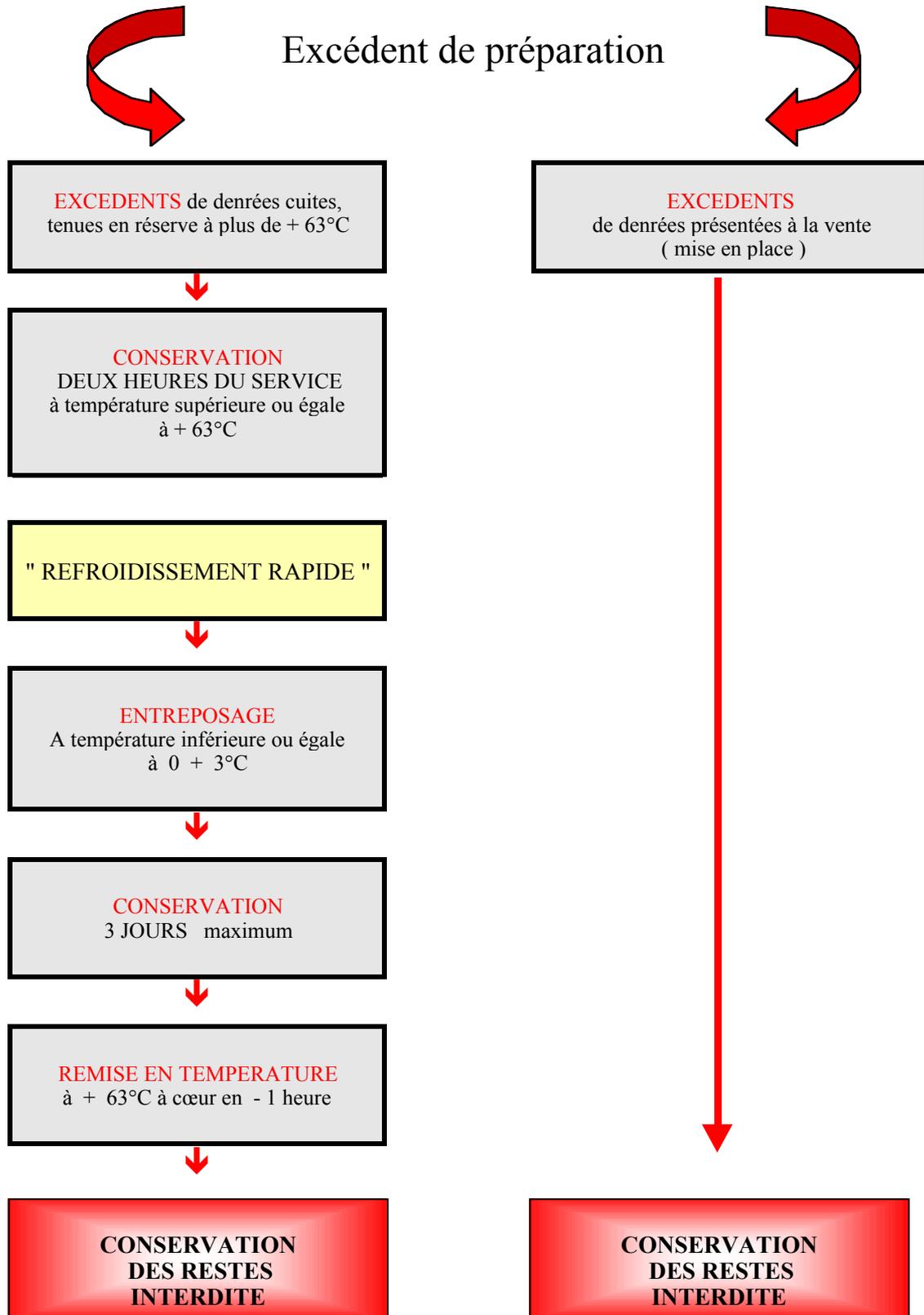


LES PREPARATIONS FROIDES



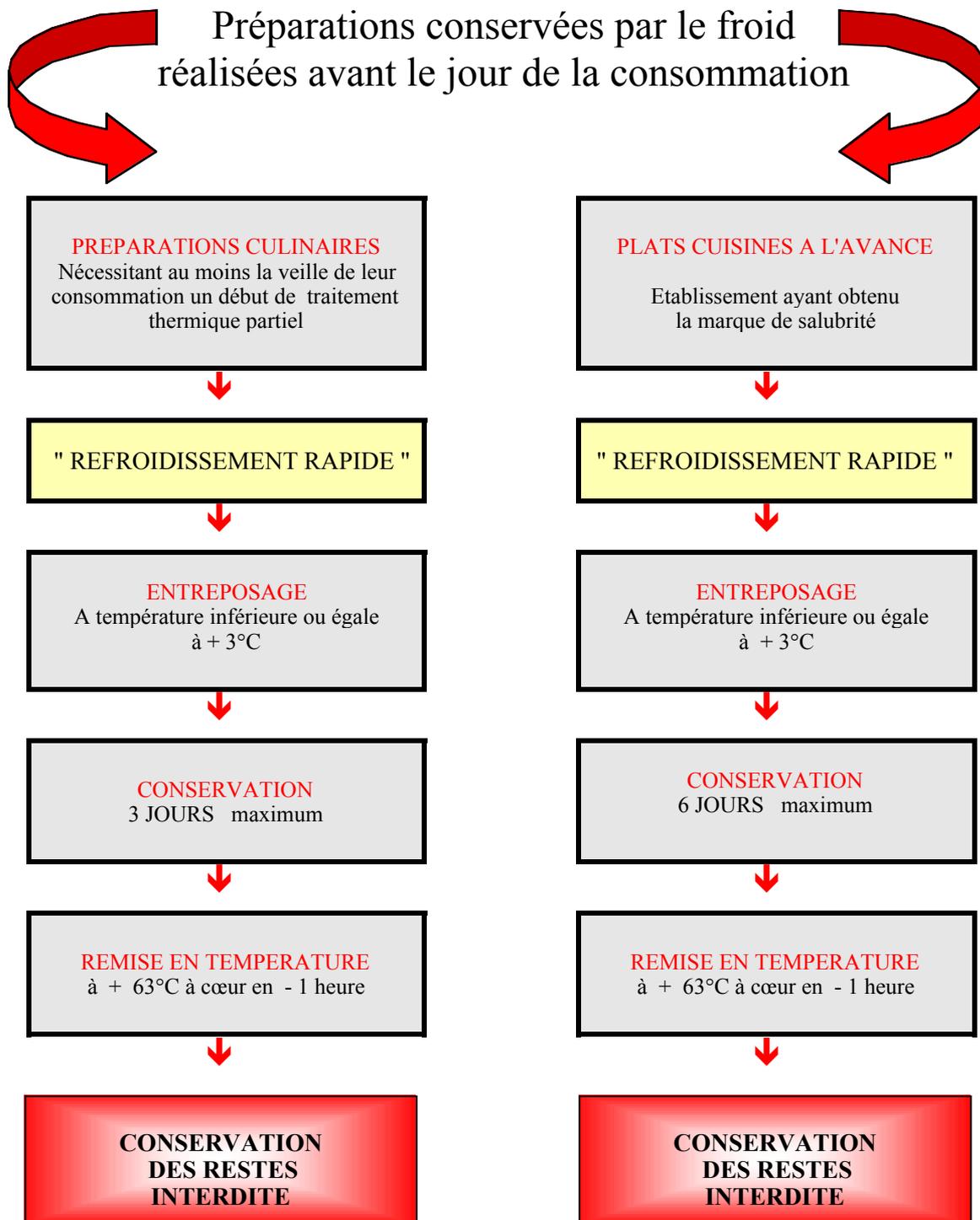


LES EXCEDENTS DE PREPARATION





PREPARATIONS DIFFERENTES DANS LE TEMPS

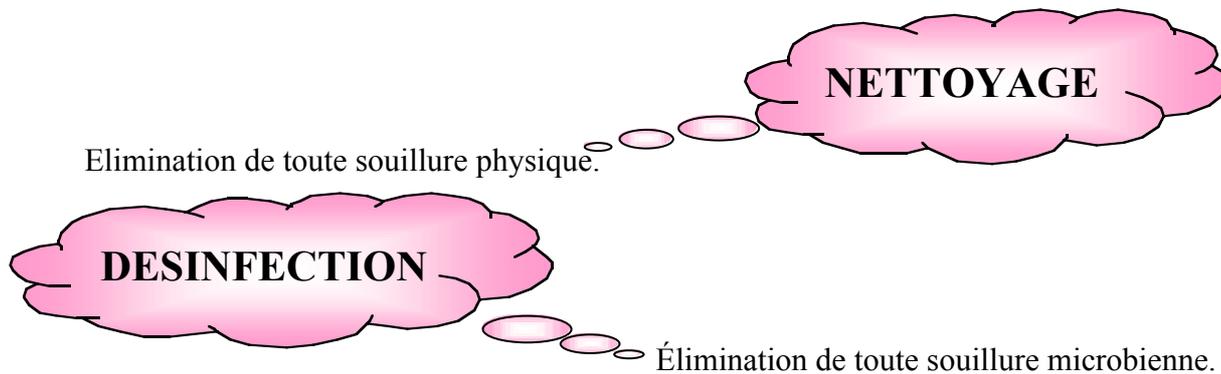




NETTOYAGE DU POSTE DE TRAVAIL

Le nettoyage et la désinfection vont de pair !

➤ Il appartient au cuisinier de ne quitter la cuisine qu'après avoir rangé ses outils et nettoyé ses postes de travail.



METHODE

LAVAGE
RINCAGE
DESINFECTION
RINCAGE

- Selon les cas, eau de Javel ou permanganate 2/1000 seront utilisés et toujours suivis d'un rinçage à l'eau claire.
- Billots et planches à découper seront grattés.
- Le balayage à sec et l'emploi de sciure sont interdits.





LES 30 COMMANDEMENTS DU CUISINIER

EN ENTRANT DANS LA CUISINE

- 1) Je n'y pénètre qu'en état de bonne santé, sachant qu'une angine, toute plaie purulente (*mal blanc, panaris, eczéma, etc.*) même protégée, doit entraîner l'arrêt du travail en cuisine.
- 2) Je m'acquitte de l'opération " *vestiaire* ".
Quitter mes chaussures et vêtements de ville et les ranger dans mon armoire personnelle.
- 3) Je n'introduis, dans l'établissement, aucun " *sac à provision* ".
- 4) Je vérifie si, la veille, je n'ai pas oublié de fermer le robinet de sécurité du gaz et les robinets des appareils.
- 5) Je vérifie le thermomètre de température des réfrigérateurs.
- 6) Je connais l'emplacement et le mode d'emploi des extincteurs et je sais où trouver les " *couvertures de sécurité* "

AU COURS DU TRAVAIL

- 7) Je ne goûte aucune sauce avec les doigts.
- 8) Je n'essuie aucun ustensile avec un torchon.
- 9) Je lave, je désinfecte et je rince toutes les pièces d'une machine qui vient de *trancher, de râper, de malaxer, de broyer*.
- 10) Je rince abondamment la vaisselle.
- 11) Je ne fume pas en cuisine et je prie les visiteurs d'en faire autant.
- 12) Je n'accepte la présence d'aucun animal.
- 13) Je ne laisse pas de produits fragiles (*lait, œufs, etc...*) à température ambiante.
- 14) Je me méfie des boîtes (***cabossées, rouillées***) et je n'utilise aucune boîte (***bombée***) . Avant d'ouvrir une boîte de conserve je la nettoie ainsi que l'ouvre-boîtes.
- 15) N'utilisant que des œufs dont la coquille est propre, je les casse séparément, jamais au-dessus de ceux qui sont déjà mélangés.



- 16) Je ne pose au sol aucun plat ou fait-tout vide (*et encore moins s'il est plein*).
- 17) Je veille à ce que les déchets ne séjournent jamais à proximité des produits en cours de préparation ou déjà cuisinés.
- 18) Je ne rentre pas de plats chauds dans mon (*frigo*) et je ne surcharge pas l'appareil afin de laisser une circulation d'air.
- 19) Je laisse 48 heures au réfrigérateur un échantillon du repas qui vient d'être servi (*pour analyse éventuelle*).
- 20) Je ne conserve jamais, pour la consommation du lendemain, aucune sauce ou préparation en sauce, milieu très favorable aux développements microbiens.
- 21) Je ne garde au réfrigérateur, pour une durée maximum de 24 heures, que les restes " nobles " (*viandes rôties ou grillées*).
- 22) Je sers toujours les plats chauds à une température supérieure à + 65°C à cœur.
- 23) Je ne fais pas dépasser du fourneau, ou plan de travail, la queue d'une casserole.
- 24) Je range à leur place les objets dangereux (*couteaux, etc.*) et en cours de manipulation je ne les pose pas n'importe où.
- 25) Je ne laisse pas " traîner " les produits de droguerie, je les range dans le placard qui leur est réservé.
- 26) Je fais disparaître immédiatement tout ce qui peut rendre le sol glissant (*déchets, corps gras*) et je n'encombre pas les passages de service d'un obstacle qui peut provoquer une chute.
- 27) Je vérifie de temps en temps l'état du tuyau de gaz, d'une prise de courant, d'un fil électrique. Je signale au responsable toute défektivité.

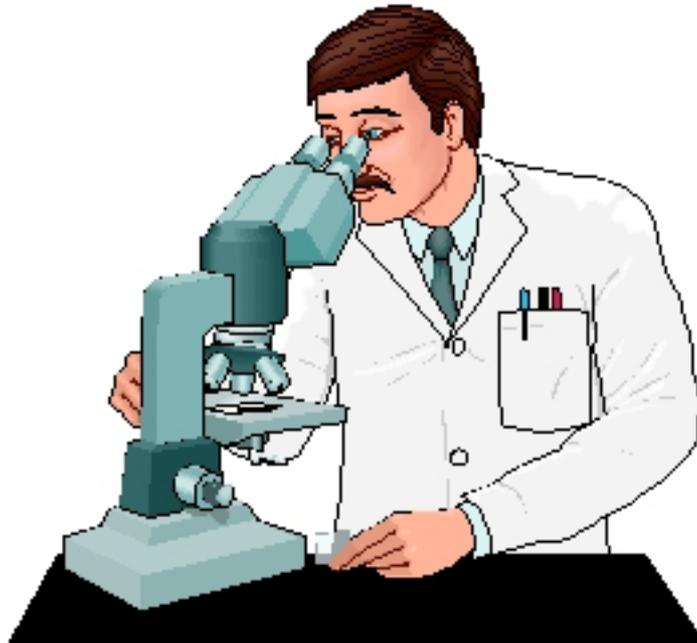
JE NE QUITTERAI MA CUISINE QUE LORSQUE J'AURAI

- 28) Rangé en parfait état de propreté la platerie, les plans de travail et tous les ustensiles de cuisine.
- 29) Lavé et désinfecté les éponges, les brosses, les serpillières.
- 30) Lavé et désinfecté les sols sans jamais balayer à sec.

MERCI ET A DEMAIN !!!

Chapitre 2.1 –Hygiène

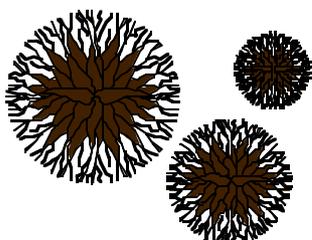
Sous chapitre 2.1.1
Les microbes





LES AGRESSIONS BACTERIOLOGIQUES

- Tout au long de notre vie, nous sommes entourés en permanence par un monde "**FANTOME**" ou INVISIBLE, le monde des microbes. Ils sont partout:



Dans notre corps. Sur notre peau
Dans l'air. Sur les objets
Dans les aliments. Dans les eaux
Dans le sol, etc.

- La plupart des bactéries sont utiles. De nombreux aliments sont obtenus grâce à des fermentations microbiennes. *Exemples: (levures, fromages, choucroute, vin, vinaigre).*
- Certains cependant entraînent des maladies graves. Ce sont des microbes pathogènes ou :



DU GREC

"PATHOS" = *maladie.*

"GENES" = *origine.*

- Les bactéries pathogènes entraînent une série de troubles de gravité variable chez l'homme. Elles agressent l'organisme par deux mécanismes différents.

LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES (ou T.I.A)

- Les **SALMONELLES**, **STAPHYLOCOQUES**, *etc.* ces bactéries responsables de **T.I.A** se multiplient dans les aliments.

LES INFECTIONS OU MALADIES INFECTIEUSES

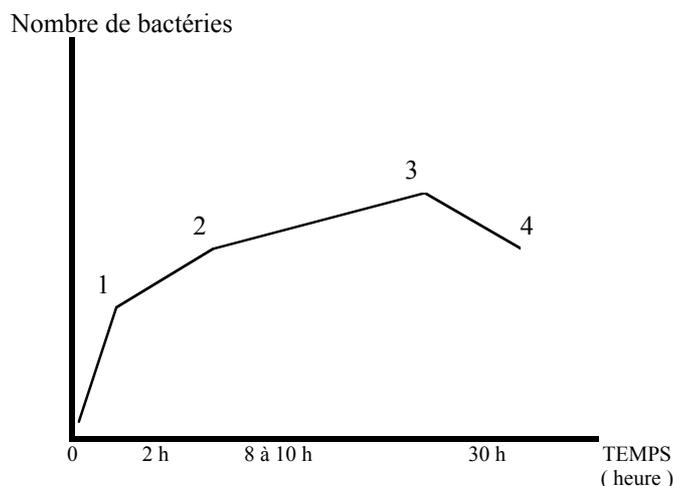
- Un certain nombre de maladies infectieuses sont transmises par les aliments, ce sont les **M.I.A** ou maladies infectieuses alimentaires: Exemple, **BRUCELLOSE**, **TUBERCULOSE**, **FIEVRES TYPHOÏDES**, *etc.*



DEVELOPPEMENT

DEFINITION

- Lorsque la bactérie est placée dans des conditions favorables (*Nourriture, Température*), la durée de cette multiplication se situe en moyenne entre **20 et 30 minutes**.
- Ce processus permet ainsi une prolifération bactérienne absolument extraordinaire. Une " **bactérie mère** " peut avoir une descendance d'un milliard d'individus au bout de 10 heures.
- Un plat quelconque renferme déjà au départ plusieurs milliers de bactéries par gramme. Prenons l'exemple d'un plat cuisiné, à 10 000 bactéries par gramme et donc conforme aux normes autorisées. S'il est ensuite abandonné à température ambiante durant deux heures, il contiendra 640 000 bactéries et dépassera très largement le taux maximal toléré.
- Cependant, la multiplication n'est pas illimitée. Sinon, en trois jours notre terre serait entièrement recouverte d'une épaisse couche bactérienne.



Phase 1 Latence (pas de multiplication).
Phase 2 Croissance ou multiplication maximale.
Phase 3 Phase stationnaire (arrêt des multiplications).
Phase 4 Mort progressive des bactéries.

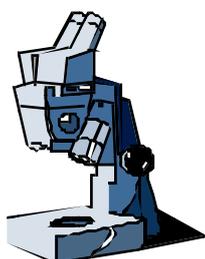
NOTA : Le développement bactérien est plus facile dans les aliments liquides (**Lait, bouillon, sauces, gelées, crèmes**), que dans les aliments de consistance plus solide, car les bactéries peuvent se déplacer dans les liquides où elles sont moins entassées.



LEUR TRANSMISSION

■ Ils se transmettent d'un porteur à l'autre par :

- *L'AIR,*
- *L'EAU,*
- *LES ALIMENTS,*
- *LE CONTACT DIRECT, (Toucher)*
- *LE CONTACT INDIRECT (Insectes)*



INDECELABLES A L'ŒIL NU

LES MICROBES : Êtres vivants visibles au microscope ordinaire.

LES VIRUS : Êtres vivants, plus petits, visibles au microscope électronique.

LA FACULTE DE SPORULATION :

- Certaines bactéries peuvent se mettre sous une forme dont la résistance est exceptionnelle.
- Lorsque les conditions d'existence deviennent néfastes, certaines bactéries se transforment en "SPORE".
- La spore supporte des conditions telles qu'une chaleur élevée (100°C), une dessiccation, le manque de nourriture, la présence d'antiseptique etc...
- Lorsque les conditions redeviennent normales, la spore se transforme à nouveau en bactérie.

IL Y A PRESENCE CERTAINE DE MICROBES QUAND ON DETECTE :

- *UNE ODEUR DESAGREABLE OU ANORMALE*
- *UN TOUCHER MOITE*
- *UN ASPECT TERNE (cadavérique)*



LES GRANDES FONCTIONS DES MICROBES

■ ILS RESPIRENT :

De l'oxygène de l'air..... " MICROBES AEROBIES "
De l'oxygène des substances...." MICROBES ANAEROBIES "

■ ILS SE NOURRISENT :

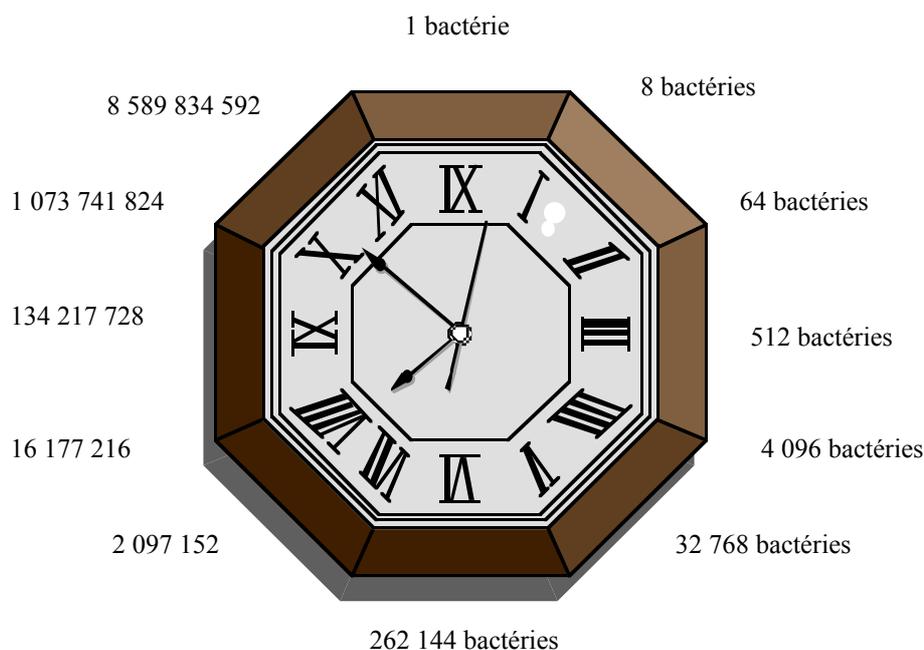
D'azote, de carbone, d'hydrogène, etc...

■ ILS SE DEPLACENT :

A l'aide de flagelles, de cils vibratiles par ondulations.

■ ILS SE REPRODUISENT :

Par division " *SCISSIPARITE* " appelée progression géométrique.



EN 24 HEURES = 281 000 MILLIARDS DE GERMES



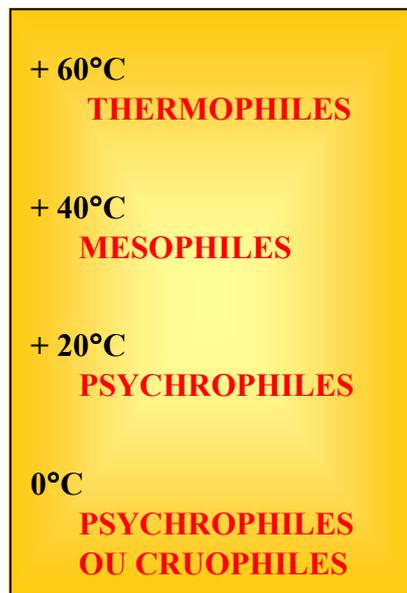
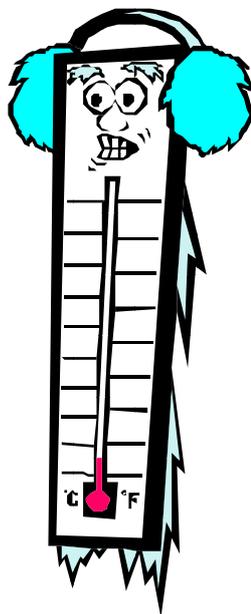
LUTTE CONTRE LES MICROBES

L'INFLUENCE DE LA TEMPERATURE :

➤ Connaître l'effet de la température sur la vie des bactéries est primordial en hygiène. En fonction de la durée considérée et du résultat recherché, il faudra appliquer une température judicieusement choisie.

On distingue 3 grands groupes de bactéries

- Les bactéries aimant la chaleur, appelées "**THERMOPHILES**" pour lesquelles la plage de températures idéale pour leur multiplication se situe entre + 45° et 60°C.
- Les bactéries préférant les températures moyennes, ou "**MESOPHILES**" leur température optimale se situe entre + 20 et 40°C.
- Les bactéries aimant les températures fraîches ou "**PSYCHROTROPHES**" elles ont une zone de température optimale comprise entre 0 et + 20°C. Tandis que les "**CRYOPHILES**" se développent principalement aux alentours de 0°C.



LES VIRUS :

- Ils ont peu d'importance dans le domaine alimentaire. Car ils ne peuvent se multiplier qu'à l'intérieur de cellules vivantes spécifiques pour chaque type de virus parce qu'ils sont incapables de se nourrir eux-mêmes d'eau et d'aliments.



LIMITER LE DEVELOPPEMENT

Pour limiter le développement microbien il suffit de créer dans l'aliment un climat défavorable pour sa vie.

REFRIGERATION

Ne tue pas les microbes, mais ralentit considérablement le développement.
Ne permet que des conservations de courte durée.

Arrête complètement la prolifération microbienne, sans la tuer.
Permet une conservation de longue durée.

CONGELATION

CONCENTRATION

En éliminant une partie de l'eau, crée un climat défavorable.
Souvent employée conjointement avec la stérilisation.

DESSICATION

Une dessiccation totale permet une conservation de longue durée.
Une dessiccation partielle peut favoriser certaines moisissures.

METHODES CHIMIQUES

Le sel employé comme agent de conservation peut dans certains cas de concentration suffisante permettre une conservation de plusieurs semaines.

CHALEUR

A + 63°C destruction de presque tous les microbes, sauf les thermo-résistants.
A + 120°C destruction de tous les microbes.



LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

ON DISTINGUE 2 TYPES D'ACCIDENTS

LES INTOXICATIONS

(ou empoisonnement) : Sont la conséquence de l'ingestion directe de substances toxiques, d'origine chimique ou naturelle.

*PRODUITS LESSIVIELS
CHAMPIGNONS
VERT DE GRIS
PESTICIDES
FONGICIDES
HISTAMINE
ERGOT DU SEIGLE*

LES TOXI-INFECTIONS

(T.I.A) Sont la conséquence de l'ingestion de germes pathogènes qui se sont multipliés dans les denrées et se développent dans l'organisme en produisant parfois des toxines, qui sont des poisons.

*SALMONELLES
STAPHYLOCOQUES
ESCHERICHIA COLI
BOTULIQUES
STREPTOCOQUES
ENTEROCOQUES*

LES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

- A ces accidents, il faut ajouter **les maladies d'origine alimentaire, (I.A) infections alimentaires** qui sont moins spectaculaires dans l'immédiat que les intoxications et que les toxi-infections, car elles se déclarent après un délai d'incubation assez long, mais qui sont souvent plus redoutables.

*LA TUBERCULOSE
LA BRUCELLOSE
LE CHOLERA
LA PESTE
LA RAGE*

*LE TENIA
LA TRICHINE
LA DOUVE DU FOIE
LA POLYOMYELITE
LA TYPHOIDE*



INTOXICATION ALIMENTAIRE



CONDUITE A TENIR

- Faire appel de toute urgence à un médecin.
- Informer la direction de l'entreprise.
- Recenser les malades, les maintenir au chaud, si possible allongés.
- Ne rien faire avaler aux malades.
- Déterminer, la date et l'heure des premiers symptômes.
- La nature des symptômes.
- Consigner les aliments suspects, et les restes du repas.
- Transmettre au laboratoire d'analyses les échantillons témoins.
- Confirmer les informations par écrit :
 - Les conditions de l'accident.
 - Le nombre de sujets atteints.
 - L'origine supposée.
 - Les mesures prises.

CAS OU L'ON NE FERME PAS LE RESTAURANT

- Ne pas utiliser les stocks de matières premières avant de connaître les résultats des analyses.
- Laver et désinfecter le matériel et les locaux.
- Faire procéder à l'examen médical de tout le personnel.
- Faire des repas simplifiés à partir de denrées rentrées après l'intoxication.



LEXIQUE

AEROBIE	Microbes qui se développent en présence d'air.
ALCALOIDE	Catégorie de substances organiques dont certaines sont des poisons violents.
ALTERATION	Modification défavorable d'une denrée alimentaire qui devient impropre à la consommation.
AMIBES	Êtres unicellulaires vivant dans l'eau.
ANAEROBIE	Microbes qui se développent en prenant l'oxygène des substances.
ANAPHYLAXIE	Augmentation brutale de la sensibilité de l'organisme à l'égard d'une denrée déterminée. On parle aussi d'ALLERGIE.
ANTISEPTIQUE	Se dit d'une substance propre à enrayer le développement des germes.
ASCARIS	Vers de 15 cm d'origine parasitaire (terre)
BACILLE	Bactérie bâtonnet.
BACTERIE	Nom général donné aux microbes.
BACTERICIDE	Se dit d'une substance qui tue les bactéries (eau de Javel, alcool, ozones, etc)
BOTULIQUE	Toxine aérobie (paralysies) provenant de la terre (conserves).
BRUCELLOSE	Ou fièvre de malte : Contamination à partir d'animaux malades, (chèvres, moutons) traite laitière.
CONTAGION	Transmission d'une maladie.
CONTAMINATION	Transmission d'une maladie par des agents microbiens.
COQUE	Bactérie sphérique.



DESINFECTER	Détruire les germes microbiens.
DETERGENT	Substance servant à nettoyer.
DOUVE DU FOIE	Ver parasite qui s'installe dans le foie. Il est apporté par le cresson sauvage.
DYSENTERIE	Maladie intestinale infectieuse.
ESCHERICHIA COLI	Germes témoins de la salmonelle.
ENTERO	Qui vit dans les intestins.
ENTEROCOQUE	Infection intestinale (typhoïde, choléra).
FURONCLE	Foyer d'infection cutanée dû aux staphylocoques.
GERME	Nom générique donné aux microbes et bactéries.
HISTAMINE	Intoxication due au poisson insuffisamment cuit (thon, maquereau).
HYGIENE	Ensembles de mesures propres à la conservation de la santé.
INFECTION	Développement dans l'organisme de microbes pathogènes.
MICROBE	Etre vivant microscopique.
LEVURES	Champignons microscopiques qui provoquent la fermentation.
OXYURES	Vers de 1cm origine parasitaire.
PANARIS	Foyer d'infection situé au bord d'un ongle.
PARASITE	Etre vivant qui prélève sa nourriture sur un autre être vivant.
PATHOGENE	Qui engendre la maladie.
PERFRINGENS	Bactérie qui se développe dans le pus.



POLLUE	État de ce qui est souillé.
PROTEUS	Bactérie aérobie (agent de putréfaction animale).
PROTOZOAIRE	Micro-organisme, origine eaux souillées.
SALMONELLE	Toxine qui touche les intestins et le système nerveux (viandes souillées)
SPIRE	Bactérie spiralée.
SPORE	Forme de résistance de la bactérie.
STAPHYLOCOQUE	Vit dans les furoncles et panaris (angine).
STERILE	Qualité de ce qui est exempt de tout microbe.
STREPTOCOQUE	On le trouve dans le pus (scarlatine).
TENIA	Vers de 2 à 8 m (viandes portant des larves et insuffisamment cuites).
TUBERCULOSE	Bacille tuberculeux se trouvant dans le lait de la femelle malade.
TOXINE	Substance soluble, sécrétée par la bactérie.
TOXIQUE	Qui à la propriété d’empoisonner.
TRICHINE	Ver de quelques millimètres que l’on trouve dans le porc.
TYPHOIDE	Produits insuffisamment lavés ou cuits, contaminés par des matières fécales.
UNICELLULAIRE	Formé d'une seule cellule.
VIRULENT	Maladie dont le pouvoir se multiplie au maximum (virus).
VIRUS	Principe de transmission des maladies contagieuses.

Chapitre 2.1 – Hygiène

Sous chapitre 2.1.2

La démarche H.A.C.C.P

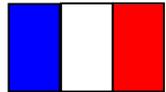
Hygiène et sécurité alimentaire

l'arrêté du 29 septembre 1997 :

*fixant les conditions d'hygiène applicables
dans les établissements de restauration à
caractère social.*

Naissance de l'arrêté du 29 septembre 97

Législations nationales



(Arrêtés du : 21/07/1971, 26/06/1974, 26/09/1980, 7/12/1984, ...)

Europe

- Libre circulation des denrées et des plats cuisinés.

Mise en place d'une directive en 1993

Directive 93/43 CEE

Prend en compte :

- la sécurité des denrées alimentaires,
- la santé humaine,
- **l'amélioration du niveau de confiance** de l'hygiène des denrées.

Établit les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires

(hygiène et sécurité de la récolte à la mise à disposition du consommateur)

Objectifs

1. Mettre en place des procédures en se fondant sur les principes qui ont été utilisés pour développer le système HACCP.
2. Respecter les règles d'hygiène énoncées dans la Directive :
locaux, transport, équipements, déchets, eau, hygiène personnelle, formation du personnel...
3. Encourager les États à favoriser la rédaction de Guides des Bonnes Pratiques.
4. Mettre en place des contrôles par les autorités compétentes.

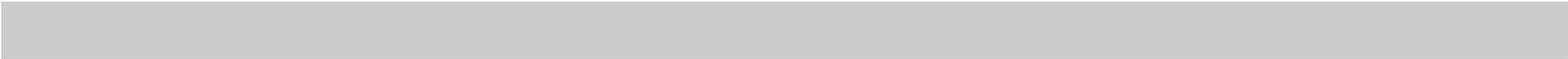
Professionnalisation des pratiques

- **Organisation du travail**
(étapes, chronologie, marche en avant, ...)
- **Hygiène**
- **Méthode de travail**

L'habitude ne suffit plus :

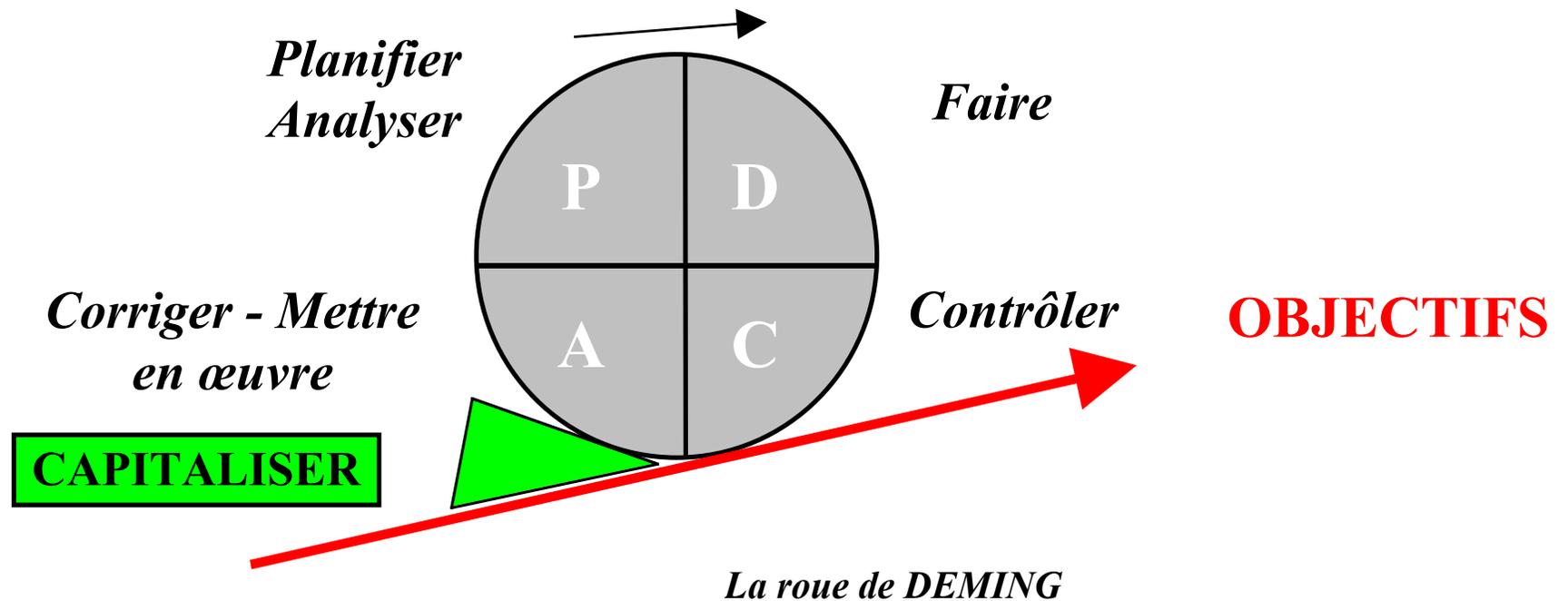
- Écrire ce que l'on fait
- Faire ce qui est écrit
- Evaluer les écarts, en vérifier l'application et la compréhension
- Corriger pour améliorer

= *fiabiliser le travail réalisé*



Donner confiance

Mettre en place un système d'assurance de la qualité.



H. A. C. C. P.

***H**azard **A**nalysis **C**ontrol **C**ritical **P**oint*

Analyse des risques et maîtrise des dangers

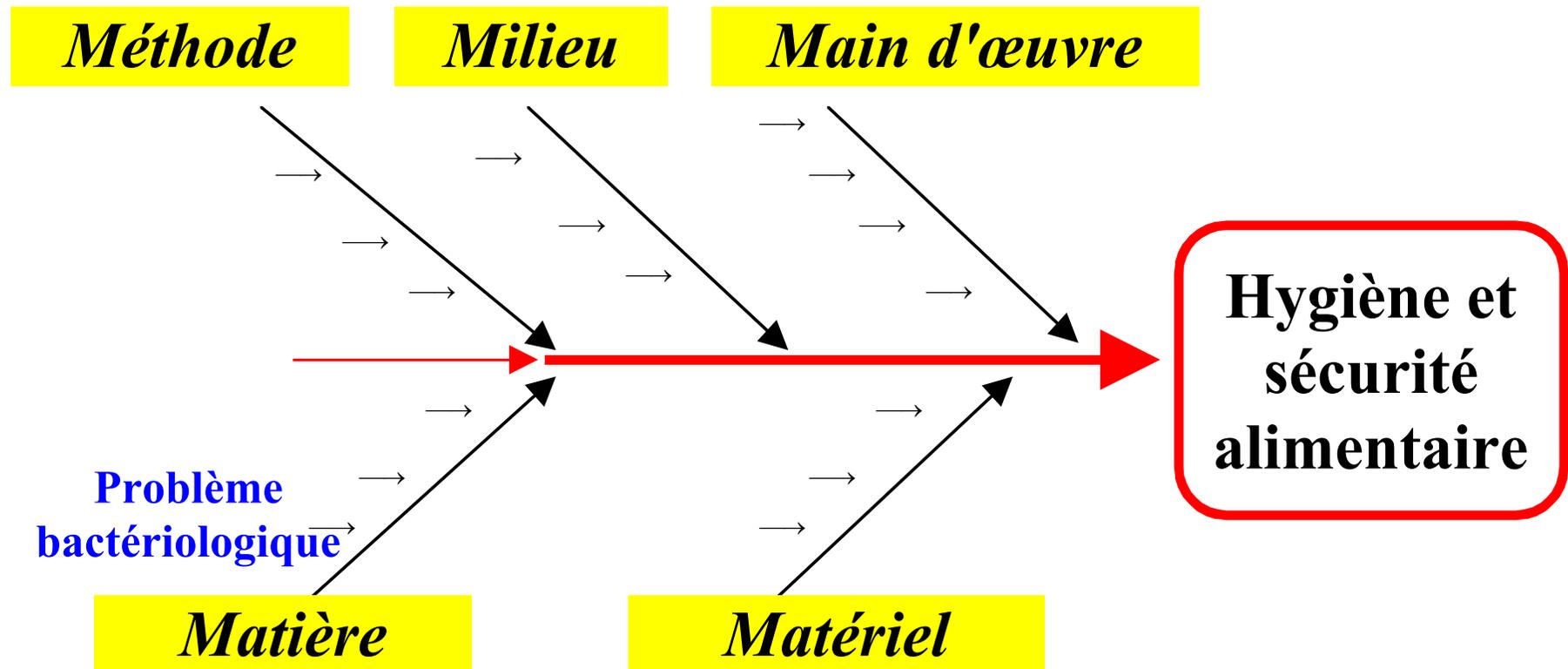


Une remise en cause quotidienne

Ce que je fais engendre-t-il un risque ?

- *microbiologique,*
- *physique,*
- *chimique,*
- *formulation,...*

Comment l'analyser ?



Comment structurer mon analyse ?

Mettre en place d'un système documentaire :

- *protocoles de fabrication, de nettoyage, plan de nettoyage,*
- *documents de contrôle,*
(feuilles de suivi des températures, feuilles de contrôle réception, ...)
- *gestion des documents,*
- *suivi des formations du personnel, plan de maintenance du matériel*

Arrêté du 29 septembre 1997

article 5

- Les responsables des établissements doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité de l'établissement par rapport aux dispositions de l'arrêté.
- Les autocontrôles doivent porter sur toutes les étapes de l'élaboration des produits.

- § 1. Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération.
- § 2. Mettre en évidence les étapes où des risques alimentaires peuvent se présenter (les points).
- § 3. **Établir** parmi ces points lesquels sont les plus risqués pour la sécurité alimentaire (les **points critiques**).
- § 4. Définir et mettre en œuvre, au niveau de chacun des points critiques, des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise.

- § 5. Définir des actions correctives à **mettre en œuvre** lorsqu'un point critique n'est plus maîtrisé.
- § 6. Définir et mettre en œuvre des procédures de vérification et de suivi des procédures mises en place.
- § 7. Revoir périodiquement, et à chaque modification, l'analyse des risques alimentaires ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

article 29

- Le responsable de l'établissement veille à ce que les personnes appelées à travailler dans l'établissement suivent une formation continue à l'hygiène alimentaire selon les besoins et les contraintes spécifiques.

article 47

- Description détaillée des installations et des zones affectées
- Description du matériel
- Capacité de stockage des denrées et l'estimation de production
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Plan de lutte contre les animaux indésirables

Qualité = répondre aux besoins exprimés

- Microbiologique
- Goût
- Prix
- Sécurité
- Temps
- Fiabilité

Assurance de la qualité

- Donner confiance
 - au client
 - en interne
 - vis à vis d'organismes officiels

- Etre sûr de la façon de travailler

- Pouvoir détecter les écarts

- Connaître et évaluer les écarts

Maîtrise de la qualité

Mettre en place pour donner confiance une organisation

- Préétablie
- Systématique
- Évolutive

Quoi ?

Qui ?

Où ?

Quand ?

Comment ?

Combien ?

Pourquoi ?

- Titre 1 -

Dispositions générales

Chap. I : Implantation, aménagement et équipements des locaux

Chap. II : Utilisation et entretien des locaux et du matériel, gestion des déchets

Chap. III : Hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires

Chap. IV : Dispositions relatives au personnel

Chap. V : Hygiène des salles de restaurant et des locaux similaires

Chap. VI : Dispositions spécifiques relatives aux toxi infections alimentaires collectives

- Titre 2 -

Dispositions complémentaires relatives aux établissements fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance.

Chap. I : Aménagement et équipements des locaux

Chap. II : Préparation et distribution

**Chap. III : Cas particulier des opérations de déconditionnement /
reconditionnement**

- Titre 3 -

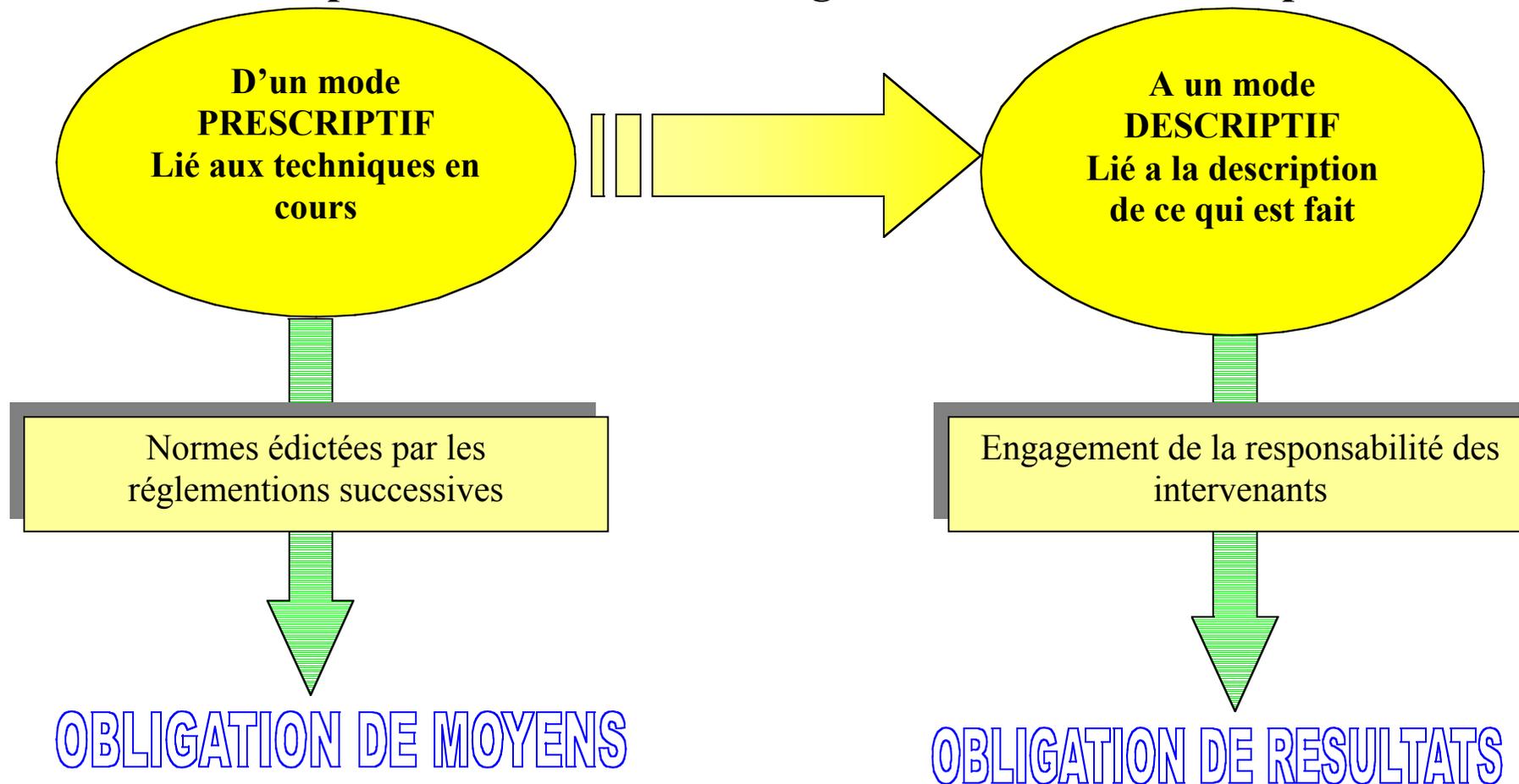
**Dispositions complémentaires relatives aux établissements livrant,
distribuant ou mettant sur le marché leurs produits**

- Titre 4 -

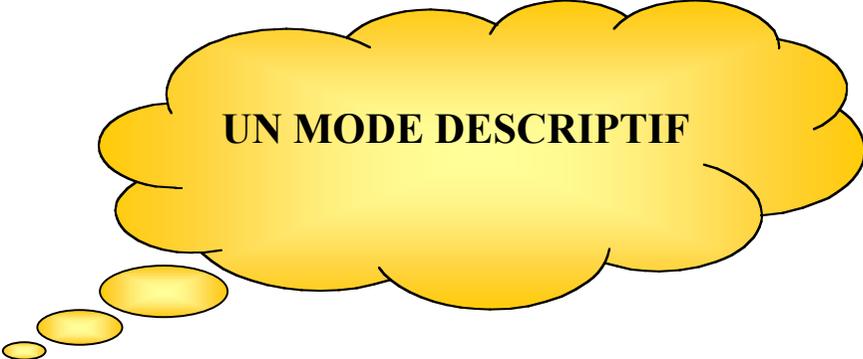
Dispositions finales

Une nouvelle philosophie

L'adaptabilité de la nouvelle réglementation nous a fait passer



Une nouvelle philosophie



UN MODE DESCRIPTIF

- Le professionnel décrit son mode opératoire
- Il explique comment il peut garantir que ce qu'il produit est sain
- En fait depuis CEE 93/43 sa responsabilité s'est accrue
- Il lui revient la responsabilité des moyens pour atteindre le résultat de salubrité des denrées qu'il produit

IL DOIT APPORTER LA PREUVE DE L'INNOCUITE DE SES PRODUITS

Une nouvelle philosophie

Il doit apporter la preuve de l'innocuité de ses produits

IMPLIQUE

ETRE RESPONSABLE = ETRE EN CHARGE DE

ETRE RESPONSABLE = ETRE EN CHARGE DE LA PREUVE

IL DEVRA PROCEDER A :

- L'évaluation
 1. de son fonctionnement
 2. de sa production

- Apporter la preuve du bon fonctionnement

AUTREMENT DIT

**Procéder à des autocontrôles
comme défini dans l'article 5
du texte de 1997**

ancienne réglementation

AM 26/09/80
Restauration
commerciale
sociale

CODE
RURAL
GESTION
DES TIACS

AM 26/06/74
Plats cuisinés
Traiteurs, Cuisine
centrale, industriels du
plat cuisiné

nouvelle réglementation

HACCP

Arrêté ministériel
du 29/09/97

Note de service
du 10/08/98

GBPH

Chapitre 2.1 – Hygiène

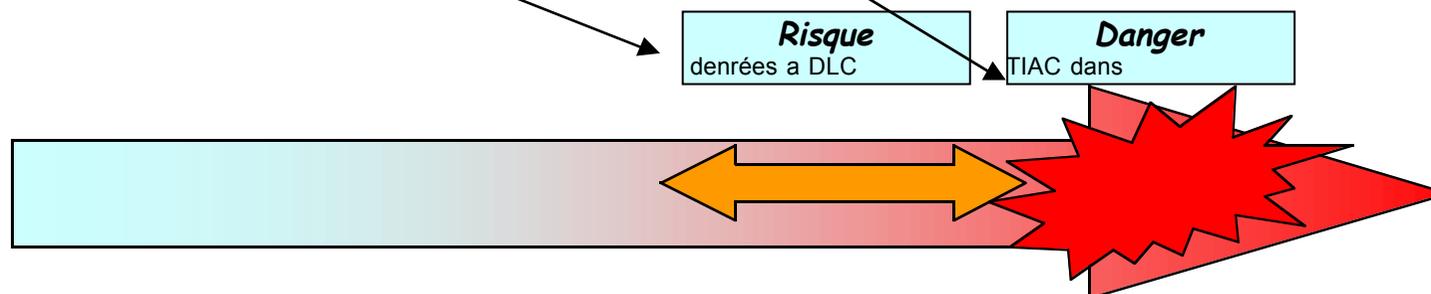
Sous chapitre 2.1.2.1

Sensibilisation

LES NOTIONS DE RISQUES ET DE DANGERS

Risque « Rentrer des denrées à DLC périmées »

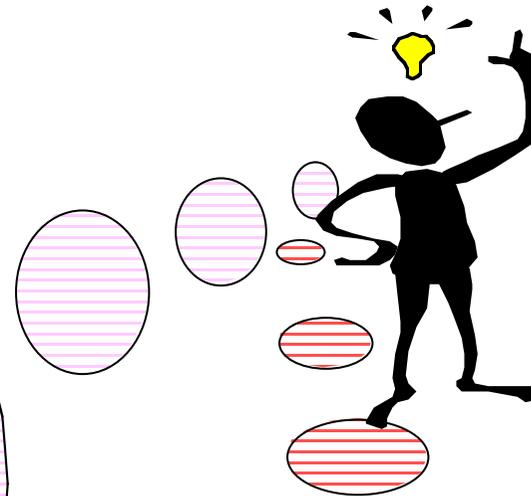
Danger « provoquer une TIAC dans notre clientèle »



action donnée « réception de marchandises »

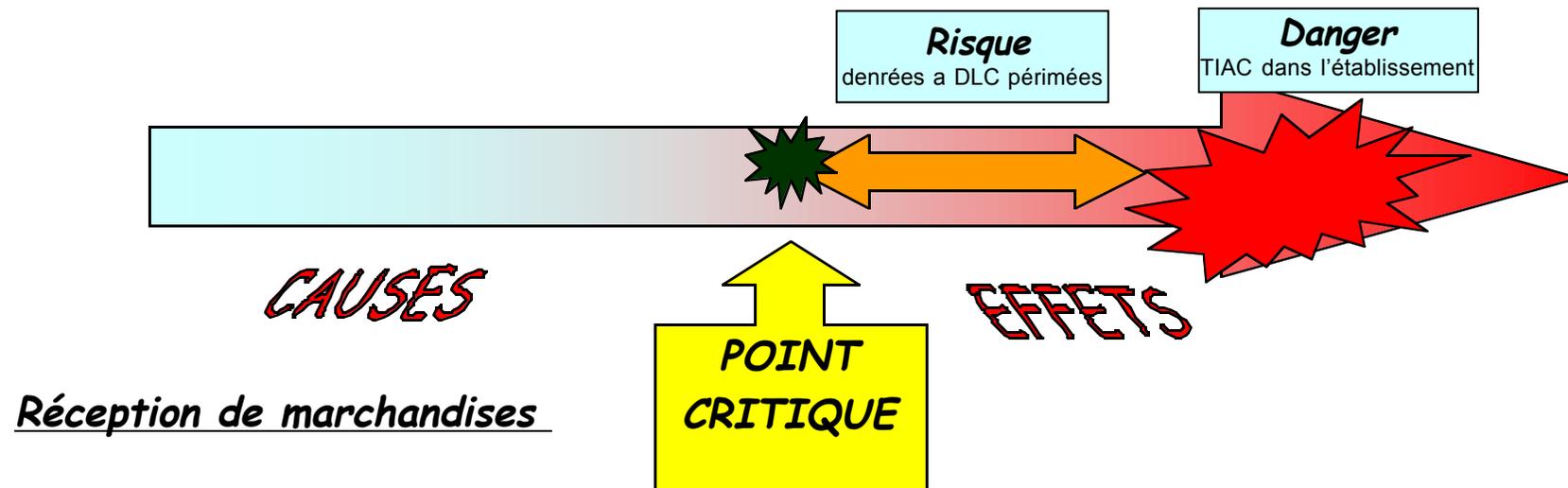
LES NOTIONS DE RISQUES ET DE DANGERS

Le DANGER peut être considéré comme une éventualité inacceptable dont les conséquences sont nocives ou gênantes pour le consommateur, l'environnement ou le personnel



La probabilité d'apparition de ce danger est appelé RISQUE

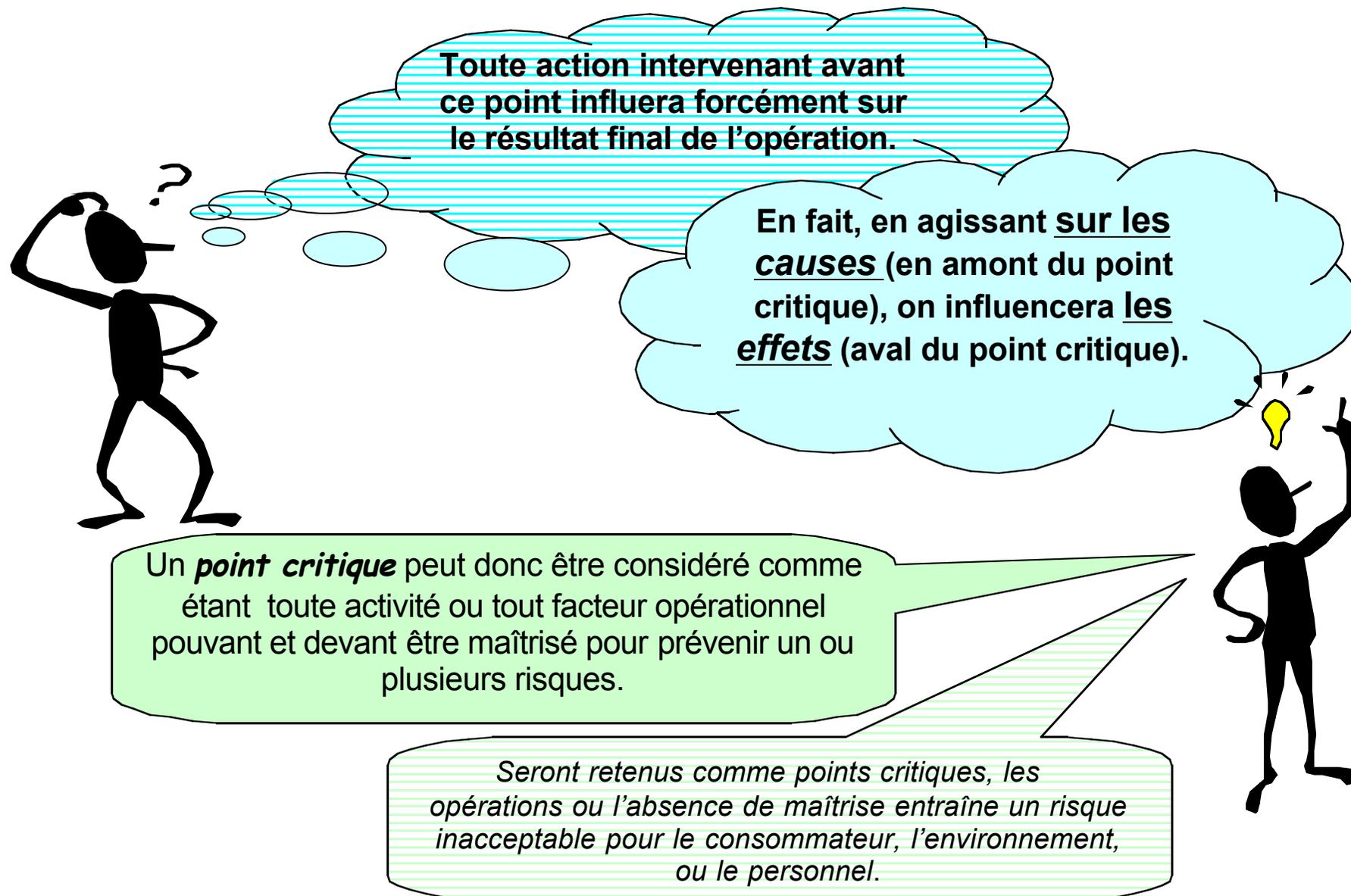
LA NOTION DE POINTS CRITIQUES



Exemple :

Dans notre action de réception de marchandises

le point critique se situera au moment où l'employé chargé de la réception acceptera de la matière première.

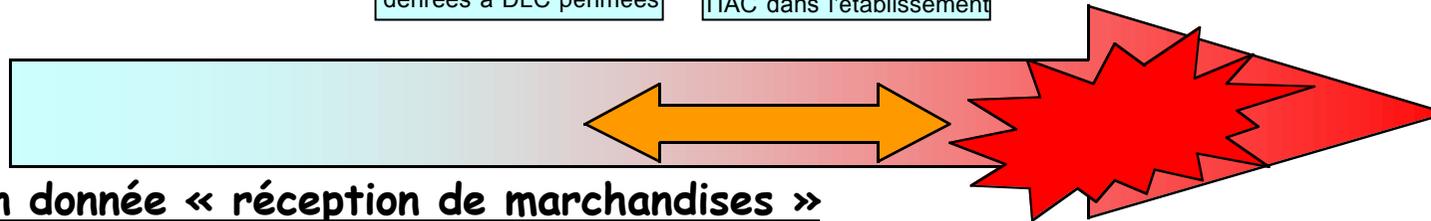


Risque « Rentrer des denrées à DLC périmées »

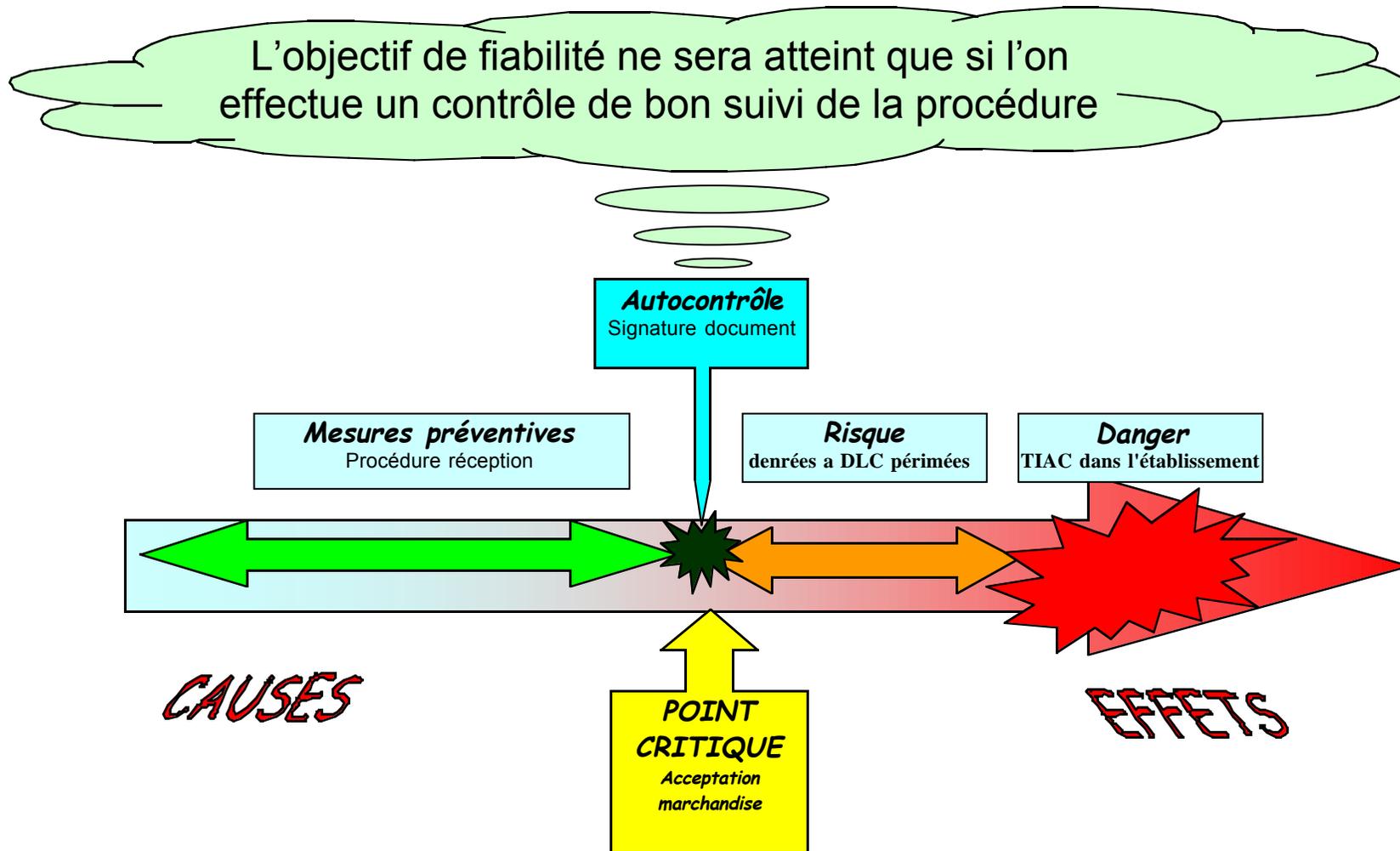
Danger « provoquer une TIAC dans notre clientèle »

Risque
denrées a DLC périmées

Danger
TIAC dans l'établissement



La notion d'autocontrôles



La notion d'autocontrôles

Il ne pourrait en effet n'y avoir d'HACCP sans qu'un contrôle de ce "**qui a été écrit a bien été fait**" soit effectué.

En fait cette vérification nommée **Autocontrôle** permettra de s'assurer de la bonne application de la méthode préconisée.



Ces autocontrôles pourront prendre différentes formes. La plupart du temps visuels,

ils devront cependant pour les risques les plus lourds **être enregistrés manuellement.**



La notion de mesures correctives

Malgré les différents contrôles effectués il arrive parfois que des points critiques soient dépassés générant la naissance d'un point à risques . Un dispositif appelé **mesures correctives** sera alors mis en œuvre pour translater l'action de la zone de risque vers la zone sécurisée.

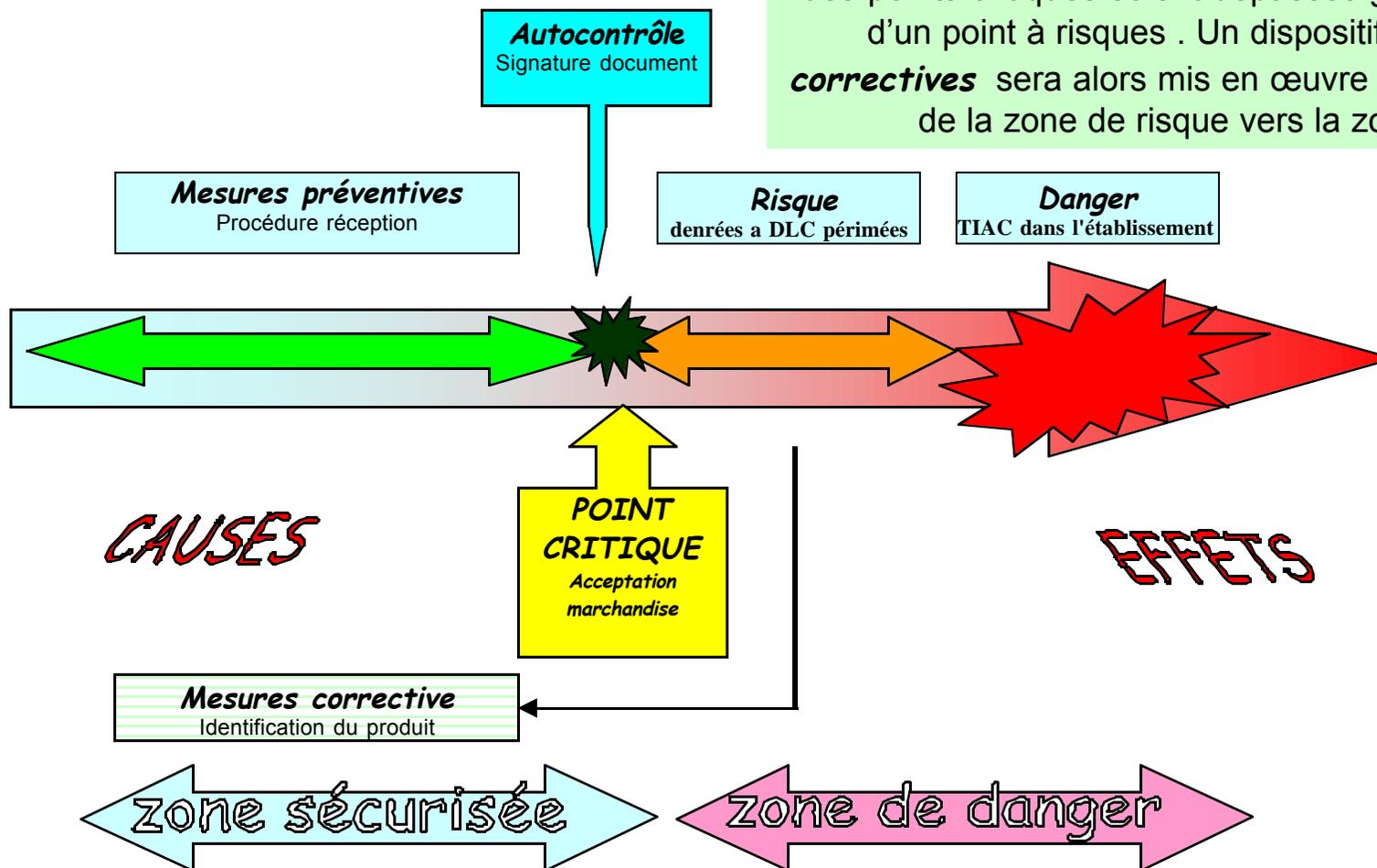
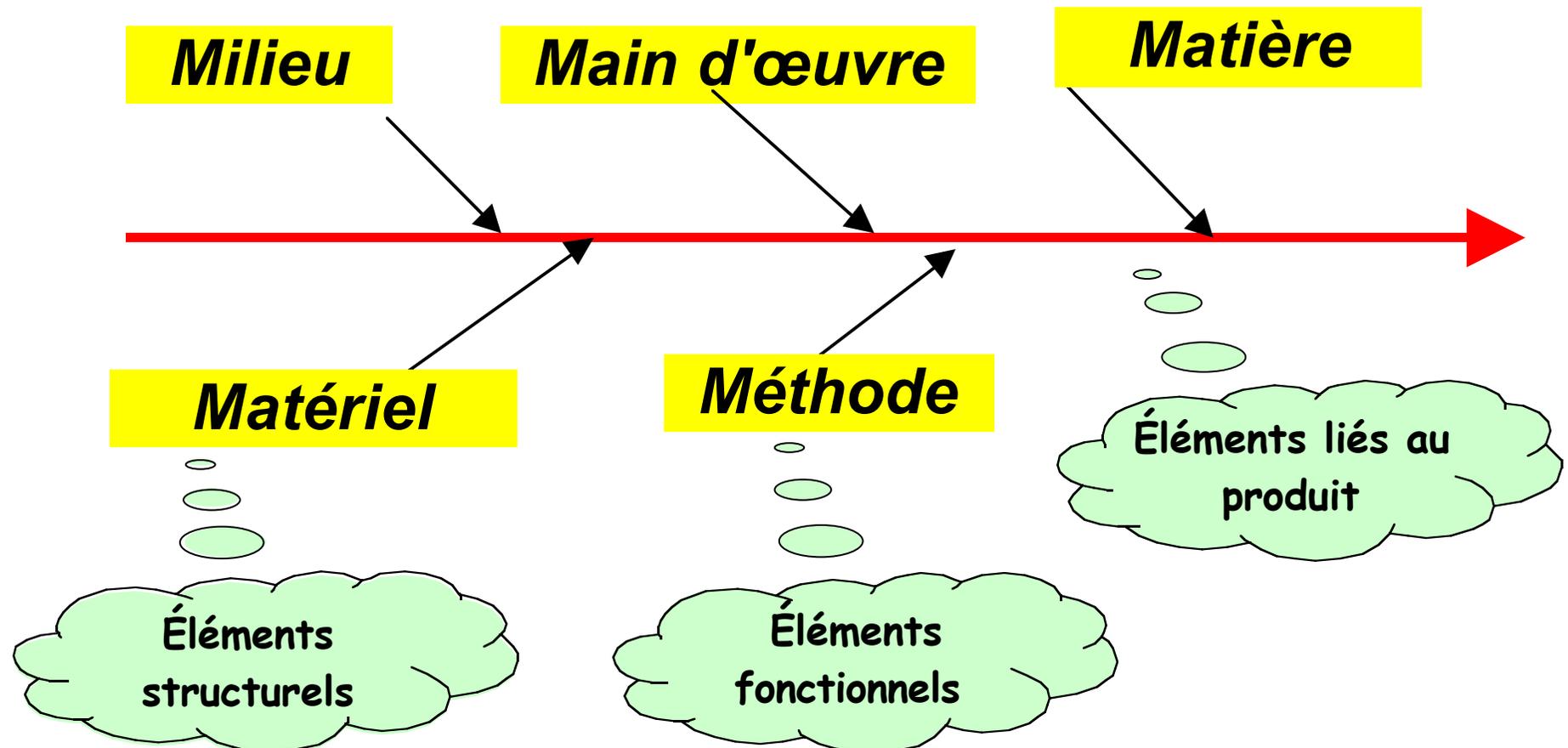


DIAGRAMME d'ISHIKAWA ou en arête de poisson "méthode des 5M"



LES PRINCIPAUX RISQUES

PHYSIQUES

Corps étrangers extrinsèques

- Limaille de fer
- Éclats de métal
- Verres (récipients ébréchés)
- Terre (végétaux)
- Insectes (végétaux)

Corps étrangers intrinsèques

- Arêtes de poissons (selon convives)
- Éclats d'os

CHIMIQUES

Produits chimiques extrinsèques

- Poisons
- Produits lessiviels
- Produits pesticides
- Médicaments

Produits chimiques intrinsèques

- Histamines (allergènes)
- Pesticides

BIOLOGIQUES

Les parasites

- Protozoaires (toxoplasme)
- Les vers (ténia, douve, trichine)

Les champignons

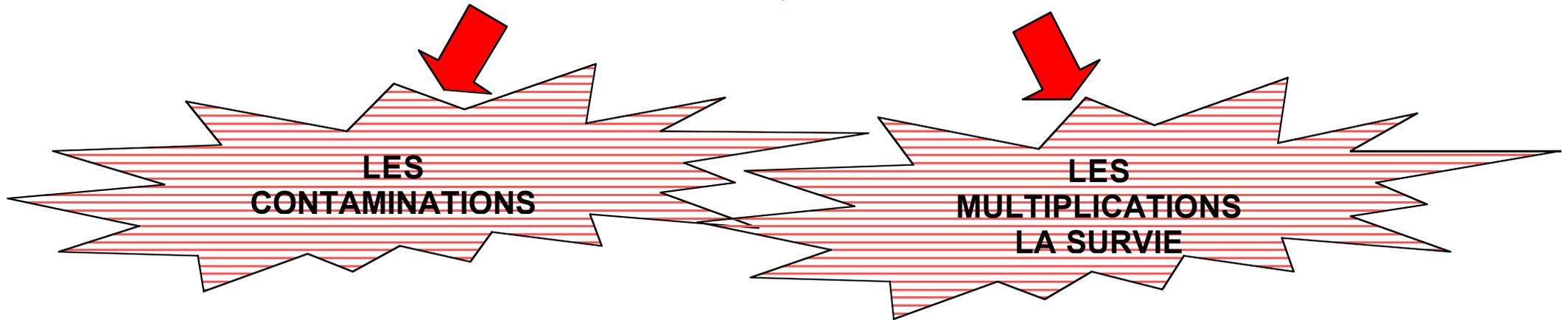
Les bactéries

- Germes d'altérations
- Germes pathogènes

Les virus

Les prions

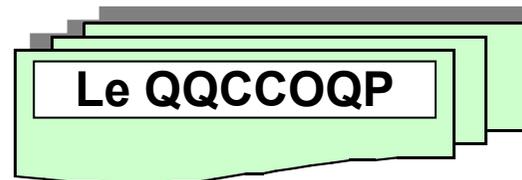
Deux familles de risques liés aux bactéries



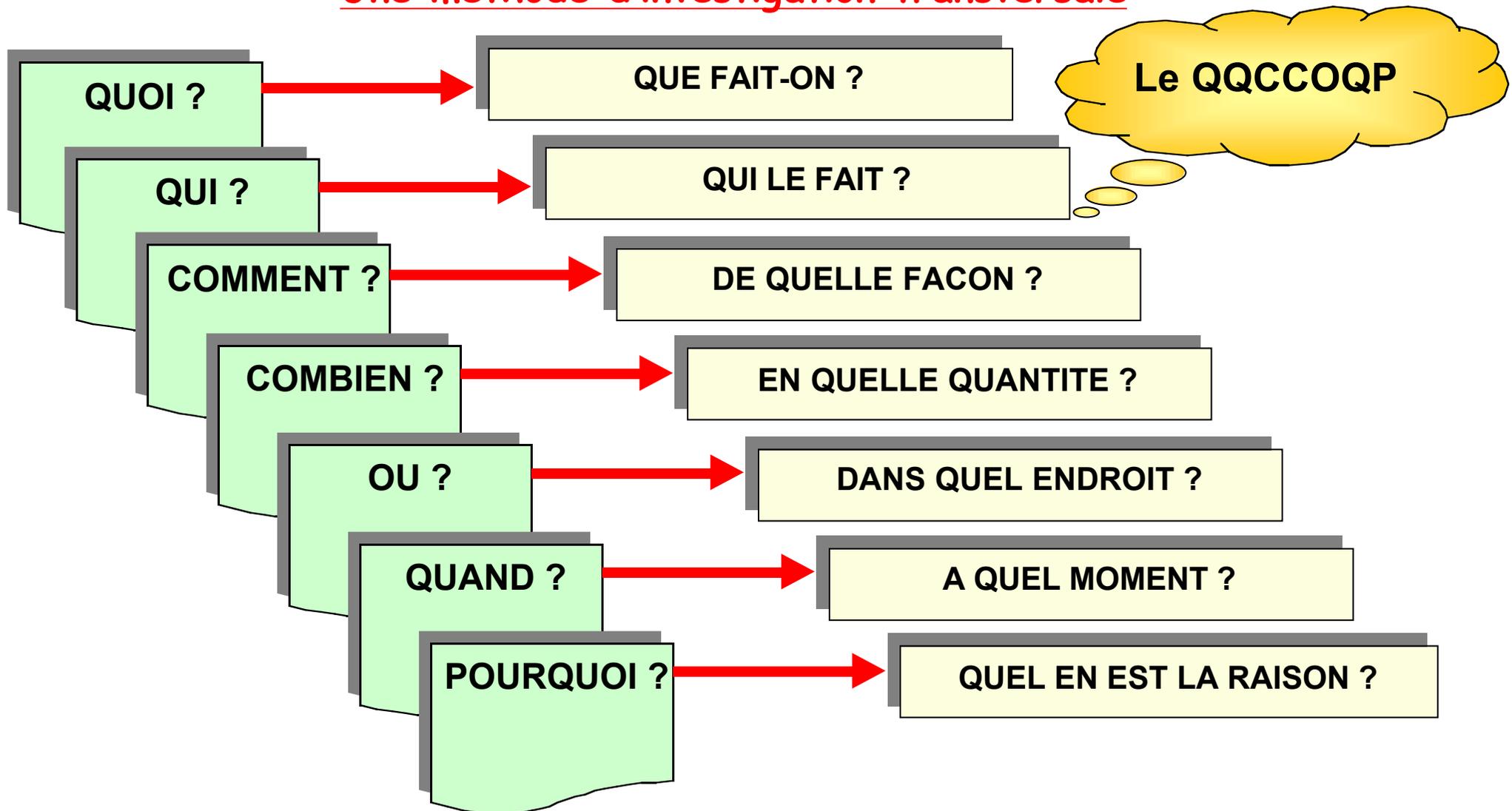
Deux outils de réponses adaptés

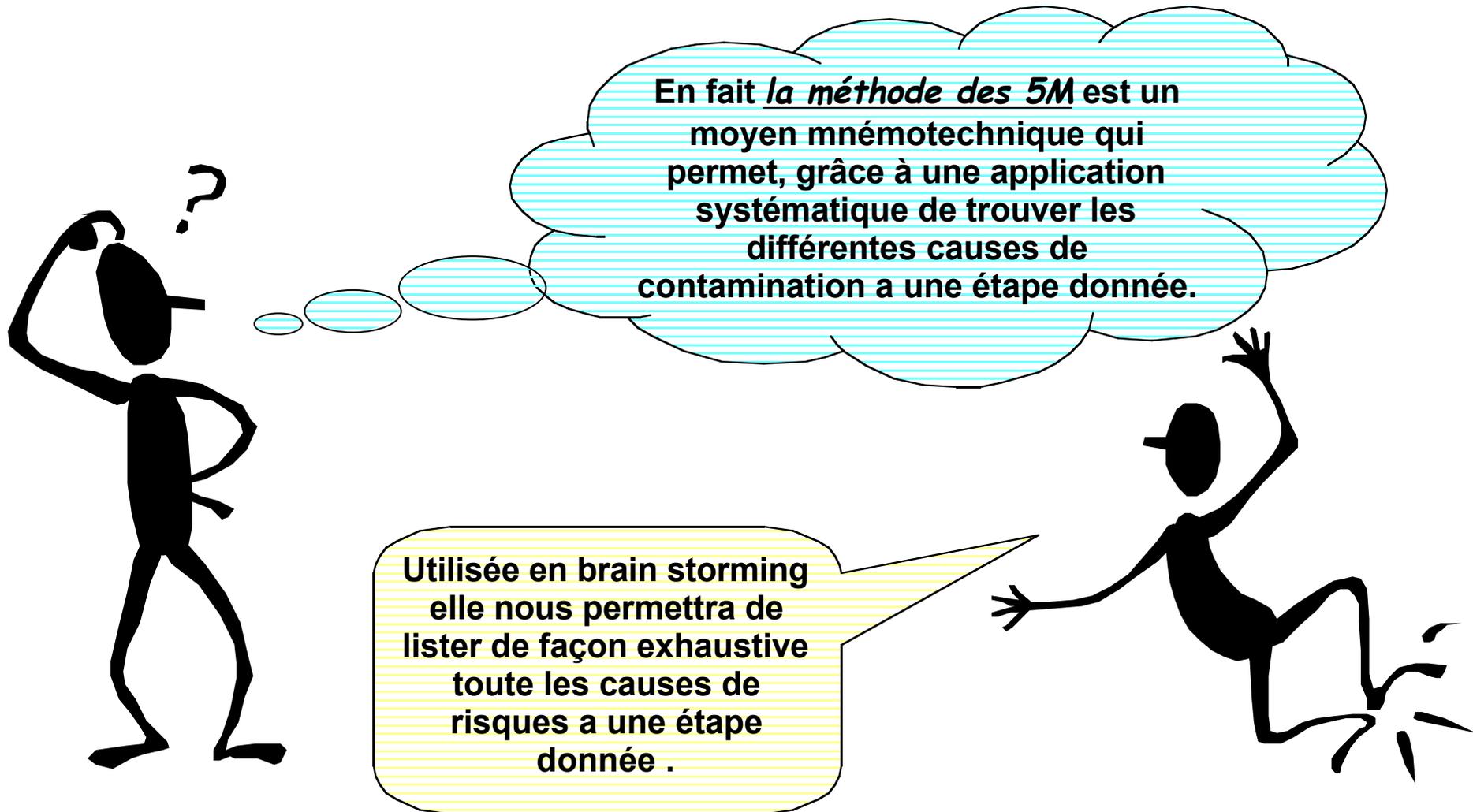


Une méthode d'investigation transversale



Une méthode d'investigation transversale





Chapitre 2.1 – Hygiène

Sous chapitre 2.1.2.2

Procédures H.A.C.C.P.



TITRE

DEFINITION :



Chapitre 2.1 – Hygiène

Sous chapitre 2.1.2.3

La législation H.A.C.C.P.



Arrêté du 26 juin 1974;

Réglementation des conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance

(J.O. du 16-07-74)

Modifié par: *1* A. du 29-09-1997 (J. O du 23-10-97)(2)

2 A. du 05-01-1998 (J. O du 13-01-98)

Le ministre de l'Agriculture et le secrétaire d'Etat aux Transports,
Vu le décret n° 87-295 du 31 mars 1967 portant règlement d'administration publique pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale
Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, et notamment l'article 25 et l'article 26 ainsi conçu sans préjudice de l'application de peines plus élevées, s'il échet, notamment en application de la loi susvisée du 10 août 1905 modifiée et des décrets pris pour son exécution, seront punis d'une amende de 200 à 2 000 F ceux qui auront contrevenu aux obligations édictées par les articles 2, 4 à 15 et 19 à 24 du présent décret. En cas de récidive, une peine d'emprisonnement de dix jours à deux mois pourra être prononcée".
Vu l'arrêté du 10 février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables,

Arrêtent

Art. 1^{er}. - Les dispositions du présent arrêté concernant toutes les préparations culinaires composées pour tout ou partie de denrées visées à l'article 10 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971, cuites ou précuites, dont la consommation peut être différée et a lieu soit à l'intérieur de l'établissement dans lequel est situé la cuisine ou l'atelier de fabrication, soit à l'extérieur dudit établissement.

Dans le premier cas ne sont visés par ces dispositions que les plats cuisinés dont la consommation est susceptible d'être différée au moins jusqu'au lendemain du jour de leur préparation et de leur cuisson.

*2

« Sont exclus du champ d'application du présent arrêté:

o- les produits appertisés ou stérilisés

o- les produits visés par l'arrêté du 28 décembre 1992 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation de produits de la pêche;

o- les produits visés par l'arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande;

o- les escargots et les cuisses de grenouilles visés par la décision 96,1340,CE du 10 mai 1996;

o- les activités visées par l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, ainsi que la restauration collective à caractère social. » 2*

Art.2. - Sous réserve des modalités particulières concernant la déclaration des établissements de surgélation, toute personne responsable d'un établissement dans lequel sont préparés des plats cuisinés à l'avance est tenue d'en faire la déclaration au préfet (direction des services vétérinaires) du département dans lequel est situé cet établissement.

Cette déclaration est établie, en double exemplaire, sur des imprimés conformes au modèle qui a été agréé par le centre d'enregistrement et de révision des formulaires administratifs (C.E.R.F.A.) sous le numéro 504114 et est annexé au présent arrêté II (. La déclaration doit être faite dans le mois qui suit l'ouverture de l'établissement.

Les établissements existant antérieurement à la date de publication du présent arrêté doivent être déclarés dans les six mois suivant cette publication.

Il est délivré un récépissé sans frais de cette déclaration qui devra être présenté à toute réquisition des agents de contrôle des services vétérinaires.

CHAPITRE 1

Dispositions relatives à l'aménagement et à l'équipement en matériel des cuisines et ateliers de fabrication de plats cuisinés à l'avance et à l'hygiène du personnel.

Art. 3. - Les locaux et annexes doivent être de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Les locaux et postes de travail doivent être disposés de façon à réaliser une progression continue des différentes opérations. La hauteur sous plafond des locaux doit être au moins égale à deux mètres cinquante. Les locaux doivent être construits, agencés et équipés de façon que leur température intérieure soit compatible avec la bonne conservation des produits visés à l'article 10 quelle que puisse être notamment la température extérieure.

Art. 4. - Les installations doivent être conçues de telle sorte que soient évitées les pollutions à l'intérieur des locaux et annexes, notamment celles provoquées par le vent, les afflux d'eau, les insectes et les rongeurs. Les locaux et annexes ne doivent pas communiquer directement avec des vestiaires, cabinets d'aisance ou des salles d'eau. Des locaux ou emplacements particuliers doivent être réservés pour:
L'entreposage des emballages et conditionnements
La réception et l'entreposage des matières premières
La préparation et le traitement des produits, avec éventuellement, un local ou emplacement particulier pour la congélation ou la surgélation. Le conditionnement ou l'emballage des produits finis.
L'entreposage des produits finis.
Le dépôt momentané des récipients contenant des déchets.

Art. 5. - Le sol, les murs et les cloisons, jusqu'à une hauteur d'au moins un mètre soixante-quinze, sont constitués ou revêtus de matériaux résistant aux chocs, imperméables, imputrescibles, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être jointoyés de manière à assurer l'étanchéité aux liquides. Les raccordements des murs avec le sol doivent être aménagés en gorge arrondie. La pente du sol est réglée de façon à diriger les eaux résiduaires ou de lavage vers un orifice d'évacuation, muni d'un grillage et d'un siphon avec raccordement à l'égoût public chaque fois qu'il existe. Lorsque les locaux ne sont pas desservis par le réseau d'égoût public, les eaux usées sont collectées et évacuées de telle sorte qu'en aucun cas elles ne constituent un risque d'insalubrité pour les produits, ni pour l'environnement.

Art. 6. - Les locaux doivent être aménagés de telle sorte que l'aération et la ventilation à l'intérieur soient assurées en tant que de besoin, afin de permettre le captage et l'élimination rapide des odeurs, fumées, buées ou vapeurs. Les locaux doivent être pourvus d'un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.

Art. 7. - Les locaux doivent être approvisionnés en eau potable chaude et froide sous pression. Les prises d'eau doivent être en nombre suffisant et convenablement disposées, de telle sorte que soit convenablement assuré le nettoyage du sol, des murs et du matériel. Les tuyauteries froides sont, si nécessaires, calorifugées afin qu'elles ne puissent donner lieu à des condensations de vapeur à leur surface.

Art. 8. - Les locaux ne doivent pas renfermer des tuyaux d'évacuation d'eaux usées ou pluviales ou aboutissant à des fosses d'aisance.

L'établissement doit comporter, pour le personnel, des installations sanitaires suffisantes comprenant lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance avec chasses d'eau. Des lave-mains commandés au pied doivent être installés à la sortie des W.C. et à proximité des postes de travail. Ils doivent être pourvus d'eau chaude et d'eau froide ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains. Ils doivent être munis d'essuie mains à n'utiliser qu'une fois. Les locaux où sont manipulées les denrées périssables sont également équipés de dispositifs pour le nettoyage des couteaux et du petit matériel.

Art. 9.-Tous les établissements doivent disposer d'une ou plusieurs installations de froid dont la capacité doit permettre au minimum l'entreposage des produits entrant dans la composition des plats correspondant à la production journalière de l'établissement. Une capacité d'entreposage correspondant à la production journalière de l'établissement doit être prévue pour les produits finis. Le revêtement intérieur de ces installations doit être constitué ou revêtu de matériaux résistant aux chocs, imperméables, imputrescibles, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter. Les installations de froid doivent être réalisées de telle sorte que la température intérieure soit en tous points

Inférieure ou au plus égale à - 18° C si les produits entreposés sont congelés ou surgelés
Comprise entre 0° C et + 3° C si les produits entreposés sont réfrigérés.

Ces installations frigorifiques doivent être munies de thermomètres et, en ce qui concerne les enceintes visées à l'article 28, d'un thermomètre enregistreur. Dans ce cas, les graphiques seront conservés pendant un mois au moins à la disposition des services d'inspection. Ces thermomètres doivent être installés et placés de façon apparente et leur partie thermosensible doit se trouver dans la partie du local la plus éloignée de la source de froid et à une hauteur correspondant à la hauteur maximum de chargement des denrées.

Art. 10. - Tous les matériaux susceptibles d'être en contact avec les produits visés à l'article 1 doivent satisfaire à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des aliments.

Les tables, surfaces de découpage, récipients, ustensiles et appareillage divers sont constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, lisse, imputrescible résistant aux chocs, facile à nettoyer et à désinfecter. L'usage du bois n'est toléré que pour les billots utilisés exclusivement pour les sections de parties osseuses.

Art. 11. - Les appareils dégageant de la chaleur ou des buées doivent être conçus et installés de telle sorte que ces émanations puissent être évacuées rapidement sans constituer une source d'altération pour les denrées.

Art. 12. - Les récipients ou emballages ou conditionnements utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits visés à l'article 10 doivent être conçus de telle sorte qu'ils assurent la préservation et la conservation, des produits dans des conditions satisfaisantes. Au moment de leur utilisation, ils doivent être en parfait état de propreté.

CHAPITRE II

Dispositions relatives à l'utilisation et à l'entretien des cuisines et ateliers de fabrication de plats cuisinés à l'avance et de leur matériel

Art. 13. - Les locaux et leurs annexes ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni être utilisés comme garages, vestiaires ou réfectoires Il est interdit d'y fumer. Ils ne doivent pas contenir d'objets ou de produits susceptibles de transmettre aux denrées des propriétés nocives ou des caractères anormaux. La présence des animaux et notamment des chiens est interdite. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée.

Art. 14. . Le sol doit être nettoyé et lavé en tant que de besoin et en particulier à l'issue de chaque journée de travail ou au moment de la relève des équipes. Le balayage à sec est interdit. L'utilisation de la sciure sur les sols est interdite. Les eaux de lavage ainsi que toute matière liquide ou solide ne doivent pas être déversées sur la voie publique. Les murs, les cloisons, les tuyauteries ainsi que les plafonds doivent être propres et entretenus de telle sorte qu'ils ne constituent pas une source de contamination pour les produits.

Art. 15. - Tous les matériaux susceptibles d'être en contact avec les produits visés à l'article 1 «^o doivent être maintenus en bon état de propreté. Le matériel, les tables et les récipients doivent être, après le travail quotidien, soigneusement nettoyés, désinfectés et rincés. Leurs éléments démontables en contact avec les denrées, couteaux et grilles notamment, doivent à la fin des opérations être séparés, nettoyés, désinfectés et mis à l'abri de toutes pollutions jusqu'à la prochaine utilisation. Le petit matériel, tel que les couteaux, doit être entreposé, en dehors du temps de travail, dans un lieu propre, à l'abri des souillures. Les enceintes froides doivent être maintenues en constant état de propreté et désinfectées chaque fois que de besoin. Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection de ces matériaux doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Les insecticides, désinfectants, ou toute autre substance pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé. Ils sont utilisés sans risquer de contaminer les produits.

Art. 16. - Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Il doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres, celle-ci enveloppant la totalité de la chevelure. Les mains sont lavées et désinfectées plusieurs fois au cours d'une même journée, notamment à chaque reprise du travail et après usage des cabinets d'aisance.

CHAPITRE III

Dispositions relatives à la préparation et à l'utilisation des plats cuisinés à l'avance conservés par la chaleur

Art. 17. - Les denrées employées doivent avoir été reconnues propres à la consommation et ne présenter aucune trace d'altération même superficielle.

Art. 18. - Les plats cuisinés à l'avance destinés à être conservés avant leur consommation par la chaleur doivent être, dès la fin de la cuisson, mis dans des récipients qui seront aussitôt munis de leur couvercle.

Art. 19. - Depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur la température à cœur des plats cuisinés doit être constamment égale ou supérieure à + 65 «C

Art. 21. - Les récipients réutilisables destinés au transport des plats cuisinés doivent être avant leur remplissage, nettoyés, lavés, désinfectés par un procédé autorisé et rincés.

Art. 22. - Dès qu'ils sont vides, les récipients réutilisables doivent être nettoyés et lavés sur le lieu même où sont consommés les plats cuisinés ; leur transport est interdit si ces opérations n'ont été, au préalable, correctement effectuées.

CHAPITRE IV

Dispositions relatives à la préparation et à l'utilisation des plats cuisinés à l'avance conservés par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation.

Art. 23. - Les composants d'origine animale des plats cuisinés à l'avance conservés par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation doivent être conformes aux dispositions des articles 5 à 11 de l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.

Art. 24. - Les plats cuisinés à l'avance destinés à être conservés avant leur consommation par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation, doivent être conditionnés, immédiatement après leur cuisson, en unités individuelles ou non, de telle manière que leurs dimensions ne fassent pas obstacle au respect des prescriptions énoncées à l'article 26 ci-dessous.

Tout transvasement est interdit, sauf dans un délai de deux heures précédant la mise en consommation.

Art. 25. - Les plats cuisinés à l'avance conditionnés doivent subir un refroidissement rapide dans une enceinte isolée conforme aux normes hygiéniques en vigueur.

Art. 26. - La durée du refroidissement, entre la fin de la cuisson et l'obtention d'une température à cœur de + 10° C doit être inférieure ou égale à deux heures.

Art. 27. - Si le conditionnement est effectué dans des récipients réutilisables, ceux-ci doivent être utilisés conformément aux prescriptions des articles 21 et 22 ci-dessus.

Art. 28. - Dès la fin de la phase de refroidissement, les plats cuisinés à l'avance réfrigérés doivent être entreposés dans une enceinte froide assurant une température de conservation inférieure ou égale à + 3° C, en tous points de la denrée.

Art. 29. - La durée de conservation des plats cuisinés à l'avance réfrigérés entre la fin de la cuisson et la consommation doit être inférieure ou égale à six jours.

Toutefois, cette durée pourra être prolongée par décision ministérielle.

Art. 30. - La mise en congélation des plats cuisinés à l'avance destinés à être congelés ou surgelés doit suivre immédiatement le refroidissement.
La température d'entreposage des plats cuisinés congelés ou surgelés doit être inférieure ou égale à - 18° C.

Art. 31. - Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement doivent figurer les inscriptions suivantes

Température d'entreposage obligatoire

Marque de salubrité conforme aux dispositions de l'article 35 ci-dessous.

En outre pour les plats cuisinés à l'avance congelés ou surgelés

La date, inscrite en clair, de la congélation suivie pour les plats cuisinés congelés de la lettre C ou T conformément aux dispositions de l'article 13 de l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale.

Pour les plats cuisinés réfrigérés

La date, inscrite en clair, du jour de la cuisson

A consommer avant le...

Art. 32. - Lorsque les plats cuisinés à l'avance conservés par un procédé de réfrigération sont destinés à être consommés dans un établissement de restauration public ou privé, ils doivent être réchauffés par un procédé autorisé de telle manière que la température d'entreposage du plat soit élevée jusqu'à + 65° C à cœur en moins d'une heure et maintenus à cette température jusqu'au moment de leur utilisation.

Sauf dérogation pouvant être accordée par décision ministérielle, la décongélation des plats cuisinés à l'avance congelés ou surgelés doit précéder immédiatement le réchauffement et être incluse dans le délai d'une heure prévu pour cette opération.

Art. 33. - La décongélation avant la vente des plats cuisinés congelés est interdite, sauf dérogation pouvant être accordée par décision ministérielle.

CHAPITRE V

Conditions sanitaires

Art. 34. - Sont reconnus propres à la consommation les plats cuisinés à l'avance qui satisfont à des critères d'appréciation favorables du point de vue organoleptique et qui préparés, entreposés, transportés et distribués dans les conditions d'hygiène prescrites par le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 et les arrêtés pris pour son application répondent aux normes publiées en annexe du présent arrêté.

Art. 35. - Cette conformité est attestée:

Pour les plats cuisinés à l'avance, conservés par un procédé thermique, par la remise de documents accompagnant les denrées durant leur transport sur lesquels est reproduite la marque de salubrité : bon de livraison, facture...

Pour les plats préparés à l'avance conservés par un procédé frigorifique, par l'apposition sur chaque conditionnement de la marque de salubrité.

Le modèle de la marque de salubrité et les modalités concernant son attribution, son utilisation et son retrait figurent en annexe du présent règlement.

2 « Toutefois, les plats cuisinés fabriqués conformément à la directive 93/43, CEE et contrôlés conformément à la directive 89-97-CEE dans un autre Etat membre de la Communauté européenne peuvent être commercialisés en France sans être revêtus d'une marque de salubrité.» 2

Art. 36. - Sont considérés comme impropres à la consommation

Les plats cuisinés à l'avance qui ne satisfont pas aux conditions et normes définies à l'article 34 ci-dessus

Les plats cuisinés à l'avance conservés par la chaleur et non consommés le jour même de leur cuisson

Les plats cuisinés à l'avance réfrigérés et non consommés dans les cinq jours qui ont suivi le jour de leur fabrication

Les plats cuisinés à l'avance conservés par un procédé frigorifique et réchauffés, mais non consommés le jour même du réchauffement.

Avant leur retrait de la consommation, conformément aux dispositions de l'article 6 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971, ils sont entreposés dans un local ou une partie de local uniquement affecté à cet usage et fermant à clé.

Art. 37. - Les responsables d'établissement où sont préparés des plats cuisinés à l'avance doivent faire procéder à leurs frais à des contrôles microbiologiques périodiques. La périodicité de ces contrôles figure en annexe du présent arrêté.

Les résultats de ces examens sont mis à la disposition des services vétérinaires et conservés pendant un an au moins.

Art. 38. - Pour les établissements nouveaux, les dispositions de l'article 35 ci-dessus sont applicables à compter de la date de publication du présent arrêté.

Pour les établissements existants, ces dispositions sont applicables dans un délai de douze mois, à compter de la date de publication du présent arrêté.

Art. 39. - Le directeur des services vétérinaires, le chef du service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité, le directeur des pêches maritimes et le directeur de l'institut scientifique et technique des pêches maritimes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 26 juin 1974.

Le secrétaire d'Etat aux Transports,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation

Le directeur du Cabinet,

Chaude ABRAHAM

Le ministre de l'Agriculture, Pour le ministre et par délégation

Le directeur du Cabinet,

F. BLAIZOT

ANNEXES

CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES PLATS CUISINES A L'AVANCE

Pour qu'un plat cuisiné à l'avance puisse être reconnu propre à la consommation conformément à l'article 3 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971, il doit correspondre aux critères microbiologiques suivants

Germes pathogènes:

Salmonella	Absence dans 25 grammes de produit.
Staphylocoques présumées pathogènes	Moins de 100 germes au gramme de produit (absence dans 1 cg de produit). (1)
Germes témoins de contamination fécale Coliformes	Moins de 1 000 germes au gramme de produit (moins de 100 germes dans 1 dg de produit). (1)
Escherichia coli	Moins de 10 germes au gramme de produit (absence dans 1 dg de produit). (1)
Anaérobies sulfitoréducteurs (formes végétatives et spores) (incubation à 450 C)	Moins de 30 germes au gramme de produit (moins de 3 germes dans 1 dg de produit). (1)
Germes aérobies mésophiles 12) (30°-32°) C, 72 h)	Au plus 300 000 germes au gramme de produit (au plus 150 germes dans 0,5 mg de produit). (1)

(1) « Absence dans... » « moins de... » « au plus... », signifient qu'en utilisant un inoculum de masse correspondante, on peut contrôler le critère. Toutefois, l'ensemencement simultané de masses inférieures et supérieures doit être conseillé en vue d'obtenir un meilleur renseignement concernant la contamination du produit et une expression plus complète des résultats.

12) Ce critère n'est pas applicable aux produits dont la préparation comporte normalement une fermentation lactique.

METHODES D'ANALYSE CONCERNANT LES PLATS CUISINES A L'AVANCE

Méthode d'analyse courante

Les techniques générales sont celles qui ont été définies dans le recueil Hygiène des denrées d'origine animale. Techniques de laboratoire du service vétérinaire.

1. Les salmonelles sont recherchées selon les modalités ci-après

Pré enrichissement	Mettre 25 grammes de produit dans 100 ml d'eau peptonée tamponnée. Incuber six heures à 37° C
Enrichissement	Prélever 2 ml de la culture et les inoculer dans 20 ml de bouillon au tétrathionate. Incuber vingt-quatre heures et quarante-huit heures à 43° C.
Isolement	Pratiquer un isolement sur gélose au vert brillant (il est souhaitable d'utiliser des milieux répartis en boîtes de Pétri de diamètre 140 mml.

2. Les staphylocoques présumés pathogènes sont dénombrés après vingt-quatre heures d'incubation à 37° C en milieu Baird-Parker.

3. Les coliformes sont dénombrés sur gélose au désoxycholate après vingt-quatre heures d'incubation à 30° C, ou sur bouillon lactosé bilié au vert brillant incubé à 30° C durant vingt-quatre heures et quarante-huit heures.

4. Les *Escherichia coli* sont dénombrés sur gélose au désoxycholate après vingt-quatre heures d'incubation à 44° C, ou sur bouillon lactosé bilié au vert brillant incubé à 30° C durant vingt-quatre heures et quarante-huit heures, suivi d'une confirmation par test de Mackenzie.

5. Les anaérobies sulfitoréducteurs sont dénombrés après vingt-quatre heures et quarante-huit heures d'incubation à 46° C sur gélose T.S.N. ou S.P.S.

6. La flore mésophile est recherchée sur gélose pour dénombrement après soixante-douze heures d'incubation à 30° C.

Méthodes de référence

Lorsque les résultats des examens pratiqués par les professionnels et par les services de contrôle seront divergents pour un produit de même nature et de même provenance, les examens que ce litige rendrait nécessaires seront pratiqués selon les méthodes de référence Afnor (norme expérimentale V. 08.011 (décembre 1973)

«Microbiologie alimentaire», directives générales pour le dénombrement des germes aérobies mésophiles V.08.A-doc 5 (janvier 1974), projet de norme relatif au dénombrement des coliformes et *Escherichia coli* et autres normes à paraître dans cette série) ou, à défaut de ces normes Afnor, selon la méthode préconisée dans le recueil *Hygiène des denrées animales et d'origine animale. Techniques de laboratoire du service vétérinaire*.

Lorsqu'il y aura lieu de vérifier si des « staphylocoques présumés pathogènes » sont réellement des « staphylocoques potentiellement dangereux » on retiendra comme critères de confirmation des colonies suspectes la mise en évidence soit d'une coagulase, soit d'une phosphatase et d'une DNase conjointement.

PERIODICITE DU CONTROLE MICROBIOLOGIQUE QUE DOIVENT FAIRE EFFECTUER LES RESPONSABLES D'ETABLISSEMENTS OU SONT PREPARES DES PLATS CUISINES A L'AVANCE

Les responsables d'établissements où sont préparés des plats cuisinés à l'avance doivent faire effectuer au moins le contrôle microbiologique d'un plat par semaine.
Ce contrôle comprend la recherche de tous les germes énumérés à l'annexe III.
L'échantillon prélevé est constitué
Soit par une unité de vente maintenue dans son conditionnement; Soit, s'il s'agit d'un conditionnement collectif, par une quantité équivalente à une portion individuelle.

CONDITIONS D'ATTRIBUTION, D'UTILISATION ET DE RETRAIT DE LA MARQUE DE SALUBRITE MODELE DE LA MARQUE DE SALUBRITE

1. Attribution

Pour obtenir la marque de salubrité prévue à l'article 35 du présent arrêté, toute personne responsable d'un établissement dans lequel sont préparés des plats cuisinés à l'avance doit en avoir fait la demande au directeur des services vétérinaires du département où est implanté l'établissement.
La demande doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant et lors de toute modification importante dans l'installation des locaux, leur aménagement, leur gros équipement ou leur affectation.
La marque de salubrité est attribuée après enquête des services vétérinaires aux fins de déterminer si les locaux, les installations et le matériel utilisé répondent aux conditions fixées par le présent arrêté.

2. Utilisation

La marque de salubrité doit être reportée
Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement de plats cuisinés à l'avance conservés par des procédés de réfrigération, congélation ou surgélation
Sur le document accompagnant, durant leur transport, les plats cuisinés à l'avance conservés par la chaleur.

3. Retrait

Indépendamment des sanctions prévues par les lois du 16 août 1905, du 8 juillet 1965 et les textes pris pour leur application, le non-respect des dispositions du présent arrêté pourra entraîner le retrait de la marque de salubrité.

4. Modèle

*2 » La marque de salubrité doit être conforme au modèle défini par l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches.

«Toutefois, les établissements qui disposent d'une marque de salubrité conforme à l'ancien modèle peuvent continuer à en faire usage jusqu'au 30 juin 1998. » 2*

(2) L'article 52 de l'arrêté 1~ stipule en outre: "Sont abrogées les dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 susvisé, pour ce qui concerne les établissements visés au présent arrêté." f Voir l'arrêté du 29-09-97).

Chapitre 2.2 – Sécurité

Sous chapitre 2.2.0

Les glissades

TITRE

DEFINITION :



Chapitre 2.2 – Sécurité

Sous chapitre 2.2.1

Les coupures



TITRE

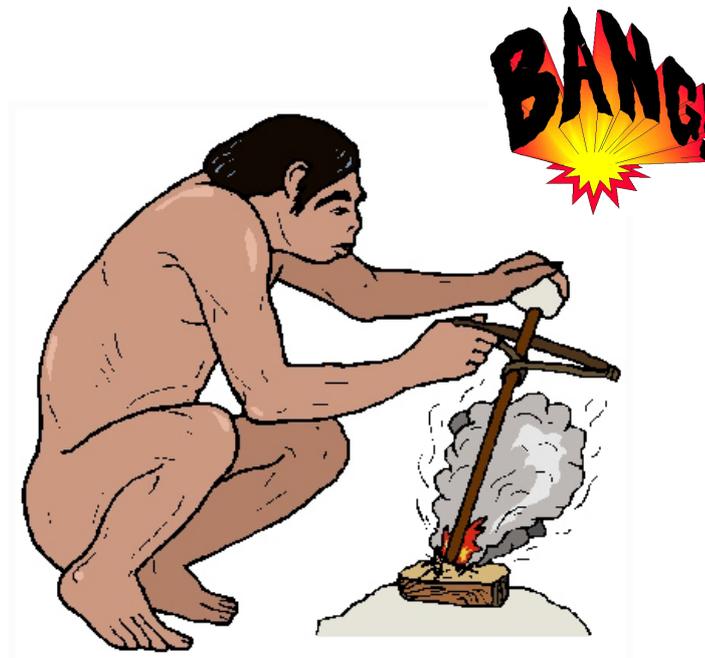
DEFINITION :



Chapitre 2.2 – Sécurité

Sous chapitre 2.2.2

Les brûlures



TITRE

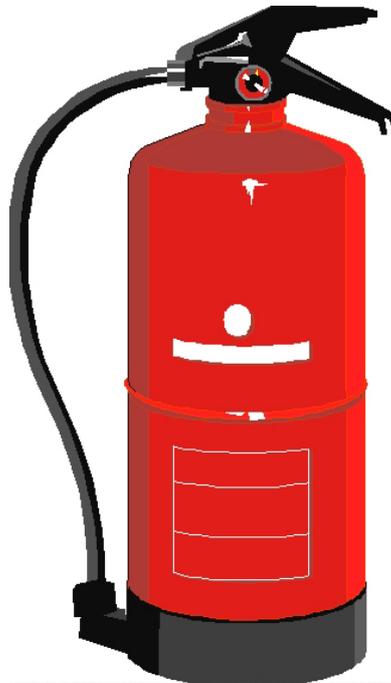
DEFINITION :



Chapitre 2.2 – Sécurité

Sous chapitre 2.2.3

Les feux



TITRE

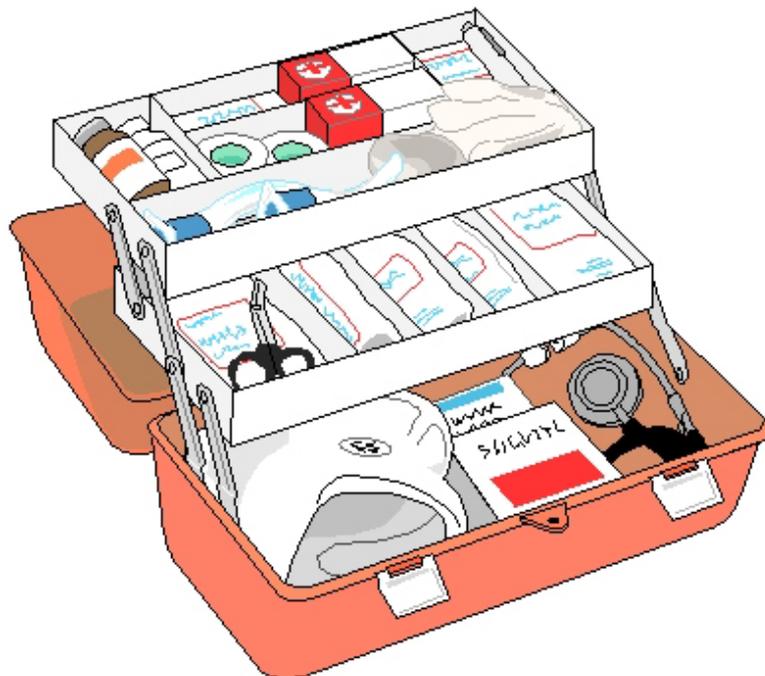
DEFINITION :



Chapitre 2.2 – Sécurité

Sous chapitre 2.2.4

L'armoire des premiers secours



TITRE

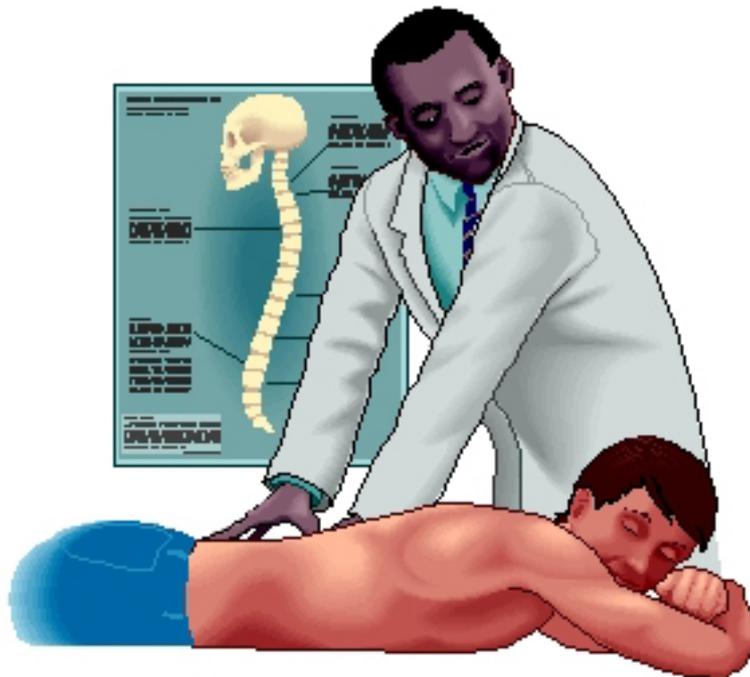
DEFINITION :



Chapitre 2.2 – Sécurité

Sous chapitre 2.2.5

Les attitudes et postures



TITRE

DEFINITION :



Chapitre 2.3 – Diététique

Sous chapitre 2.3.0

L'équilibre alimentaire

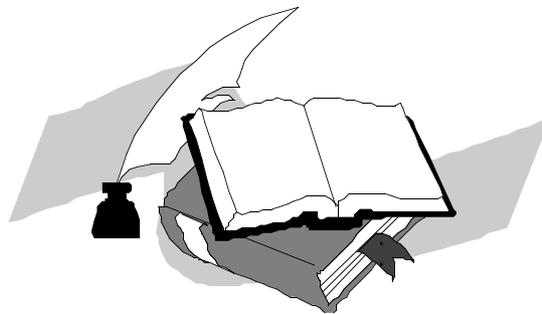




DIETETIQUE

QU'EST CE QUE LA DIETETIQUE ?

La diététique est une science qui se propose !



Les 3 D

D'apprécier la valeur alimentaire des denrées.

D'étudier les maladies dues aux malnutritions.

D'e déterminer les rations convenant aux diverses catégories de consommateurs.

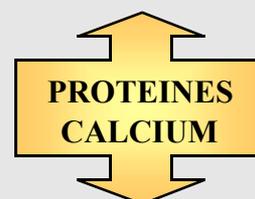


LES BESOINS DE L'ORGANISME

MATERIAUX DE CONSTRUCTION

*Construction du squelette.
Construction des tissus.
Croissance.
Réparation des tissus usés.*

Viandes, poissons, œufs.

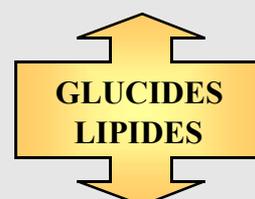


Produits laitiers.

COMBUSTIBLES

*Maintien de la température à 37°C.
Énergie de subsistance.
Énergie de mouvement.
Énergie de travail.*

Féculets



Corps gras

SUBSTANCES D'UTILISATION

AIR
VITAMINES
EAU

Nécessaires pour transformer les aliments en substances assimilables (Digestion).

SUBSTANCES DE LEST

Assurent le transit intestinal.

Fruits



Légumes



LES ELEMENTS ENERGETIQUES

LES PROTEINES

- Les protéines sont des constituants de toute cellule vivante, il n'y a pas de vie sans protéines.
- La croissance, la reproduction, la nutrition sont liées aux protéines, on trouve des protéines dans presque tous les aliments, ce qui varie, c'est leur taux et leur origine.
- Les protéines ne regroupent que les aliments ayant une forte teneur en protéines :

V.P.O

Viandes, Poissons, Œufs

LES GLUCIDES

- Les glucides représentent un peu plus de la moitié des calories nécessaires à une alimentation équilibrée.
- L'ensemble des glucides est transformé par la digestion en "*glucose*" directement assimilable par l'organisme.

Ce sont !



LES AMIDONS

Sucres lents

D'origine végétale, ce sont des graines, tubercules ou racines.

LES SUCRES

Sucres rapides

Ce sont les sucres de la betterave et de la canne à sucre.

LES LIPIDES

- Ce sont les parties grasses des aliments, certains lipides sont visibles à l'œil nu : (Beurre, huile, graisse). D'autres sont invisibles et font partie intégrante de la matière :

LIPIDES

La crème	25 %
La viande de porc	30 %
Le jaune d'œuf	32 %
Le chocolat	24 %
Les olives	14 %
Le lait	3,7 %

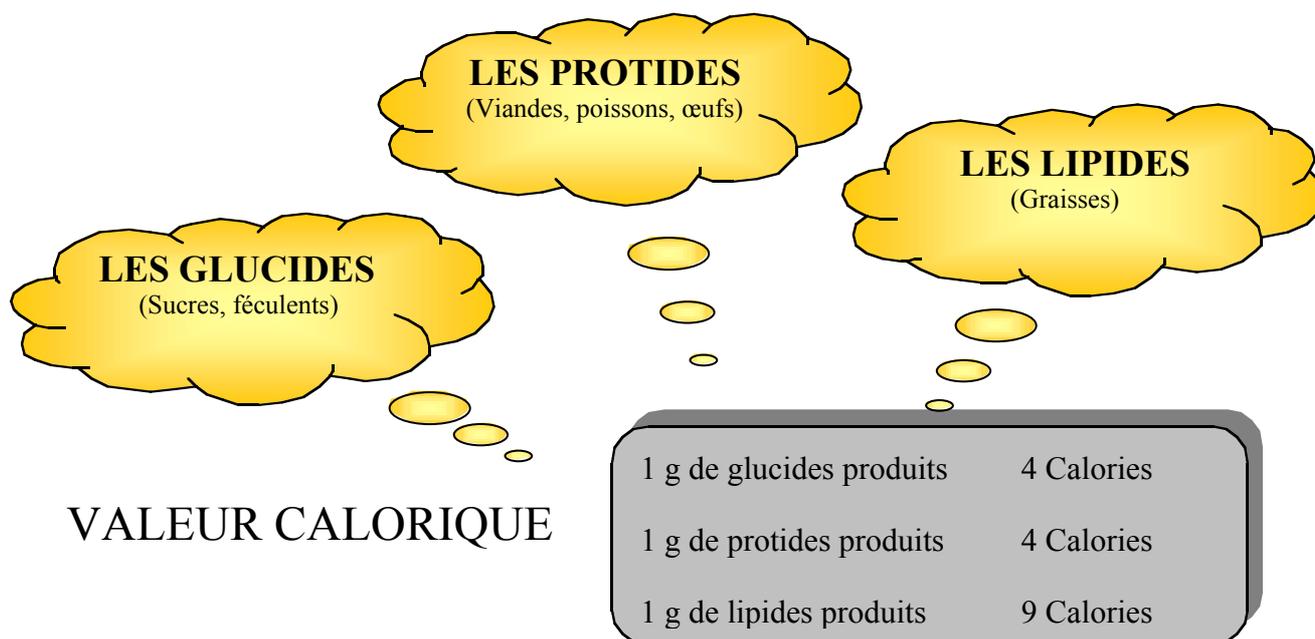
D'autres enfin sont extraites par des procédés industriels ce sont : les margarines.



ROLE DES ELEMENTS ENERGETIQUES

DEFINITION :

➤ Tous les aliments ne sont pas utilisés de la même façon par l'organisme.



Pour obtenir un maximum d'effets sur l'appétit et un bon équilibre entre vitamines et minéraux, une ration équilibrée comporte en moyenne.

GLUCIDES Calories nécessaires 50 %	PROTIDES Calories nécessaires 15 %	LIPIDES Calories nécessaires 35 %
--	--	---



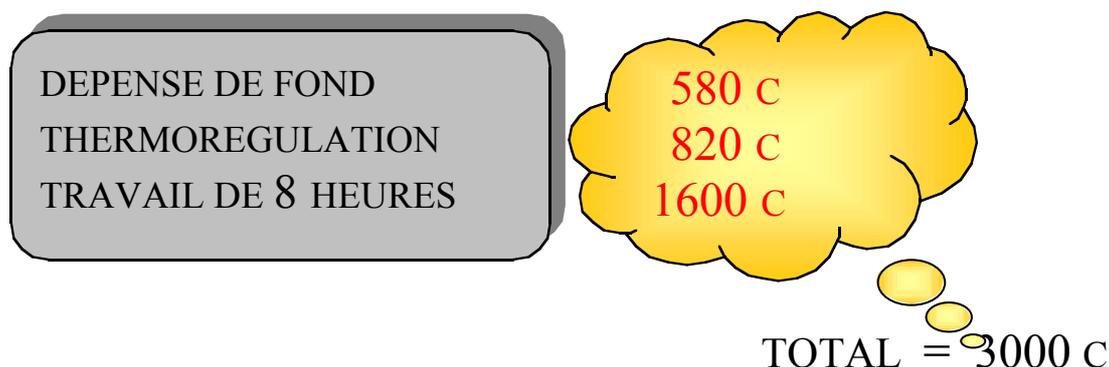
UTILITE DE LA DIETETIQUE

Les besoins alimentaires et les moyens de les satisfaire

Énergétique alimentaire

- La quantité de chaleur produite par le corps correspond à l'énergie dépensée.
- L'organisme dépense donc de la chaleur, il faut compenser cette perte d'énergie par un nouvel apport sous forme alimentaire. Cette quantité de chaleur est évaluée en " calories ".
- La calorie est la quantité de chaleur nécessaire pour élever de 1°C la température de 1l d'eau.

La dépense calorifique journalière d'un individu est d'environ !



Les besoins énergétiques

Pour subsister et remplir son rôle, l'homme doit fournir de l'énergie dans 4 buts différents.

- 1) Entretien de la vie au repos (dépense de fond).
- 2) Maintien de la température à 37°C (thermorégulation).
- 3) Édification des tissus (croissance).
- 4) Production d'efforts physiques (travail).



LES BESOINS EN CALORIES

DEFINITION :

Il est évident que des travaux durs ou exécutés en pays froids nécessitent un apport calorifique plus important.

Les besoins en calories sont différents en fonction

- Du climat (froid ou chaud).
- De l'âge (croissance).
- Du sexe.
- De l'activité (énergie de travail).
- De la surface de la peau (taille/poids).
- De la situation physique (femme enceinte, allaitante)

EXEMPLES

HOMME SEDENTAIRE	2500 C/JOUR
HOMME ACTIF	4000 C/JOUR
FEMME SEDENTAIRE	2100 C/JOUR
FEMME ACTIVE	3000 C/JOUR
ENFANT (SELON L'AGE)	1100 A 2000 C/JOUR
ADOLESCENT	3000 C/JOUR



BESOINS QUANTITATIFS

DEFINITION :

La valeur calorique des aliments est fonction de leur composition.



Pour 100 grammes de viande rouge de bœuf

	GRAMMES		CALORIES
EAU	64,5		
LIPIDES	14,5	- 9 =	130,5
PROTIDES	19	- 4 =	76
MINERAUX	1		
VITAMINES	1		
	<hr/> 100		<hr/> 206,5

➤ La valeur moyenne attribuée à la partie rouge de la viande de bœuf est d'environ **206 calories pour 100 grammes** .

➤ L'alcool apporte 7 calories par gramme, soit **770 calories pour 1 litre de vin à 11°**. Les calories fournies par l'alcool sont dites " calories vides " .

➤ L'alcool dépourvu de vitamines, ne peut être transformé en énergie, les calories qu'il fournit sont mises en réserve dans les tissus gras et entraînent l'obésité.



TENEUR EN EAU DES ALIMENTS

DEFINITION :

- Tous les aliments naturels contiennent de l'eau. Les seuls aliments qui en sont privés sont ceux dont le traitement industriel a éliminé l'eau (sucre, huile).
- Les aliments déshydratés, les pâtes, riz, légumes secs, etc. contenant moins de 8 à 12% d'eau se conservent longtemps.
- Les aliments riches en eau sont plus altérables que ceux qui en sont privés.

TENEUR EN EAU

LEGUMES FRAIS	90 %
FRUITS	80 à 95 %
ŒUFS	75 %
POMMES DE TERRE	79 %
VIANDE DE BOEUF	65 à 75 %
FROMAGES A PATE MOLLE	50 %
FROMAGES A PATE DURE	35 %
PAIN	34 %
LEGUMES SECS	12 %
LEGUMES DESHYDRATES	8 à 12 %



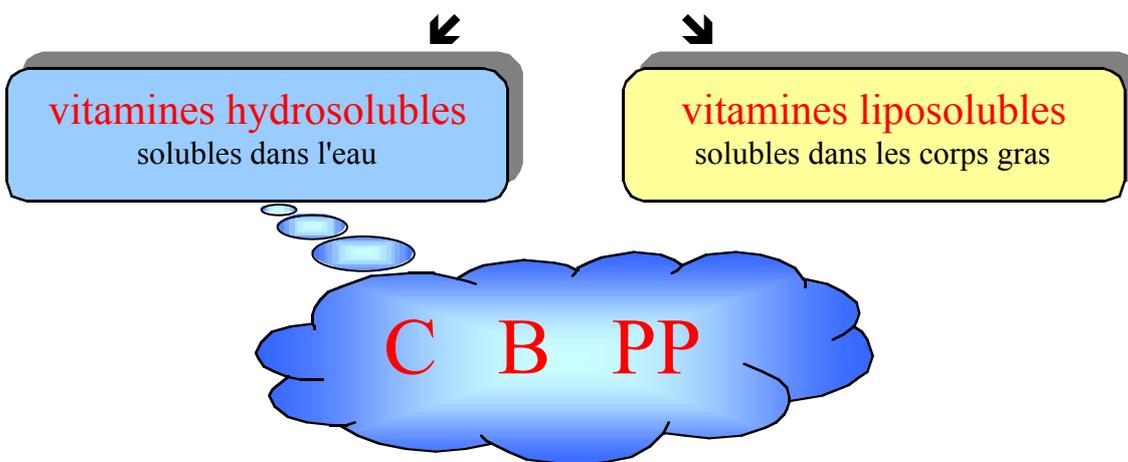
LES VITAMINES

DEFINITION :

Les vitamines sont différentes les unes des autres. indispensables à la vie, chaque vitamine a un rôle déterminé et ne peut être remplacée par une autre.

Les vitamines ne sont pas détruites par l'appertisation ni par la congélation.

ELLES SE DIVISENT EN DEUX GROUPES



	SOURCE	ROLE	CARENCE
C	- Les légumes frais. - Les fruits frais.	FORMATION DES OS ET DES DENTS.	" SCORBUT "
B1 B2 B6 B12	- Céréales. - Légumes verts. - Légumes secs. - Produits laitiers. - Foie, poissons. - Abats, charcuterie. - Viandes, volailles. - Œufs, lait, fromages.	CATALYSEUR DANS LES REACTIONS CHIMIQUES DE LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS	" BERIBERI " TROUBLES PHYSIQUES CARDIAQUES ET NERVEUX
PP (B3)	- Céréales. - Légumes frais et secs. - Abats, viandes, poissons.	FACILITE LA CIRCULATION DU SANG	" DERMITE " " DIARRHEES " " DEMENCE "



LES VITAMINES

LES VITAMINES LIPOSOLUBLES



	SOURCE	ROLE	CARENCE
F	- Les huiles.	"CROISSANCE" PARTICIPE A LA DEGRADATION DES ALIMENTS	"ARTERIOSCLEROSE"
A	- Beurre. - Huile de foie de poisson.	"CROISSANCE" IMPORTANTE POUR LA VUE	"TROUBLE DES YEUX" "PARALYSIE"
D	- Poissons gras. - Jaune d'œuf. - Foie, lait, beurre.	" OSSIFICATION" - FIXE LE CALCIUM	"RACHITISME"
E	- Viandes grasses. - Abats.	"ANTIOXYDANT"	DEGENERESCENCE DES TISSUS GRAISSEUX
K	- Choux, épinard. - Tomates.	"COAGULANT" "ANTI-HEMORRAGIE"	"HEMORRAGIE"

CONCLUSIONS

- Les vitamines sont indispensables à la santé.
- Le cuisinier doit s'employer à préserver leur intégrité dans toute la mesure du possible.

- Limiter le temps de stockage.
- Limiter au maximum les temps de lavage.
- Limiter au strict nécessaire le temps de cuisson.
- Éviter l'adjonction de base aux cuissons. (bicarbonate)
- Reverdir les légumes verts, blanchir les autres.

PRECAUTIONS A PRENDRE



LES SELS MINÉRAUX

DEFINITION :

- L'apport en minéraux des aliments est insignifiant en quantité mais très important en qualité.

Presque tous les aliments contiennent des sels minéraux !

Où les trouve-t-on essentiellement ?

SODIUM:

- La source principale; Le chlorure de sodium (sel). C'est le nom scientifique du sel.

CALCIUM ET PHOSPHORE:

- Le lait, les fromages, les légumes verts, les fruits frais et secs.

PHOSPHORE:

- Viande, poisson, œufs, graines légumineuses, fruits oléagineux, céréales.

FER:

- Foie, chocolat, persil, légumes secs, fruits séchés, noix, amandes, épinards, céréales, œufs, cresson.

CUIVRE:

- Foie, chocolat, poisson, volaille, légumes secs, viande, noix, légumes à feuilles, champignons, céréales.

IODE:

- Pommes de terre, produits de la mer, haricots verts, navets, oignons, poireaux, radis, fèves, ananas, groseilles, pruneaux.

NOTA : Le potassium, le magnésium, le soufre sont suffisamment contenus dans une alimentation variée.



EQUIVALENCES

Lait et fromage en protéines et en calcium

PROTEINES



_ de lait

=



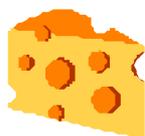
50 g de viande

=



1 œuf 1/3

CALCIUM



35 g de fromage

=



850 g de chou

=



1 kg d'orange

LES RATIONS PARTICULIERES

FEMME ENCEINTE + DE 20 ANS :

La ration calorique pour une femme sédentaire, passe de 2500 à 2800 C. Augmenter les apports de produits laitiers, de sels minéraux et de vitamines.

Pour une femme enceinte active, porter cette ration de 3200 à 3400 c.

Femme enceinte - de 20 ans, augmenter la ration calorique à 3200 / 3800 c si la femme est active.

LE TRAVAILLEUR DE FORCE, LE SPORTIF :

Le travail musculaire n'est possible qu'avec apport de glucides. L'augmentation de la ration doit être surtout poussée dans ce sens.

Les calories fournies par les lipides, les protéines et l'alcool n'étant pratiquement pas utilisées dans la contraction du muscle.

LES ENFANTS - LES ADOLESCENTS :

L'enfant et l'adolescent ont besoin surtout de matériaux de construction. La ration protidique doit être totalement d'origine animale pour le jeune âge.

La ration calorique est égale à celle d'un homme actif. L'apport en calcium est double.

LES PERSONNES AGEES :

Besoin de calcium, vitamines PP, B12.

La ration doit être calculée en fonction de l'âge et de l'activité.

Le choix des mets doit être fait en fonction:

De la digestibilité.

Du mauvais coefficient masticatoire.

De leur goût (sucreries, crèmes, etc...)



CONSERVATION DES VITAMINES ET DES MINÉRAUX

LES 12 COMMANDEMENTS

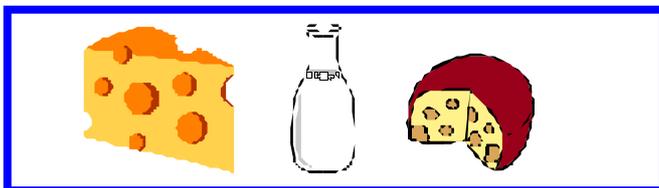
- 1) Employer les fruits et les légumes, le plus près possible de la cueillette.
- 2) Éviter un stockage prolongé.
- 3) Laver les légumes entiers, après épluchage.
- 4) Peler finement la plupart des fruits et des légumes.
- 5) Éviter de les laisser séjourner dans l'eau.
- 6) Couper, râper, presser, les légumes et les fruits au moment de l'emploi.
- 7) Utiliser des couteaux inoxydables.
- 8) Éviter les cuissons prolongées.
- 9) Utiliser de préférence la cuisson à la vapeur.
- 10) Éviter les casseroles en laiton ou en cuivre.
- 11) Consommer le beurre frais, l'ajouter aux mets avant de servir.
- 12) Utiliser au maximum l'eau de cuisson des légumes.



LES GROUPES ALIMENTAIRES

GROUPE 1

Lait
Fromage



Calcium
Protéines
Vitamines A
D et B

GROUPE 2

Viandes
Poissons
Œufs



Protéines
Vitamines B et A
Minéraux Fer

GROUPE 3

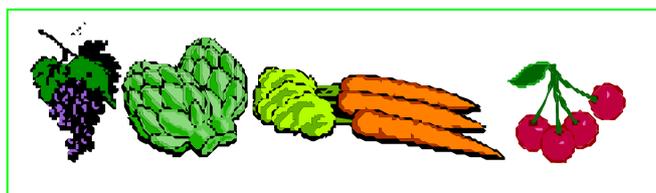
Féculents
Sucre



Glucides
Vitamines B
Fer dans les légumes
Et fruits secs.

GROUPE 4

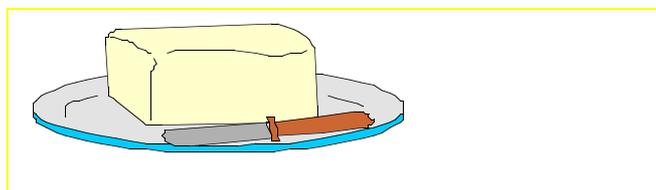
Légumes
Fruits



Vitamines C
Minéraux
Celluloses

GROUPE 5

Matières
grasses



Lipides



PLAN HEBDOMADAIRE

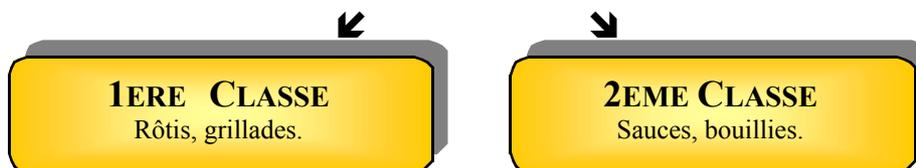
DEFINITION :

➤ A tout restaurant, à toute collectivité servant un menu fixé à une clientèle régulière, se pose le problème de proposer à ses convives des menus équilibrés sur une semaine.

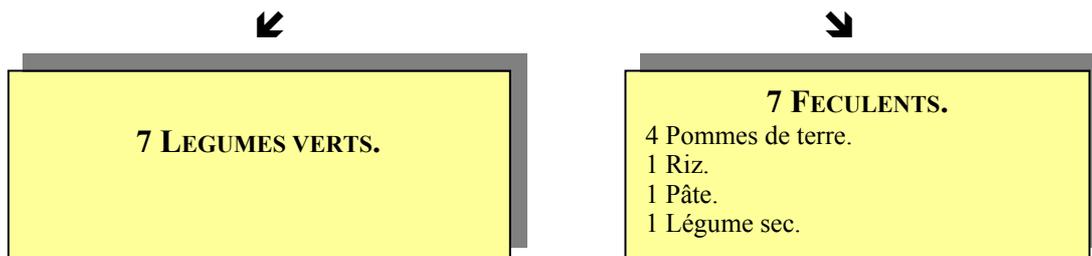
A CHAQUE REPAS	{	1 VIANDE, POISSON OU OEUUF.	ROUGE
		1 LEGUME OU FRUIT CUIT.	VERT
		1 LEGUME OU FRUIT CRU.	VERT
		1 FECULENT.	MARRON
		1 PRODUIT LAITIER.	BLEU

PREVISION DE MENUS EQUILIBRES SUR 14 REPAS

Les viandes se divisent en 2 classes.



- 4 PLATS DE VIANDE 1ERE CLASSE.
- 4 PLATS DE VIANDE 2 EME CLASSE.
- 2 PLATS D'ABATS OU UN ABAT ET UNE CHARCUTERIE.
- 2 PLATS DE POISSON.
- 2 PLATS D'ŒUF.



MENUS DE LA SEMAINE DU / AU							
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R S							
D I N E R S							

Chapitre 2.4 – Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.0

Les produits laitiers





LE LAIT

DEFINITION :

➤ Le lait est le produit intégral de la traite d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Lorsqu'on parle de lait, il s'agit exclusivement de lait de vache.

VALEUR ALIMENTAIRE

De tous les aliments, le lait est le plus complet. Il contient principalement :

87 % d'eau	Du calcium (125mg/litre)
Des protéines (caséine)	Des glucides (lactose)
Des vitamines (A, D, B)	Des lipides
Des minéraux	

COMMERCIALISATION :

➤ A cause de sa richesse en lipides, le taux de matière grasse du lait est ramené à plusieurs taux standards. La couleur de l'emballage permet de connaître la teneur en matière grasse.

TYPE DE LAIT	TENEUR EN M.GRASSE	COULEUR
LAIT CRU	→ Aucune indication légale	→ JAUNE
LAIT ENTIER	→ 36 g / litre	→ ROUGE
LAIT ECREME	→ 15,5 à 18,5 g / litre	→ BLEU
LAIT ECREME	→ Inférieur à 3 g / litre	→ VERT

CONSERVATION :

➤ Le lait mis à la disposition du public est soumis à une série de contrôles sanitaires qui sont effectués depuis sa production jusqu'à son conditionnement.

TYPE DE LAIT	Traitement	Avant ouverture	Après ouverture
LAIT CRU	Porté à ébullition 5 mn	Consommation 24 heures	
LAIT PASTEURISE	80°C pendant 20 secondes	Réfrigérateur 7 jours	+ 3°C pendant 2 jours
LAIT STERILISE	120°C pendant 20 minutes	Economat DLC 5 mois	+ 3°C pendant 2 jours
LAIT U.H.T	140° pendant 2 secondes	Economat DLC 3 mois	+ 3°C pendant 2 jours
LAIT CONCENTRE	Déshydratation partielle	Economat 18 mois	+ 3°C pendant 2 jours
LAIT POUUDRE	Déshydratation totale	Economat 18 mois	de 10 jours à 3 semaines



LA CREME

DEFINITION :

➤ La crème est le produit de l'écémage centrifuge du lait. A l'état naturel, le lait contient environ 35 à 45 grammes de lipide par litre.

CLASSIFICATION

- Différentes catégories de crèmes sont actuellement commercialisées. Elles se distinguent par leur teneur en matière grasse et par les traitements qu'elles ont subis (procédés de conservation).

LA CREME 30 % DE MATIERE GRASSE

Crème crue.
Crème fraîche pasteurisée liquide ou épaisse.
Crème stérilisée.
Crème stérilisée U.H.T.

LA CREME LEGERE 12 % MATIERE GRASSE

Crème épaisse maturée.
Crème fleurette pasteurisée.
Crème fleurette stérilisée U.H.T.
Crème sous pression (Chantilly)

CONSERVATION

- Les crèmes crues et pasteurisées présentent une **DLC** (date limite de consommation) indiquée par la mention : “ **à consommer avant le.....** ”. La température de conservation doit être comprise **entre 0° C et + 6° C maximum**.

- Les crèmes stérilisées, ont une **DLUO** (date limite d'utilisation optimale) indiquée par la mention : “ **à consommer de préférence avant le...** ”. Conservation dans un local frais (**+ 15° C**) pendant 8 mois et 4 mois pour les crèmes U.H.T dans les mêmes conditions.



LES FROMAGES

DEFINITION :

➤ Le fromage est le plus ancien mode de conservation du lait et un des plus vieux aliments de l'homme.



- Il existe : Des fromages au lait de vache (96 % de la production nationale).
- Des fromages au lait de chèvre (2,2 % de la production nationale).
- Des fromages au lait de brebis (1,8 % de la production nationale).

FABRICATION

Tous les fromages répondent aux mêmes principes de fabrication, mais certaines étapes sont maintenant plus ou moins mécanisées.

LE CAILLAGE



- Consiste à faire coaguler la caséine du lait. Il peut être obtenu grâce à l'utilisation de bactéries (présure de veau). On obtient ainsi deux parties " le caillé " et " le petit lait "

L'EGOUTTAGE



- Phase de séparation entre le caillé et le petit lait, l'égouttage peut se faire spontanément ou de manière accélérée par brassage, tranchage ou chauffage.

LE MOULAGE



- La mise en forme des fromages se fait dans des moules perforés ou par pressage dans des toiles cerclées de bois. Le fromage acquiert ainsi sa forme définitive.

LE SALAGE



- Le sel, réparti dans la pâte ou en surface, joue un rôle sélectif sur le développement des micro-organismes et oriente le caillé vers l'aspect et le goût final recherché.

L'AFFINAGE



- C'est à ce stade que les fromages perdent l'appellation de frais. Durant cette période de maturation réalisée dans des hâloirs humides et frais, les fromages font l'objet de nombreuses transformations biochimiques (fermentations diverses). La durée de fermentation peut durer de quelques semaines à plusieurs mois.



CLASSIFICATION

➤ Près de 400 variétés de fromages sont actuellement recensées dans notre pays. Elles sont regroupées en 8 grandes familles classées d'après le type de pâte, la technique d'affinage et l'origine du lait. Les fromages de chèvre font l'objet d'une classification séparée et sont tous regroupés dans la même famille. On distingue :

LES FROMAGES

FRAIS : (*Fromages blancs, petits suisses, etc.*).

A PATE MOLLE A CROUTE FLEURIE : (*Camembert, brie, caprice des dieux, etc.*).

A PATE MOLLE A CROUTE LAVEE : (*Pont-l'évêque, livarot, munster, etc.*).

A PATE MOLLE A CROUTE PERSILLEE : (*Bleus, roquefort, fourme d'Ambert, etc.*).

DE CHEVRE : (*Crottin de chavignol, chabichou, etc.*).

A PATE PRESSEE NON CUITE : (*Cantal, tome de Savoie, saint-paulin, etc.*).

A PATE PRESSEE CUITE : (*L'emmental, le beaufort, le gruyère, etc.*).

FONDUS : (*Crème de gruyère, fondu aux noix, etc.*).

LES APPELLATIONS D'ORIGINE

L'A.O.C (appellation d'origine contrôlée) implique que le fromage présente certaines qualités résultant des vertus du terroir, et qu'il soit fabriqué et affiné selon des usages traditionnels. Ces fromages d'une grande qualité gustative sont soumis à de nombreux contrôles.

Abondance, Beaufort, Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Bleu de Gex, Brie de Meaux, Brie de Melun, Broccio, Camembert de Normandie, Cantal, Chabichou du Poitou, Chaource, Comté, Crottin de Chavignol, Epoisses, Fourme d'Ambert, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Mont d'or, Munster, Neufchâtel, Ossau-Iraty, Picodon, Pont-l'évêque, Pouligny-St-Pierre, Reblochon, Roquefort, St-Maure, St-Nectaire, Salers, Selles-sur-Cher.



LISTE DE FROMAGES

NOM	PÂTE	LAIT	REGION
ASCO	Pâte molle croûte nature	chèvre	Corse
BANON DE PROVENCE	Pâte molle croûte nature	brebis, vache, chèvre	Provence
BEAUFORT	Pâte pressée cuite	vache	Savoie
BLEU D'Auvergne	Pâte persillée	vache	Auvergne
BLEU DE BRESSE	Pâte persillée	vache	Franche-Comté
BLEU DES CAUSSES	Pâte persillée	vache	Rouergue
BLEU DE GEX	Pâte persillée	vache	Franche-Comté
BLEU DE LAQUEUILLE	Pâte persillée	vache	Auvergne
BLEU DE SASSENAGE	Pâte persillée	vache	Dauphiné
BOULETTE D'AVESNES	Pâte molle croûte lavée	vache	Flandres
BOUTON DE CULOTTE	Pâte molle croûte nature	chèvre	Bourgogne
BRIE	Pâte molle croûte fleurie	vache	France
BRIE DE MEAUX	Pâte molle croûte fleurie	vache	Ile-de-France
BRIE DE MELUN	Pâte molle croûte fleurie	vache	Ile-de-France
CABECOU	Pâte molle croûte nature	chèvre	Auvergne-Quercy
CAMEMBERT	Pâte molle croûte fleurie	vache	France
CAMEMBERT NORMANDIE	Pâte molle croûte fleurie	vache	Normandie
CANTAL	Pâte pressée non cuite	vache	Auvergne
CARRE DE L'EST	Pâte molle croûte fleurie	vache	Champagne-Lorraine
CHABICHOU	Pâte molle croûte nature	chèvre	Poitou
CHAOURCE	Pâte molle croûte fleurie	vache	Champagne
CHAROLAIS	Pâte molle croûte nature	chèvre	Bourgogne
CHEVROTIN DES ARAVIS	Pâte persillée	chèvre	Savoie
CHEVROTIN	Pâte pressée non cuite	chèvre	Savoie
CŒUR DE BRAY	Pâte molle croûte fleurie	vache	Normandie
COMTE	Pâte pressée cuite	vache	Franche-Comté
COULOMMIERS	Pâte molle croûte fleurie	vache	Ile-de-France
CROTTIN DE CHAVIGNOL	Pâte molle croûte nature	chèvre	Berry
CURE NANTAIS	Pâte pressée non cuite	vache	Val de Loire
ECHOUGNAC	Pâte pressée non cuite	vache	Aquitaine
EDAM FRANÇAIS	Pâte pressée non cuite	vache	France
EMMENTAL FRANÇAIS	Pâte pressée cuite	vache	Est-Central et France
EPOISSES	Pâte molle croûte lavée	vache	Bourgogne
FEUILLE DE DREUX	Pâte molle croûte fleurie	vache	Ile-de-France
FOURME D'AMBERT	Pâte persillée	vache	Auvergne
FROMAGE FONDU	Fromage Fondu	vache	France
FROMAGE DES PYRENEES	Pâte pressée non cuite	vache	Midi-Pyrénées
GAPERON	Pâte pressée non cuite	vache	Auvergne
GOUDA FRANÇAIS	Pâte pressée non cuite	vache	France
GOURNAY	Pâte molle croûte fleurie	vache	Normandie
GRIS-DE-LILLE	Pâte molle croûte lavée	vache	Flandres-Artois
GRUYERE	Pâte pressée cuite	vache	France
LAGUIOLE	Pâte pressée non cuite	vache	Rouergue
LANGRES	Pâte molle croûte lavée	vache	Champagne
LEVROUX	Pâte molle croûte nature	chèvre	Berry
LIVAROT	Pâte molle croûte lavée	vache	Normandie



LISTE DE FROMAGES

NOM	PÂTE	LAIT	REGION
MACON	Pâte molle croûte nature	chèvre	Bourgogne
MAROILLES	Pâte molle croûte lavée	vache	Flandres-Hainaut
MIMOLETTE	Pâte pressée non cuite	vache	France
MONT D'OR	Pâte molle croûte lavée	vache	Franche-Comté
MORBIER	Pâte pressée non cuite	vache	Franche-Comté
MUNSTER	Pâte molle croûte lavée	vache	Alsace-Lorraine
MUROLES	Pâte pressée non cuite	vache	Auvergne
NEUFCHATEL	Pâte molle croûte fleurie	vache	Normandie
NIOLO	Pâte molle croûte nature	chèvre, brebis	Corse
OLIVET	Pâte molle croûte nature	vache	Orléanais
OSSAU-IRATY	Pâte pressée non cuite	brebis	Pays basque
PAVE D'AUGE	Pâte molle croûte lavée	vache	Normandie
PELARDON	Pâte molle croûte nature	chèvre	Languedoc
PICODON	Pâte molle croûte nature	chèvre	Vivarais
PITHIVIERS	Pâte molle croûte nature	vache	Orléanais
POIVRE D'ANE	Pâte molle croûte nature	brebis, vache, chèvre	Provence
PONT-L'EVEQUE	Pâte molle croûte lavée	vache	Normandie
POULIGNY-ST-PIERRE	Pâte molle croûte nature	chèvre	Berry
PYRAMIDE	Pâte molle croûte fleurie	chèvre	Pays de Loire Poitou
RACLETTE	Pâte pressée non cuite	vache	France
REBLOCHON	Pâte pressée non cuite	vache	Savoie
RIGOTTE	Pâte molle croûte nature	vache	Lyonnais-Forez
ROCAMADOUR	Pâte molle croûte nature	chèvre	Aquitaine
ROLLOT	Pâte molle croûte lavée	vache	Picardie
ROMANS	Pâte molle croûte nature	vache	Dauphiné
ROQUEFORT	Pâte persillée	brebis	Rouergue
SAINGORLON	Pâte persillée	vache	France
ST-BENOIST	Pâte molle croûte nature	vache	Orléanais
SAINTE MAURE	Pâte molle croûte nature	chèvre	Touraine
ST-FLORENTIN	Pâte molle croûte lavée	vache	Bourgogne
ST-MARCELLIN	Pâte molle croûte nature	vache	Dauphiné-Savoie
ST-NECTAIRE	Pâte pressée non cuite	vache	Auvergne
ST-PAULIN	Pâte pressée non cuite	vache	France
SALERS	Pâte pressée non cuite	vache	Auvergne
SANCERRE	Pâte molle croûte nature	chèvre	Berry
SAVARON	Pâte pressée non cuite	vache	Auvergne
SELLES-SUR-CHER	Pâte molle croûte nature	chèvre	Orléanais
SOUMAINTRAIN	Pâte molle croûte lavée	vache	Bourgogne
TAMIE	Pâte pressée non cuite	vache	Savoie
TOMME D'ARLES	Pâte molle croûte nature	brebis	Provence
TOMME DE SAVOIE	Pâte pressée non cuite	vache	Savoie
VACHERIN (MONT D'OR)	Pâte molle croûte lavée	vache	Jura
VALENÇAY	Pâte molle croûte fleurie	chèvre	Pays de Loire-Poitou
VENDOME BLEU	Pâte molle croûte nature	vache	Orléanais
VIEUX LILLE	Pâte pressée non cuite	vache	Flandres
VENACO	Pâte molle croûte nature	chèvre, brebis	Corse

Chapitre 2.4 – Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.1

Les matières grasses





LES MATIERES GRASSES

DEFINITION:

➤ Le groupe des corps gras utilisés en cuisine rassemble différentes matières grasses dont les origines peuvent être classées.

3 ORIGINES

ANIMALE

Beurre, saindoux, graisse de bœuf, d'oie, de canard, graisses adaptées aux fritures profondes et aux pâtisseries industrielles

VEGETALE

Arachide, colza, olives, maïs, noix, soja, végétaline, palme, graisses adaptées aux fritures et assaisonnements.

MIXTE

Les margarines standards à base d'huiles végétales et de graisses de poissons.

ATTENTION ! Les corps gras sont présents dans l'alimentation sous deux formes.

- 1) - Les corps gras faisant partie de la composition chimique des aliments sont des "**matières grasses invisibles**".
Exemples: Viandes de porc, de mouton, jaunes d'œufs, foie gras, cacahuète, olive.
- 2) - Les corps gras introduits au cours de certaines préparations sont appelés des "**matières grasses ajoutées**".
Exemples: Sauces à base de crème et de beurre, pâtisseries et entremets

TEMPERATURES CRITIQUES



LE POINT DE FUSION

C'est le moment où la matière grasse passe de l'état solide à l'état liquide ou inversement.



LE POINT DE FUMEE

C'est le moment où la matière grasse commence à brûler. Elle dégage alors de l'acroléine



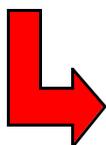
LE BEURRE

DEFINITION :

➤ La dénomination beurre est réservée au produit obtenu par barattage de la crème de lait pasteurisée et maturée.

Il faut environ 22 litres de lait pour faire 1 kg de beurre.

FABRICATION DU BEURRE



Ecrémage du lait.
Pasteurisation de la crème.
Maturation.
Barattage.
Lavage.
Malaxage.

CLASSIFICATION



- Beurre fermier.
- Beurre laitier.
- Beurre pasteurisé.
- Beurre salé.
- Beurre demi-sel.
- Beurre d'appellation d'origine contrôlée.
- Beurre aromatisé.
- Beurre concentré ou Beurre pâtissier.
- Beurre d'intervention ou Beurre de Noël

CONSERVATION:

- La température maximale de conservation est de + 6°C. Selon les types de beurre, la durée de conservation est variable :

- 6 à 8 jours pour le beurre fermier.
- 10 jours pour le beurre laitier non pasteurisé.
- 6 semaines pour le beurre pasteurisé.

- L'altération du beurre se remarque par sa couleur prononcée, de légères marbrures, une odeur et saveur légèrement piquantes : (beurre rance).

ATTENTION:

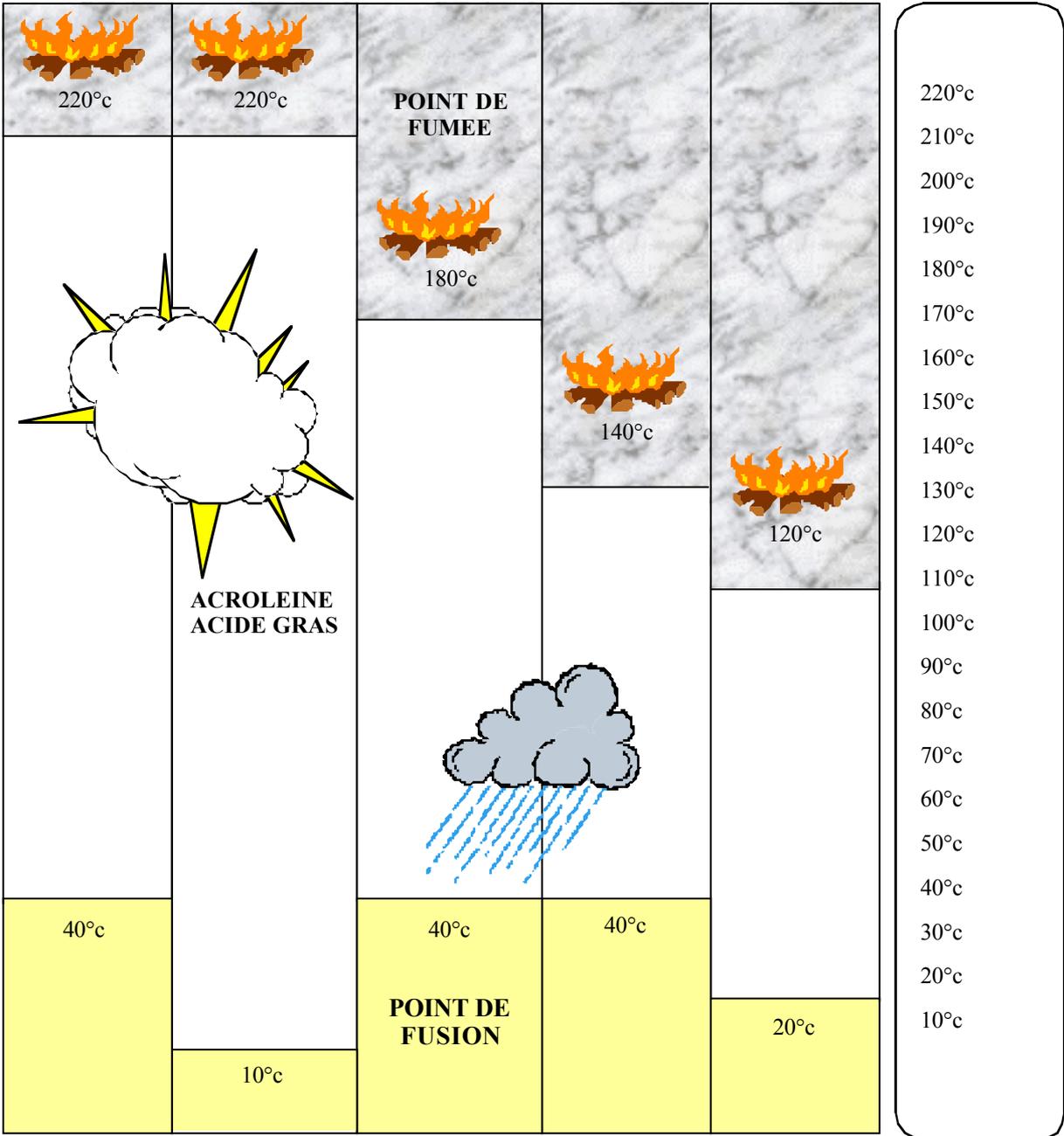
- Le point de fumée du beurre étant peu élevé, son utilisation dans les cuissons est limitée.



LES MATIERES GRASSES

TEMPERATURES CRITIQUES DES CORPS GRAS

PALME 	TOURNESOL 	ARACHIDE 	MARGARIN E 	BEURRE 	 T°c
---	---	--	--	--	--



Chapitre 2.4 - Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.2

La farine





LA FARINE

DEFINITION :

- La dénomination " farine " désigne exclusivement le produit de la mouture de l'amande du grain de blé tendre (froment), sain, nettoyé et pur.
- Le produit résultant de la mouture d'autres grains sera désigné par le mot farine suivi par l'indication dont elle est extraite. Exemple (farine de seigle).

TAUX D'EXTRACTION

- Le taux d'extraction correspond au pourcentage de farine obtenue par rapport à la quantité de blé mis en œuvre. Plus le taux d'extraction est faible, plus la farine est blanche.(Elimination des enveloppes et des germes). 100 kg de blé fournissent en moyenne 75 kg de farine.

TAUX DE CENDRES

- Le taux de cendres correspond à la teneur en sels minéraux, (localisés dans le son). Le taux de cendres est donc proportionnel à la quantité de son conservé dans la farine. Plus le taux de cendres baisse, plus la farine est blanche.

Les différents types de farine

- C'est en fonction du poids de cendres contenu dans 100 g de matières sèches qu'ont été définis les principaux types de farine.

2 Catégories de farine utilisées en cuisine

LA FARINE TYPE " 45 "

Plus réservée à la pâtisserie

LA FARINE TYPE " 55 "

Plus réservée à la boulangerie et cuisine

NOTA : Le chiffre du type indique le poids en grammes de sels minéraux contenus dans 100 g de matières sèches.

Chapitre 2.4 – Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.3

Les fruits et légumes





LES LEGUMES ET FRUITS FRAIS

DEFINITION :

➤ Le terme légume et fruit frais désigne des produits alimentaires d'origine végétale, consommés immédiatement après la récolte.

CLASSIFICATION DES LEGUMES

RACINES	<i>Carottes, betterave, céleri rave, raifort, salsifis, etc.</i>
FEUILLES	<i>Choux, cresson, épinards, oseille, salade, etc.</i>
BULBES	<i>Ail, échalote, oignons, fenouil, etc.</i>
RHIZOMES	<i>Asperge, endives, gingembre, etc.</i>
BOURGEONS	<i>Choux de Bruxelles, artichaut, choux-fleurs, etc.</i>
FLEURS	<i>Fleur de courgette, capucine, artichauts, etc.</i>
FRUITS	<i>Aubergine, concombre, courgette, poivron, etc.</i>
TIGES	<i>Côte de bette, cardon, céleri branche, rhubarbe, etc.</i>
GOUSSES	<i>Haricots verts, pois mange tout, etc.</i>
GRAINES	<i>Fèves, petits pois, etc.</i>
TUBERCULES	<i>Pommes de terre, patates douces, topinambours, etc.</i>
CHAMPIGNONS	<i>Champignons de paris, chanterelles, cèpes morilles, etc.</i>

CLASSIFICATION DES FRUITS

F. à PEPINS	<i>Pommes, poires, raisins, pastèques, kakis, etc.</i>
F. à NOYAUX	<i>Pêches, mangues, brugnons, prunes, mirabelles, etc.</i>
AGRUMES	<i>Citrons, oranges, clémentines, pamplemousses, etc.</i>
F. ROUGE	<i>Framboises, groseilles, myrtilles, cassis, fraises, etc.</i>
OLEAGINEUX	<i>Amandes, noix, noisettes, pistaches, olives, etc.</i>
AMYLACES	<i>Bananes, châtaignes, etc.</i>

Conservation

➤ Les Fruits et légumes frais s'oxydent rapidement au contact de l'air, ils se conservent au frais entre + 6° et + 8° C (sauf les bananes à T° ambiante) . Le développement des techniques modernes de culture, de transport, de conservation permettent aujourd'hui une consommation permanente de la plupart des légumes autrefois saisonniers.



COMMERCIALISATION

DEFINITION :

- La commercialisation des fruits et légumes est réglementée en France et à l'intérieur de la Communauté Européenne.
- La qualité et la catégorie sont déterminées en fonction de critères liés à l'aspect et à la présentation du produit.

L'ETIQUETAGE

Normalisation

EXTRA	Qualité supérieure, présentation soignée.
1 ère CATEGORIE	Bonne qualité, légers défauts possibles.
2 ème CATEGORIE	Qualité marchande, défauts d'aspect.
3 ème CATEGORIE	Catégorie transitoire, défauts plus prononcés.

L'étiquetage est obligatoire et doit comporter les indications suivantes

EMBALLEUR	ORIGINE	PRODUIT NORMALISE
	PRODUIT VARIETE	
	CALIBRE	NOMBRE OU MASSE NETTE

LES VERGERS ORLEANAIS Marché-gare d'Orléans R.N. 20 SARAN 45 400 FLEURY LES AUBRAIS Tel: 38 73 57 33 Télex 780 565 GROUPEMENT GIE VOG	ORIGINE VAL DE LOIRE	PRODUIT NORMALISE EXTRA
	PRODUIT TOMATES	
	VARIETE	
	CALIBRE 55 - 65	NOMBRE OU MASSE NETTE 5 KG

Les gammes de produits

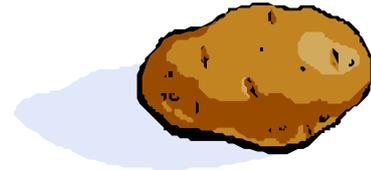
1ère GAMME	Légumes frais (<i>en chambre froide + 5 à 10°C</i>).
2e GAMME	Légumes en conserve.
3e GAMME	Légumes surgelés.
4e GAMME	Légumes frais, épluchés, taillés, sous atmosphère contrôlée.
5e GAMME	Légumes cuits (cuidités), le sous vide, etc.



LA POMME DE TERRE

GENERALITE :

➤ La pomme de terre est un tubercule féculent qui se consomme toujours cuit. Originare d'Amérique, elle fut introduite en France au XVIe siècle. Il fallut attendre la fin du XVIIIe siècle pour que ce légume connaisse un début de notoriété grâce à Monsieur Parmentier.



Classification

- On distingue en cuisine deux grandes familles de pommes de terre.

1) A chair ferme, pour les préparations où la pomme de terre doit rester entière; exemple: *pommes tournées, pommes sautées*.

Variétés: Belle de Fontenay, BF 15, Roseval, Rosa, Ratte, etc...

2) A chair féculente, pour des préparations dans lesquelles les pommes de terre sont écrasées ou pour les pommes frites; exemple: *pommes purée, pommes allumette*.

Variétés: Bintje, Béa, appolo, Kerponty, Esterling, Spunta, etc...

COMMERCIALISATION

- L'appellation " pomme de terre " désigne des légumes récoltés mûrs, pouvant se conserver plusieurs mois.

- Pour être commercialisées, les pommes de terre doivent être propres, fermes, non germées (traitement par irradiation), non tachées, non vertes (risques d'intoxication avec la solanine).

Stockage

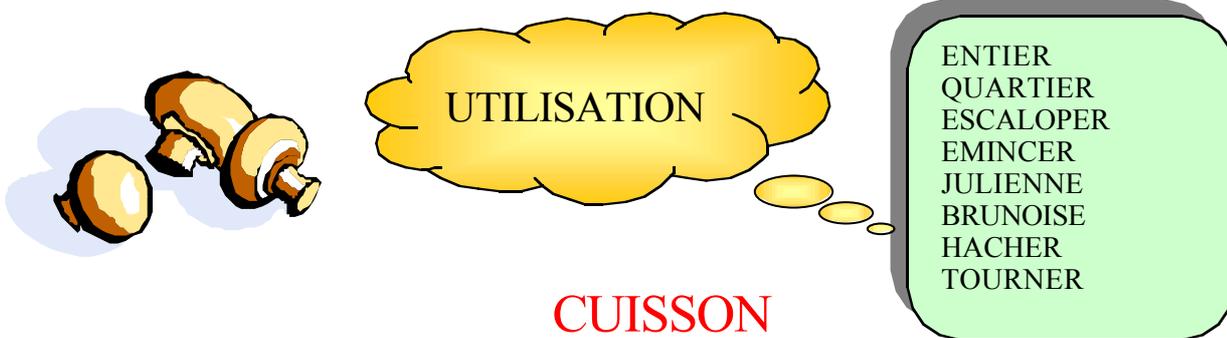
- La récolte se fait surtout en automne, ce qui impose des critères de conservation stricts: local frais, sain, aéré, obscur, à une température située entre 2 et 10°C.



LES CHAMPIGNONS

PREPARATION :

➤ Éliminer la partie sablonneuse du pied, (comme pour tailler un crayon). Laver les champignons juste au moment de les utiliser, (ne pas laisser tremper).



POCHE	Entier, Escalopé, Quartier, Tourné. (Beurre + Eau + Sel + citron, à couvert)
SAUTE	Escalopé, Quartier, Émincé. (Beurre + Huile + Sel, puis égoutter)
ÉTUVE	Émincé, Brunoise, Haché. (Suer avec du beurre jusqu'à l'évaporation de l'eau)
GRILLE	Entier. (Huiler, quadriller au grill, terminer au four)

Principaux champignons utilisés en cuisine

LES CHAMPIGNONS CULTIVES

**Champignons de Paris.
Pleurotes.**

LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

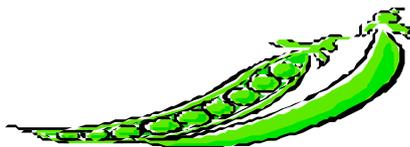
**Champignons des prés ou
Rosé.
Mousseron.
Bolet ou Cèpe.
Chanterelle ou Girolle.
Morille.
Trompette de la mort.
Pied de mouton.
Truffe.**



LES LEGUMES SECS

DEFINITION :

L'expression légumes secs s'applique aux graines contenues dans les gousses de certains légumes qui se sont déshydratées par séchage. (reste 12% d'eau)



CLASSIFICATION

HARICOTS SECS	Blancs	cocos, lingots
	Rouges	
	Verts	flageolets, chevriers
LENTILLES	Blondes	sans mention d'origine
	Roses	d'Égypte, Turquie
	Vertes	du Puy
FEVES		d'Égypte
POIS CASSES		sans mention d'origine
POIS CHICHES		sans mention d'origine

Qualité

➤ Les légumes secs commercialisés doivent avoir moins d'un an, être propres, exempts d'impuretés, dépourvus de parasites et de traces de moisissures, présenter un aspect luisant et une peau lisse.

Conservation

- Ils doivent donc être conservés à l'économat à l'abri de l'humidité, de la poussière, des insectes et rongeurs.
- La durée de conservation doit être limitée à la période séparant deux récoltes (1 an)

Chapitre 2.4 - Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.4

**Les épices,
condiments et aromates**





LES ASSAISONNEMENTS

GENERALITE :

- Le sens de chacune de ces substances, si largement employées est très voisine les unes des autres dans leur utilisation, et se confond dans la pratique du langage courant.

LES AROMATES

DEFINITION :

➤ Originaires pour la plupart d'Europe, les aromates représentent des substances végétales exhalant des effluves aromatiques, une saveur caractéristique douce et agréable, une odeur suave, parfumée, généralement peu épicée. Elles servent à parfumer, améliorer le goût, la couleur et la présentation des plats.

Exemples: *Basilic, Cerfeuil, Estragon, Persil, Thym, Aneth, Menthe, Romarin, Sauge, Laurier, etc.*

LES EPICES

DEFINITION :

➤ Originaires pour la plupart des tropiques ou d'Asie, les épices représentent les parties séchées des plantes aromatiques. Elles sont utilisées seules ou en mélange, destinées à relever la saveur des mets, à les parfumer ou à les colorer tout en communiquant une saveur particulière. Les épices sont utilisées à faible dose.

Exemples: *Cayenne, Poivre, Paprika, Curry, Safran, Muscade, Vanille, Gingembre, Genièvre, Girofle, etc.*

LES CONDIMENTS

DEFINITION :

➤ Ils représentent des substances à la fois aromatiques et épicées ajoutées aux aliments pour en relever ou accentuer le goût, mais aussi pour les aromatiser.
➤ Ce terme s'applique également aux substances ajoutées " sur table " aux aliments déjà préparés.

Exemples: *Beurre, Vinaigre, Cornichons, Moutarde, Miel, Ketchup, Sel, Oignons, Raifort, Sucre, etc.*

LE TERME " ASSAISONNEMENT "

Il signifie rehausser le goût de préparations culinaires.

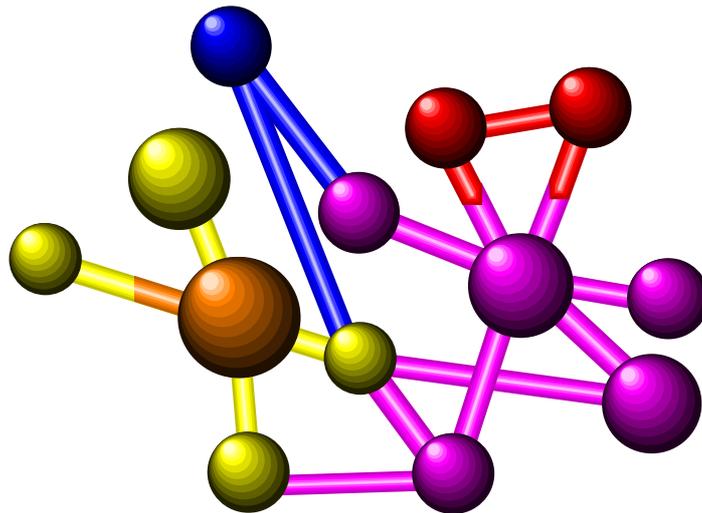
Il est utilisé lorsque le cuisinier ajoute à ses préparations soit des aromates, soit des épices, soit des condiments.

Dans la pratique courante, l'assaisonnement sans précision particulière signifie simplement ajouter aux préparations du sel et du poivre.

Chapitre 2.4 – Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.5

Les levures





LES LEVURES

LA LEVURE BIOLOGIQUE

DEFINITION :

- Issus de la mélasse de betterave, la levure est un champignon microscopique se multipliant par bourgeonnement. Elle provoque une fermentation en milieu farineux qui dégage du gaz carbonique.
- Ce sont ces bulles de gaz carbonique qui, cherchant à s'échapper, provoquent la pousse des pâtes.

CARACTERISTIQUES

- La couleur : Aussi claire que possible.
- L'odeur : Bonne, ne doit pas avoir d'odeur acétique.
- Le goût : Pas de saveur acide ou désagréable.
- La consistance : Ne doit pas être sèche.

Doses

20 à 60 g par kg de farine, suivant recette et saison

FABRICATION :

Brioche, savarins, babas, croissants, pain aux raisins, pain, petits pains au lait, pains de mie, kouglof, fougasse, pognes, cramiques, pizzas, etc.

LA LEVURE CHIMIQUE

DEFINITION :

- Les levures chimiques sont des produits capables de produire un dégagement de gaz carbonique sous l'action de l'humidité et de la chaleur, au sein d'une pâte.

CONSEILS

- Tamiser toujours la farine et la levure chimique ensemble.
- Ne pas dépasser les doses prescrites.
- Cuire rapidement.

Doses

10 à 20 g par kg de farine

FABRICATION :

Biscuits, madeleines, cakes, pain de gènes, sablés, croquets, pain d'épice, quatre-quarts, marbré, bugnes, etc.

Chapitre 2.4 - Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.6

Les pâtes





LES PATES ALIMENTAIRES

DEFINITION:

➤ Les pâtes alimentaires industrielles sont des produits prêts à l'emploi, obtenues par pétrissage à partir de semoule de blé dur additionnée d'eau et soumises à des traitements physiques tels que tréfilage, laminage, estampage et séchage.

FABRICATION

OPERATION	PATES FRAICHES	PATES INDUSTRIELLES
PETRISSAGE	Farine de blé tendre + œufs (huile facultative) Taux d'humidité toléré : 12 %.	Semoule de blé dur + eau ou œufs appellation : pâtes aux œufs.
FACONNAGE	Au laminoir, taillage au couteau ou roulette. ou Avec appareil malaxeur + filière.	Au laminoir, ex : nouilles, ravioli, lasagnes. Par tréfilage, ex : spaghetti.
SECHAGE	Utilisation directe sans séchage. ou Séchage naturel.	Par ventilation artificielle.

Principales variétés

LONGUES
Spaghetti, lasagnes, tagliatelles, macaronis, etc.

COURTES
Nouilles, coquillettes, papillons, coudes, vermicelle, etc.

FARCIES
Cannelloni, ravioli, ravioles, etc.

LES PATES FRAICHES

DEFINITION:

➤ Les pâtes fraîches sont fabriquées à partir de blé tendre (farine ordinaire), auxquelles ont incorporé des œufs.

NOTA: Les pâtes peuvent être colorées en ajoutant lors de leur fabrication:

- Purée d'épinards ou fines herbes hachées.
- Purée de tomate concentrée.
- Encre de seiche.
- Jus de betterave rouge.
- Curry, safran.



Chapitre 2.4 - Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.7

Le riz



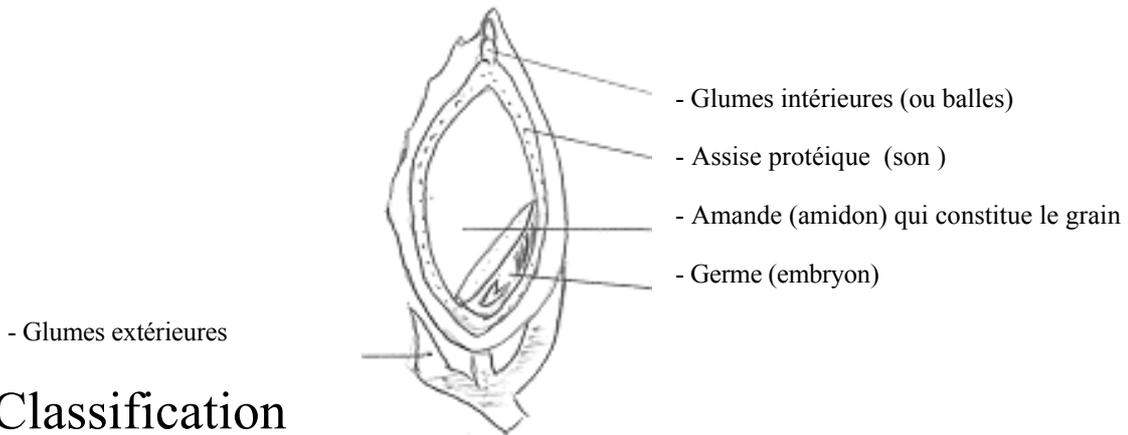


LE RIZ

DEFINITION :

- Le riz est une plante de la famille des graminées qui pousse dans les rizières et dont on consomme le fruit.
- C'est l'aliment le plus consommé au monde et il en existe près de 4000 variétés, mais en France on n'en connaît qu'une dizaine.

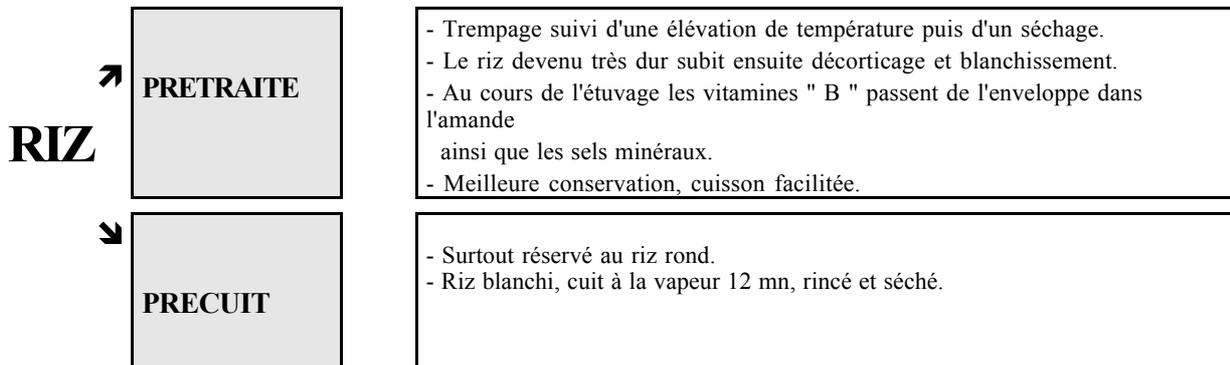
COUPE D'UN GRAIN DE RIZ



Classification

RIZ PADDY	➔	Riz brut tel qu'il est récolté, enveloppé de ses balles.
RIZ CARGO	➔	Riz décortiqué ou riz brun.
RIZ BLANCHI	➔	Riz cargo débarrassé des issues (son).
RIZ POLI	➔	Riz blanchi, privé par traitement des farines adhérentes au grain.
RIZ GLACE	➔	Riz poli traité au glucose et au talc pour donner une apparence brillante.

TRAITEMENT DU RIZ



Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.0

Les viandes de boucherie





BOUCHERIE

CLASSIFICATIONS

➤ LA CONFORMATION

➤ L'ENGRAISSEMENT

1) LA CONFORMATION:

Exprimée par une lettre déterminée sur la grille **E.U.R.O.P.**

- E** **SUPERIEURE:** Tous les profils sont convexes et caractérisent un très fort développement musculaire.
- U** **TRES BONNE:** Les profils sont moins convexes mais caractérisent un développement musculaire encore important
- R** **BONNE:** Tous les profils sont rectilignes et caractérisent un développement épais.
- O** **ASSEZ BONNE:** Les profils sont, dans l'ensemble, rectilignes, certains sont concaves.
- P** **PASSABLE:** Tous les profils sont concaves et caractérisent un développement musculaire réduit.



2) L'ENGRAISSEMENT:

Exprimé par un chiffre de **1** à **5** suivant le taux de graisse

- 1** MAIGRE
- 2** CIRE
- 3** COUVERT
- 4** GRAS
- 5** TRES GRAS

CONTROLE: Un examen sanitaire est effectué à l'abattoir. Un tampon est apposé sur le côté, au niveau du carré couvert, comportant le numéro de l'abattoir et un autre cachet la conformation et l'engraissement sous le contrôle d'INTERBEV.

EXEMPLE: Une carcasse pourra être marquée. **R 3**

RENDEMENT

Le rendement est le poids que représente la carcasse par rapport au poids de la bête vivante (poids vif).

$$\frac{\text{Poids net} \times 100}{\text{Poids vif}} = \text{Rendement \%}$$

QUALITE: C'est l'excellence de la viande déterminée par:
L'AGE, LA RACE, LE SEXE, LA NOURRITURE

APPELLATIONS

CATEGORIE: C'est la destination culinaire de différentes parties des animaux.

1ère Catégorie →	Parties postérieures (Cuisse) et lombaires (dos).	Cuissons rapides : Griller, sauter, rôtir
2ème Catégorie →	Parties antérieures (épaule) et région costales (côtes).	Cuissons un peu plus longues : Poêler, braiser, ragoût
3ème Catégorie →	Collier, poitrine, extrémités des membres.	Cuissons très longues : Pocher, braiser, ragoût.



CONFORMATION



E
Excellente

U
Très bonne

R
Bonne

O
Assez
bonne

P
Médiocre



ENGRAISSEMENT



1
Très faible

2
Faible

3
Moyen

4
Fort

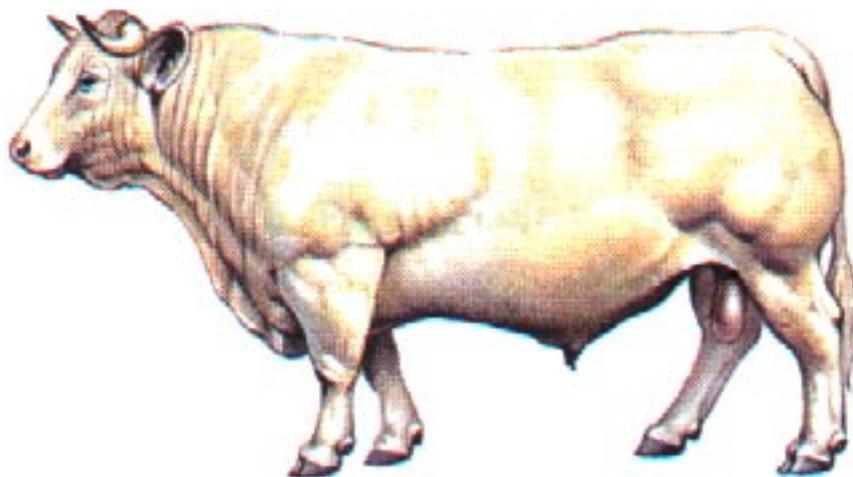
5
Très fort

Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.0.1

Les viandes de boucherie

Le bœuf





LE BŒUF

GENERALITE :

➤ Bovin mâle castré. En boucherie, le terme s'applique à la viande de tous les gros bovins (génisse, vache, bœuf, taureau, taurillon).

Le rendement du bœuf est de 55 %

CHOIX ET MORCEAUX

APPELLATION	MODE	MORCEAUX
COTE DE BŒUF	Sauter, Griller	Train de côtes.
TOURNEDOS	Sauter	Filet.
CHATEAUBRIANT	Sauter, Griller	Filet (pièce pour 2 personnes)
ENTRECOTE	Sauter, Griller	Train de côtes désossé.
CARPACCIO	(Viande marinée)	Filet
BŒUF BRAISE	Braiser	Aiguillette de Rumsteack (lardée)
CONTRE FILET	Sauter, Griller	Faux filet .
POT-AU-FEU	Bouillir	Plat de côtes, paleron, jarret, queue
T.BONE STEACK	Sauter, Griller	Faux filet, filet (non désossés)
BROCHETTE	Sauter, Griller	Rumsteack, chaînette de filet.
ROTI	Rôtir	Tende de tranche, tranche grasse.
PAVE	Sauter, griller	Rumsteack.
ONGLET	Sauter	Onglet.
BAVETTE	Sauter	Bavettes d'aloyau ou flanchet.
STROGONOF	Sauter	Queue de filet.
SAUTE EN SAUCE	Ragoût	Jarret, Paleron, Jumeau à pot .



LE BOEUF

A.R.T. 8

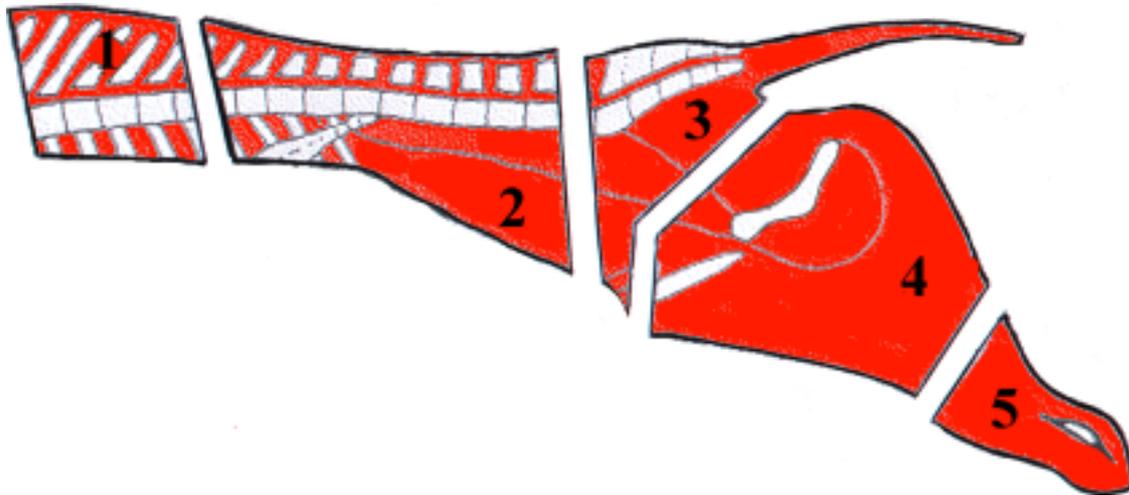


A.V.T. 5



LE BOEUF

A.R.T. 8



A
R
T
8

ALOYAU
ENTIER

3 - RUMSTEACK

AIGUILLETTE DE RUMSTEACK
AIGUILLETTE BARONNE
CŒUR DE RUMSTEACK

2 - FAUX FILET (3 Côtes)

DEHANCHE

2 - FILET

TRAIN DE CÔTES

1 - ENTRECÔTE (5 côtes)

CUISSE

4 - GLOBE

TENDE DE TRANCHE

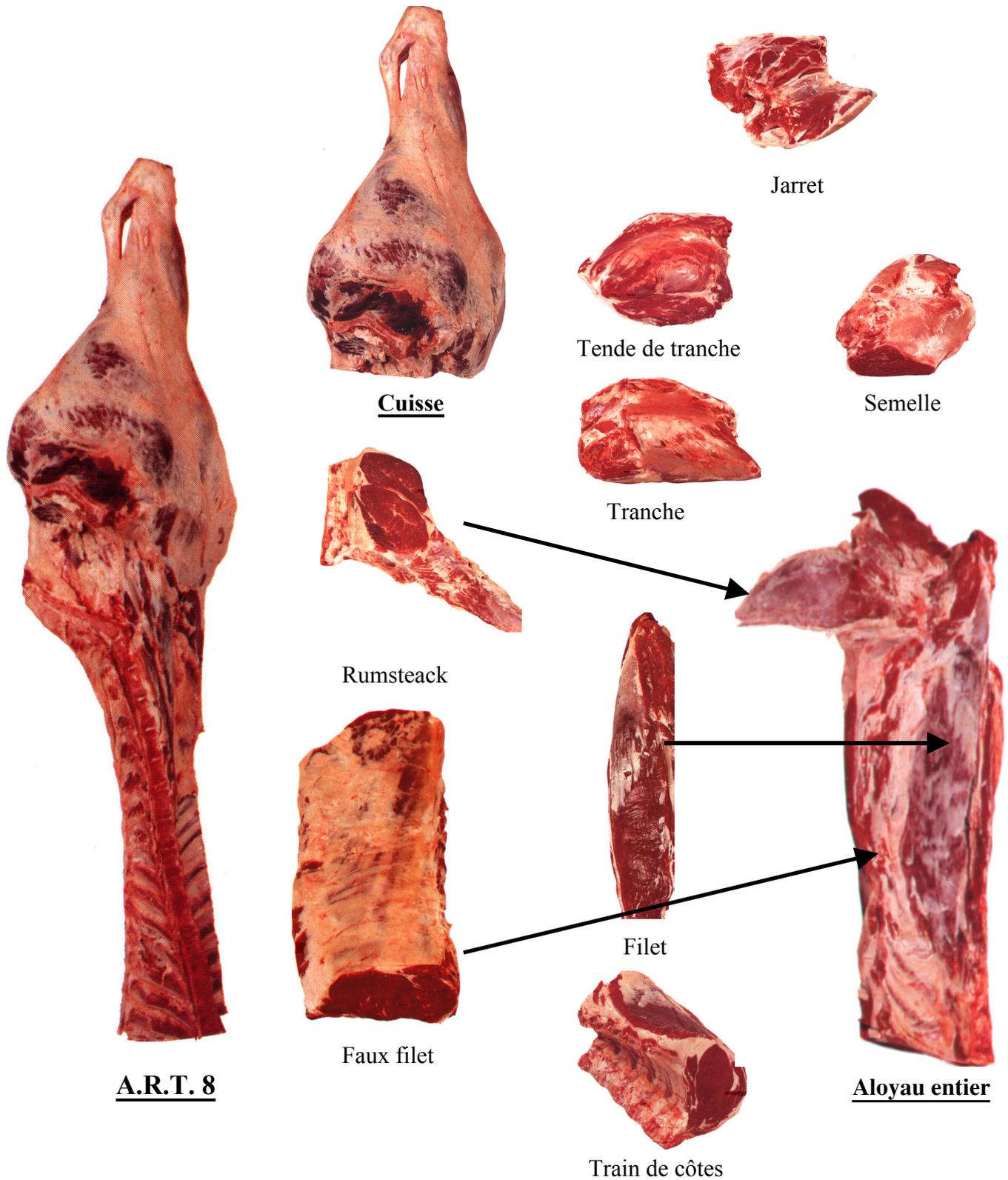
TRANCHE GRASSE

SEMELLE

5 - JARRET



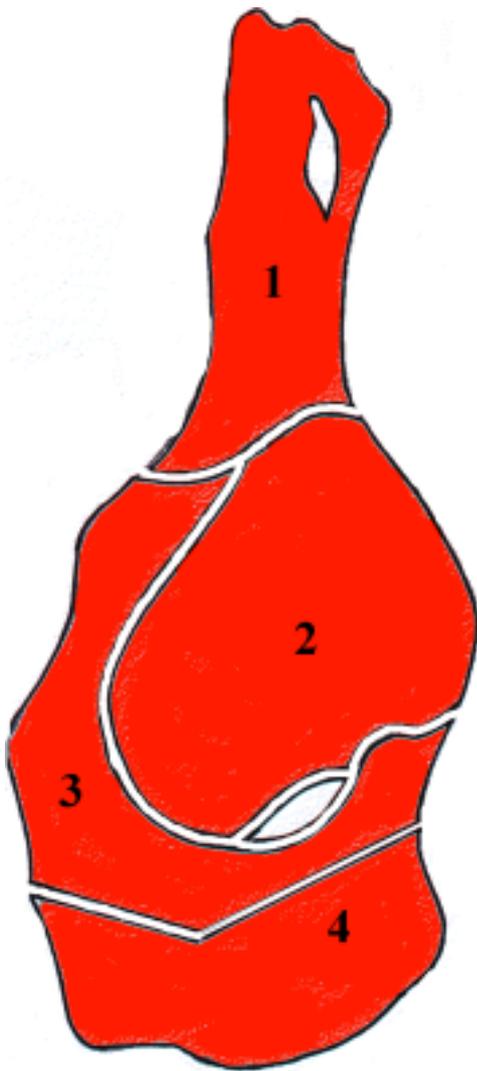
ARRIERE TRAITE A 8 COTES





LE BOEUF

B.C.U.H



1 - JARRET

2 - TENDE DE TRANCHE

- Poire
- Merlan
- Araignée
- Dessus de

3 - SEMELLE

- Rond de gîte
- Nerveux de gîte
- Gîte à la noix

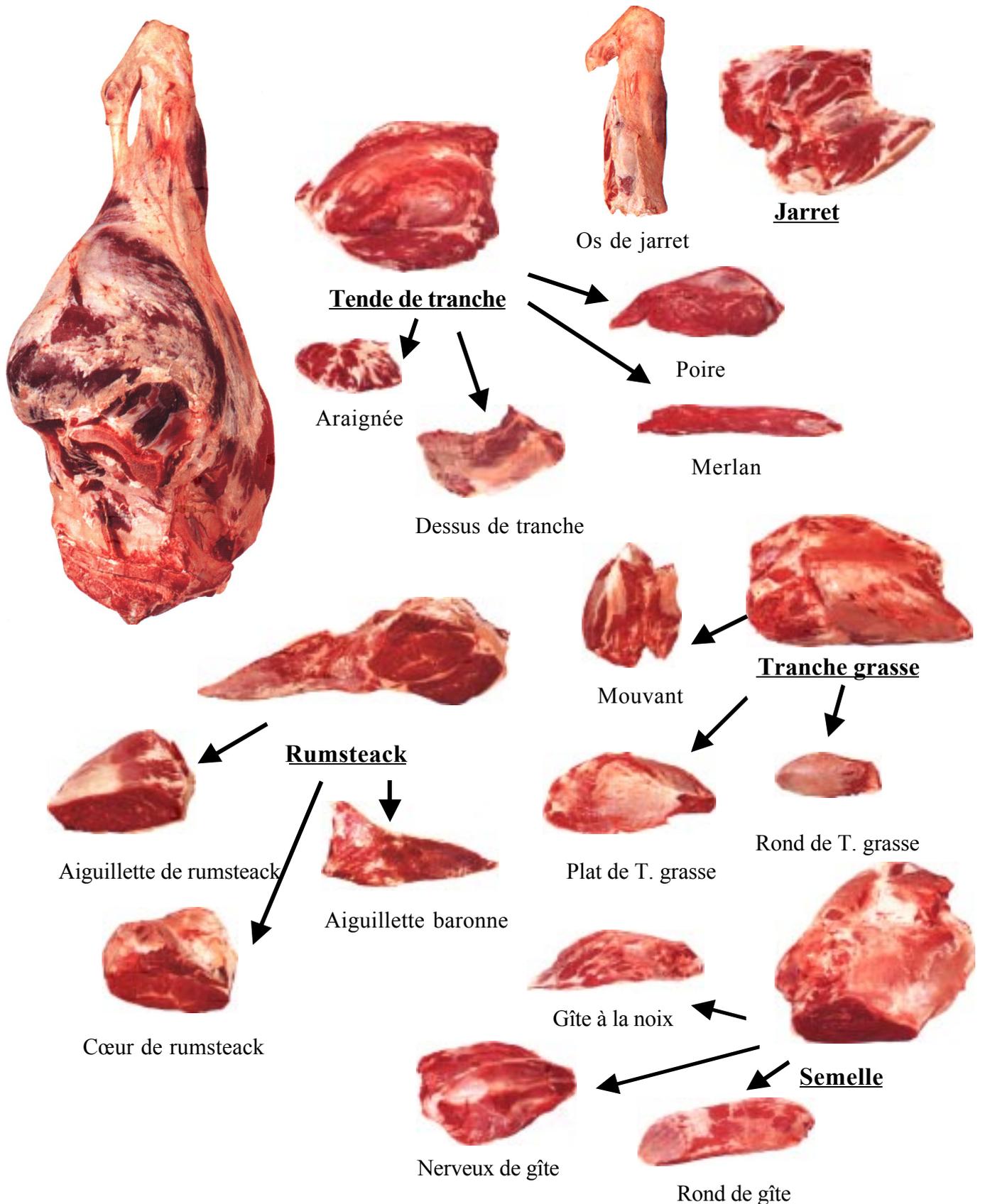
4 - RUMSTEACK

- Aiguillette baronne
- Aiguillette de rumsteack
- Cœur de rumsteack

5 - TRANCHE GRASSE

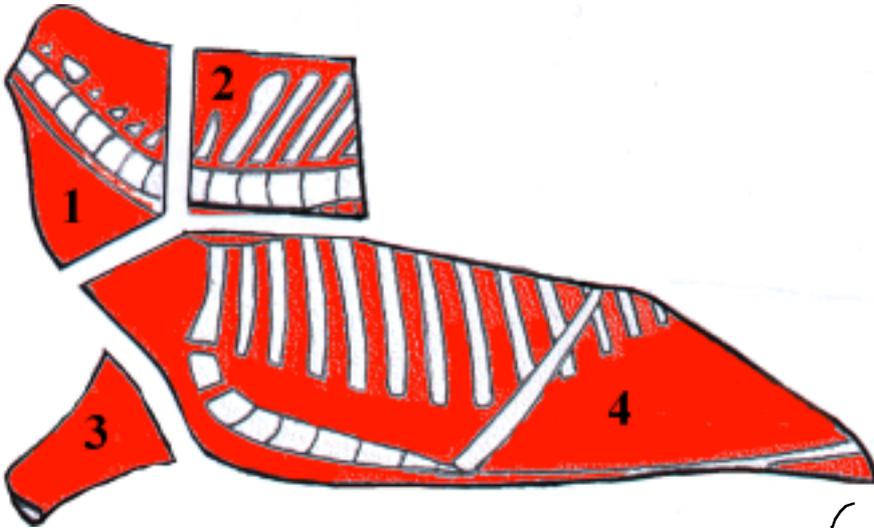
- Plat de tranche grasse
- Rond de tranche grasse
- Mouvant
- Nourrice

BOULE DE CUISSE AVEC HANCHE



LE BOEUF

A.V.T. 5



**A
V
T
5**

EPAULE

1 - COLLIER

- SALIERE
- VEINE GRASSE
- VEINE MAIGRE

TRAIN DE COTES

2 - ENTRECOTE DECOUVERTE

- BAVETTE D'ALOYAU
- BAVETTE DE FLANCHET
- PLAT DE COTES DECOUVERT
- PLAT DE COTES COUVERT
- TENDRON
- POITRINE
- GROS BOUT DE POITRINE

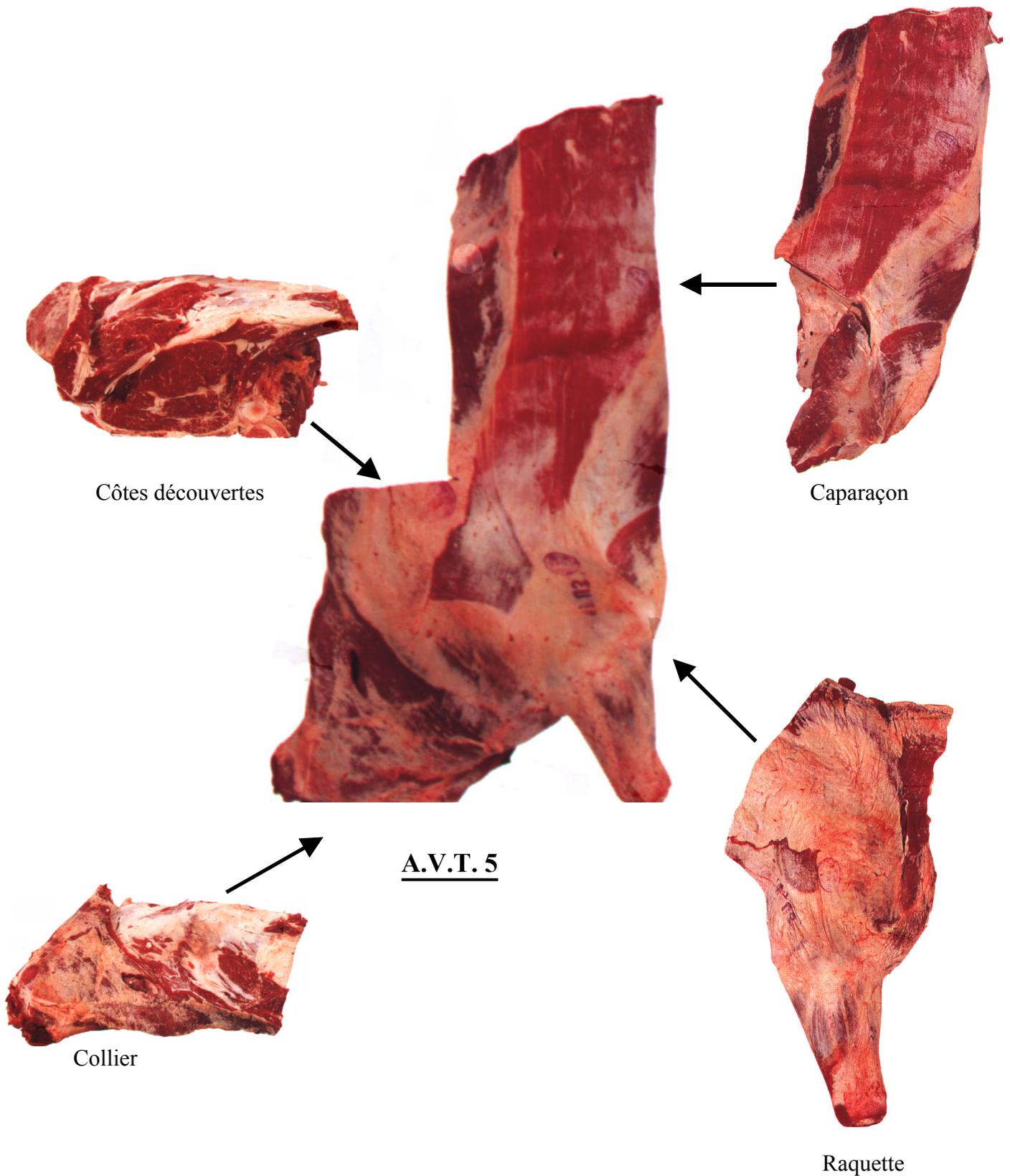
4 - CAPARACON

3 - RAQUETTE

- MACREUSE A POT
- MACREUSE A BIF
- JUMENT A POT
- JUMENT A BIF
- DESSUS DE PALETTE
- JARRET AVANT



AVANT TRAITE A 5 COTES

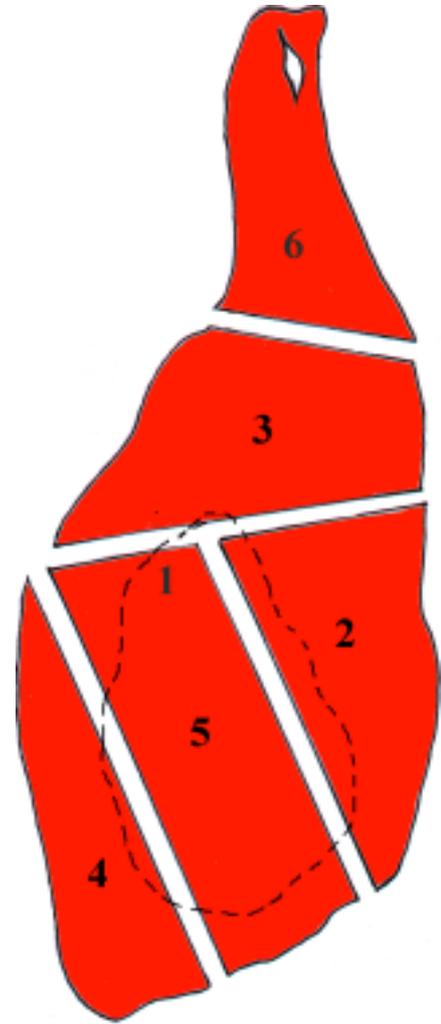


LE BOEUF

LA RAQUETTE

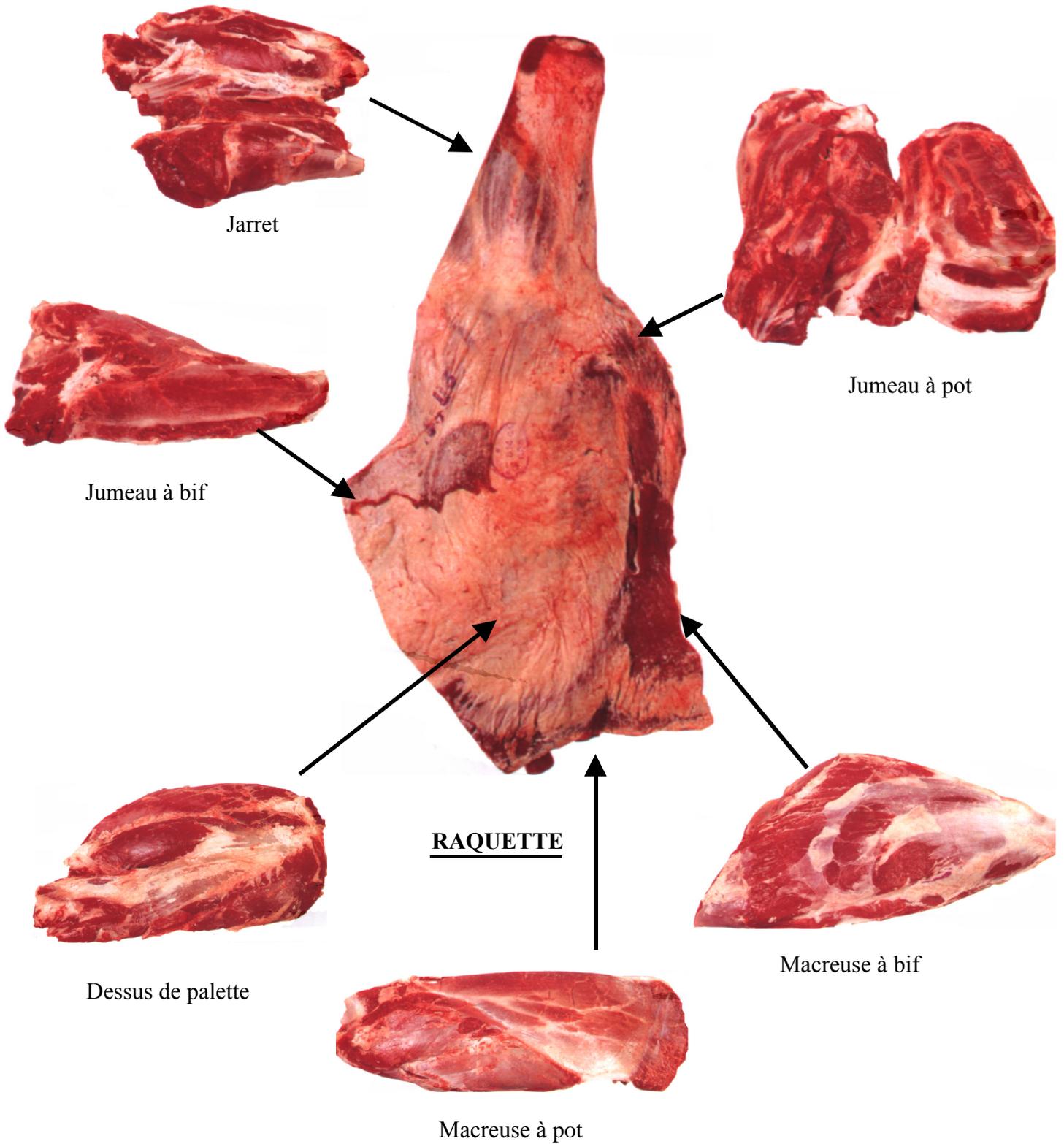
R
A
Q
U
E
T
T
E

- 1- **MACREUSE A POT**
- 2- **MACREUSE A BIF**
- 3- **JUMENTEAU A POT**
- 4- **JUMENTEAU A BIF**
- 5- **DESSUS DE PALETTE**
- 6- **JARRET**





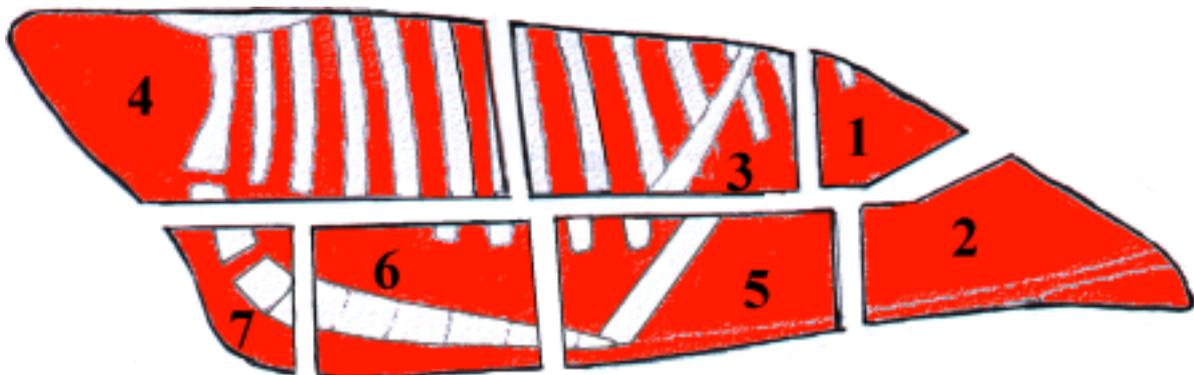
LA RAQUETTE





LE BOEUF

LE CAPARACON

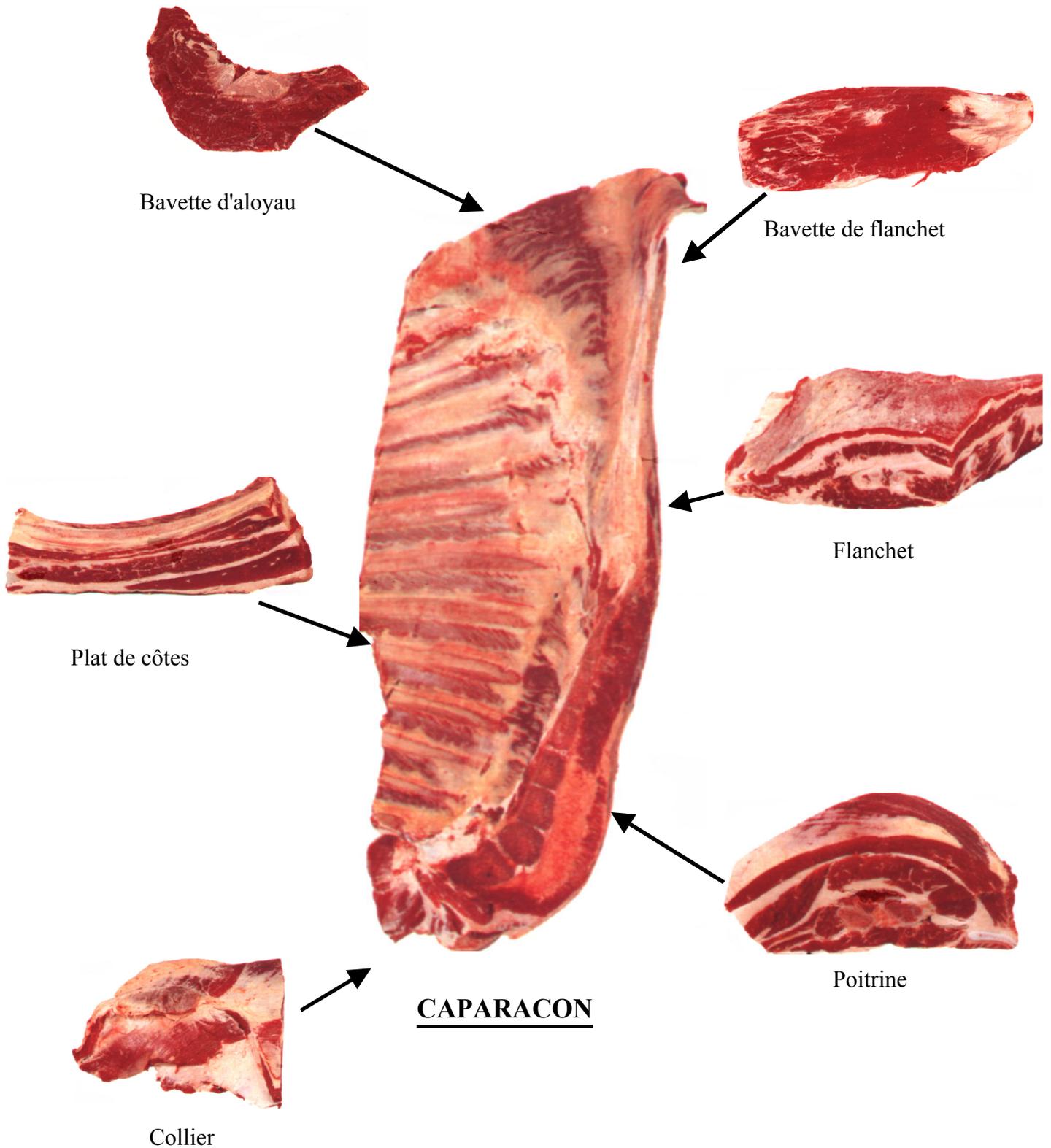


C
A
P
A
R
A
C
O
N

- 1- **BAVETTE D'ALOYAU**
- 2- **BAVETTE DE FLANCHET**
- 3- **PLAT DE CÔTES COUVERT**
- 4- **PLAT DE CÔTES DECOUVERT**
- 5- **TENDRON**
- 6- **POITRINE**
- 7- **GROS BOUT DE POITRINE**



LE CAPARACON





MORCEAUX DIVERS



Queue



Hampe



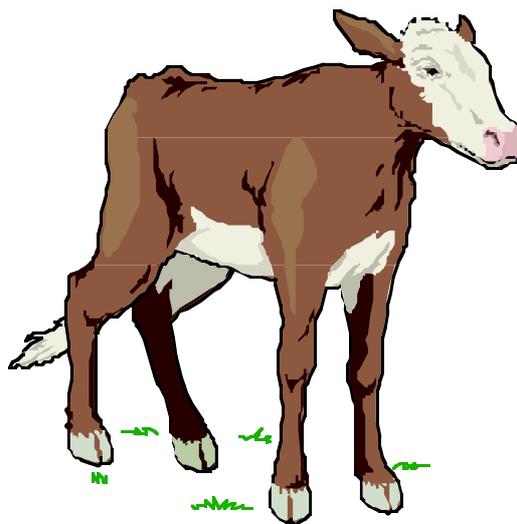
Onglet

Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.0.2

Les viandes de boucherie

Le veau





LE VEAU

GENERALITES :

- Petit de la vache jusqu'à un an, élevé pour être abattu au moment du sevrage.
- Lorsqu'il n'est pas destiné à la boucherie, le veau devient ensuite bœuf ou taurillon.

QUALITE :

- Les carcasses sont classées d'après leur conformation (E.U.R.O.P) et leur état d'engraissement (chiffre de 1 à 5) de plus un numéro de 1 à 4 placé avant la lettre donne des indications sur la couleur de la chair.

- 1 → Blanc
- 2 → Rosé clair
- 3 → Rosé
- 4 → Rouge



- La chair doit être de préférence rosé clair, ferme et la graisse doit être blanche. De cette façon on peut trouver sur un quartier le code **2 R 3** par exemple qui signifie : *chair rosé, bonne conformation*, état d'engraissement *couvert*.

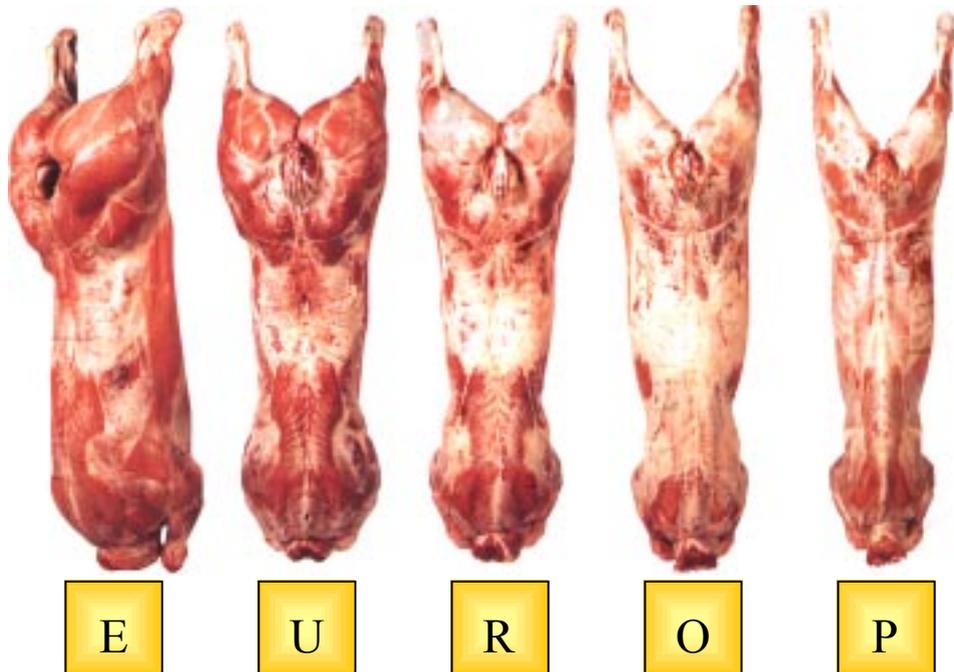
Le rendement du veau est de 58 à 65 %

CHOIX ET TECHNIQUE

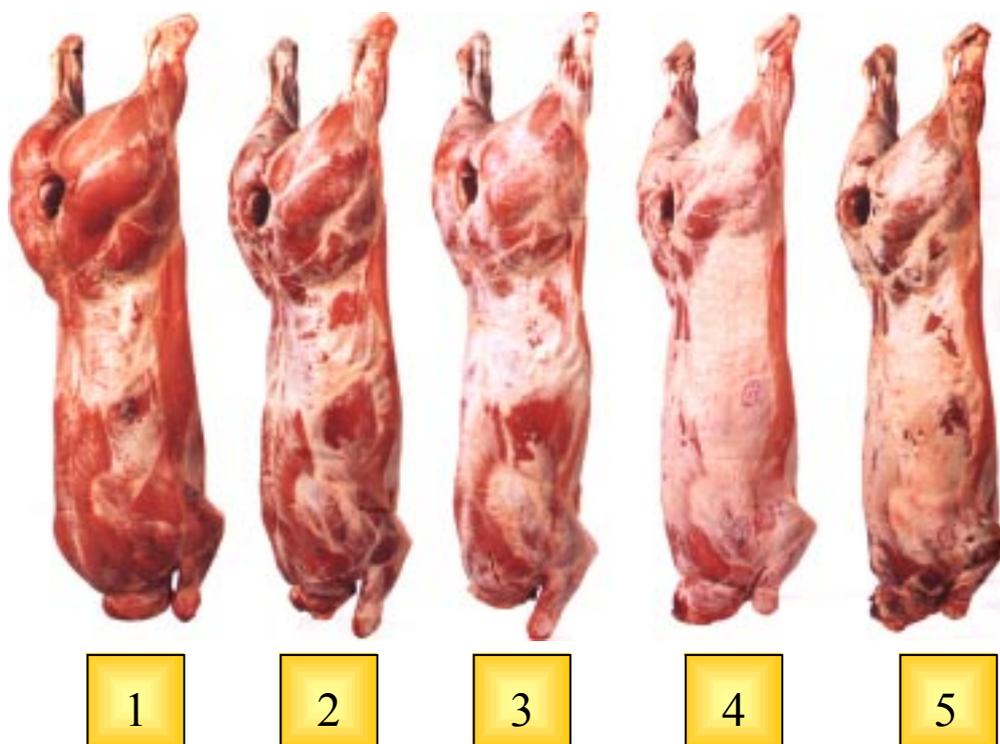
APPELLATION	TECHNIQUE
Escalope	Fine tranche taillée dans la noix, la sous noix, la noix pâtissière.
Grenadin	Médaille de 2 cm d'épaisseur et 6 cm de diamètre taillé dans la noix.
Noisette	Petit médaillon taillé dans le filet ou la longe.
Osso-bucco	Tranche de jarret non désossé.
Piccatas	Petites tranches taillées dans le filet ou la noix (trois par personne).
Rognonnade	Longe de veau désossée puis roulée avec le rognon à l'intérieur.



CONFORMATION



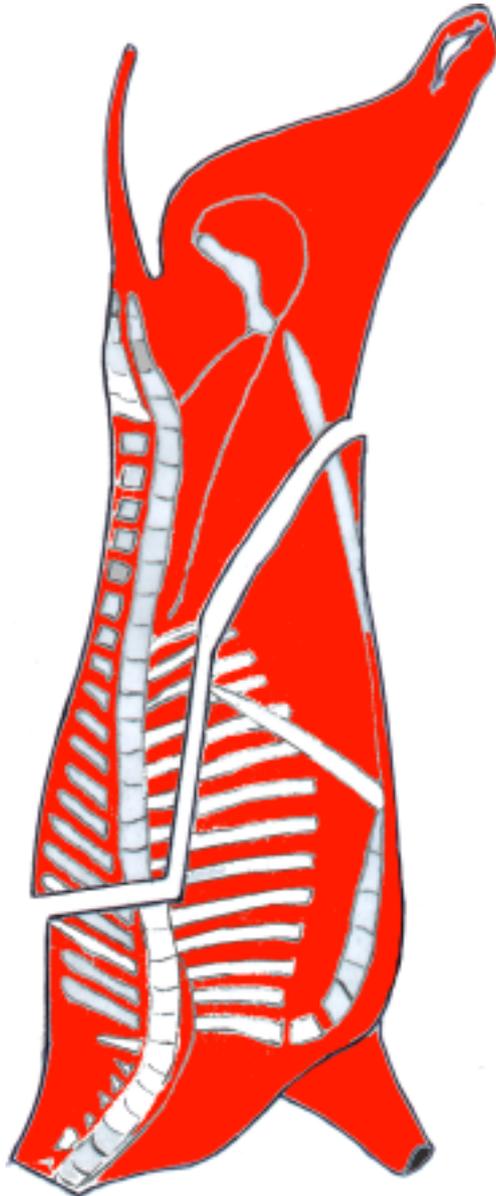
ENGRAISSEMENT





LE VEAU

LE PAN

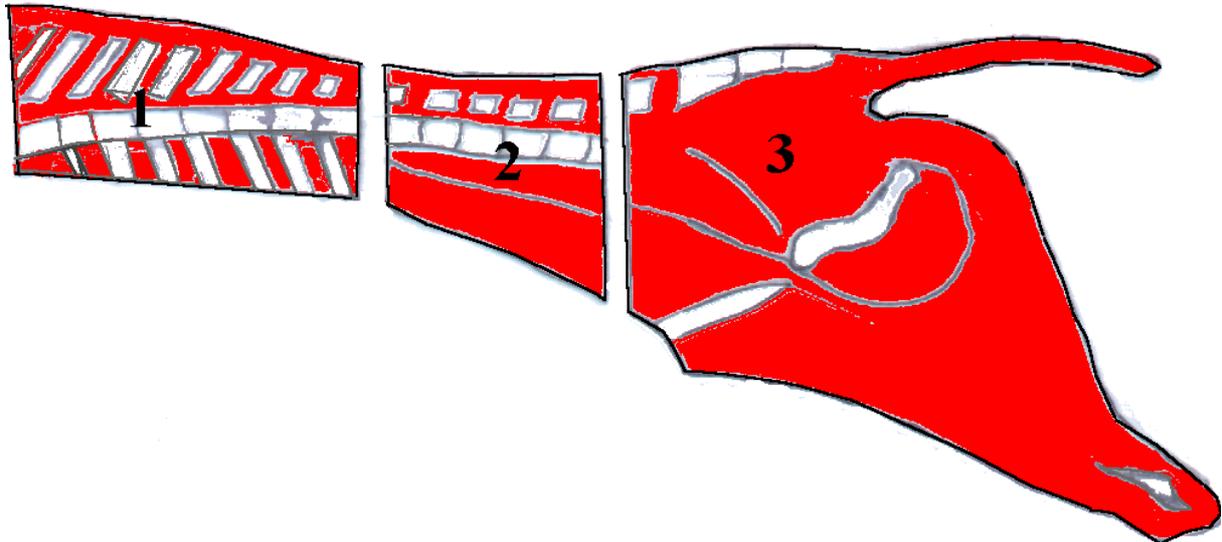


LA 1/2 BASSE



LE VEAU

PAN



P
A
N

3 - CUISSEAU

- JARRET
- NOIX
- SOUS NOIX
- NOIX PATISSIERE
- QUASI

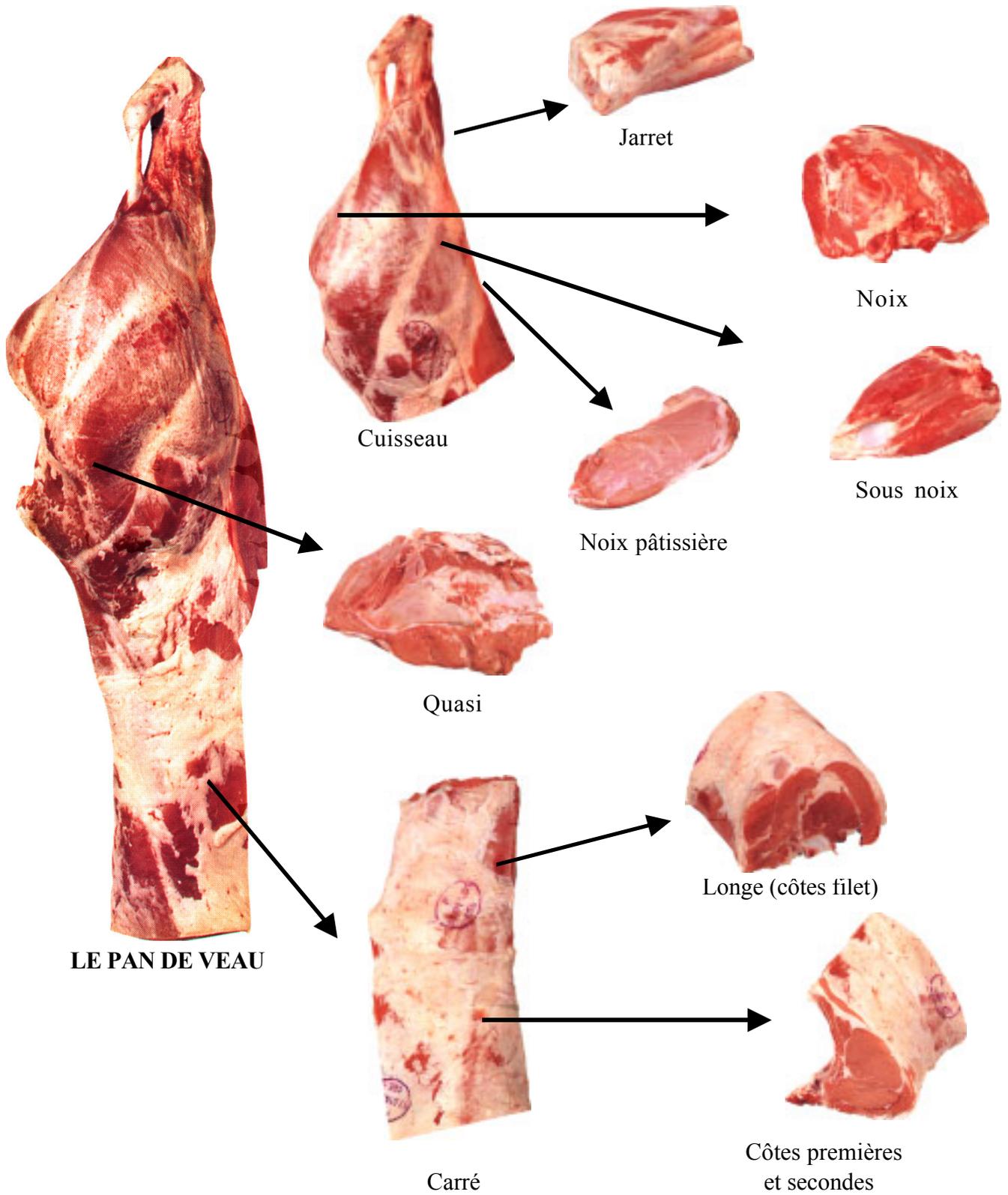
2 - LONGE

- COTES FILET
- FILET MIGNON

1 - CARRE

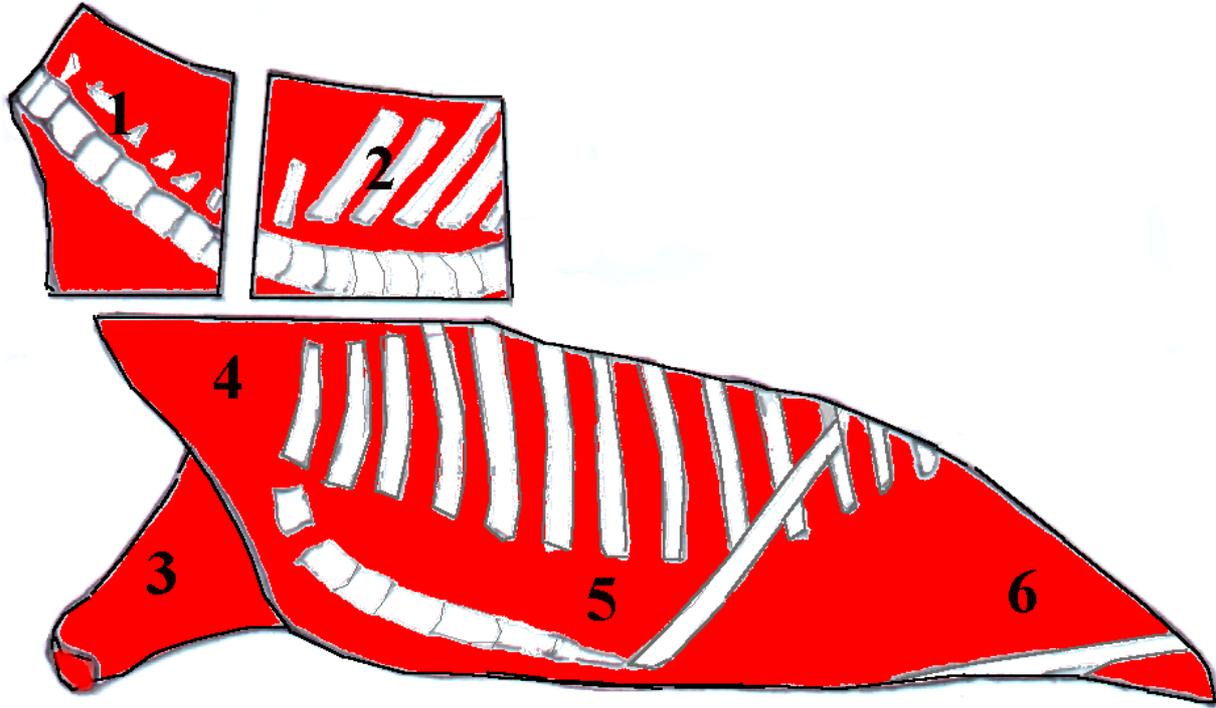
- COTES PREMIERES (5 Côtes)
- COTES SECONDES (3 Côtes)

LE PAN DE VEAU



LE VEAU

1/2 BASSE



1/2

B
A
S
S
E

1 - COLLIER (7 Cervicales)

2 - BAS DE CARRE (5 Côtes découvertes)

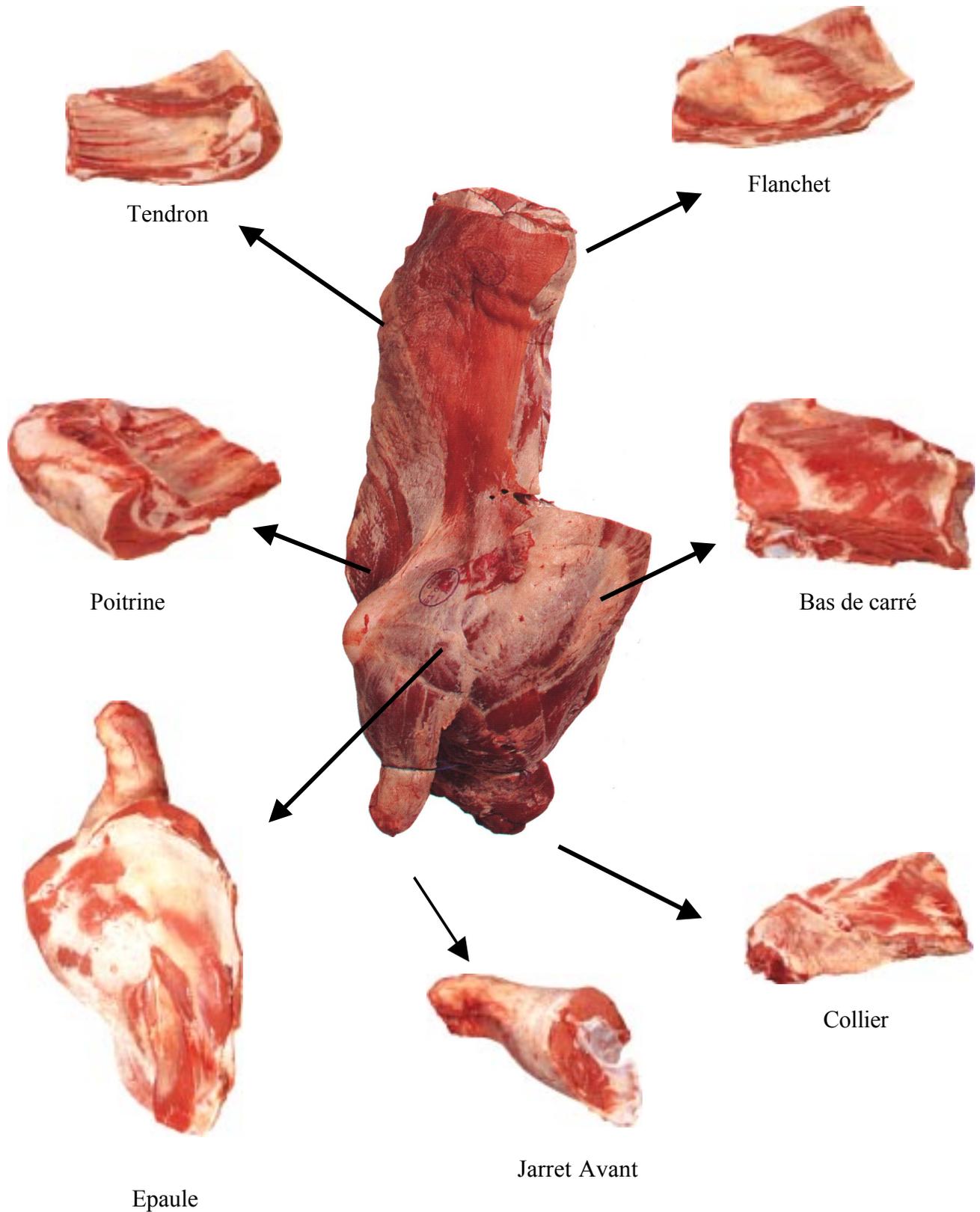
3 - EPAULE

4 - POITRINE

5 - TENDRON

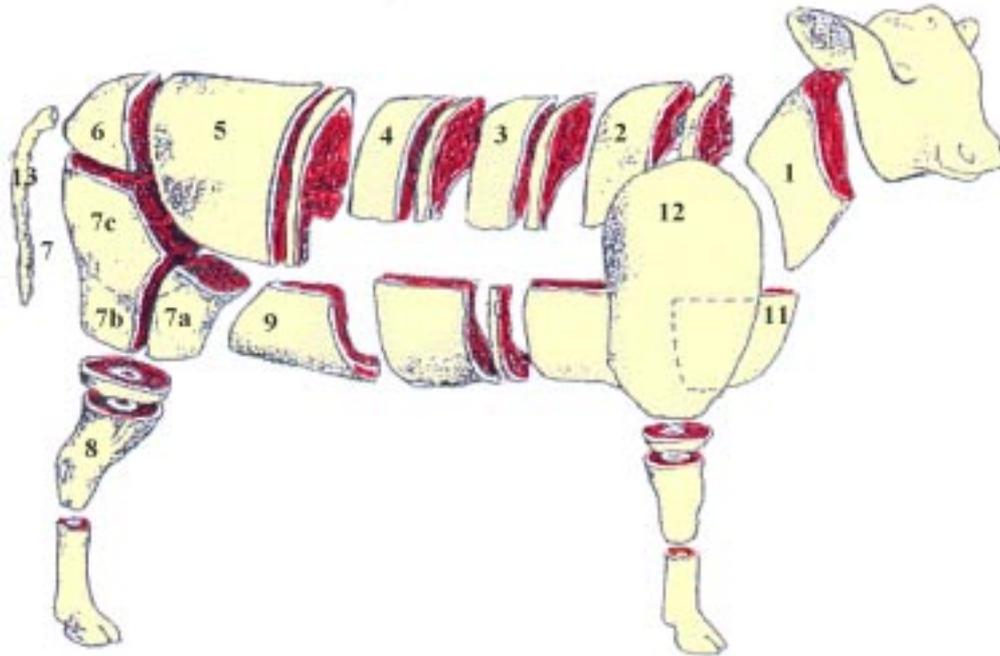
6 - FLANCHET

LA 1/2 BASSE





LE VEAU



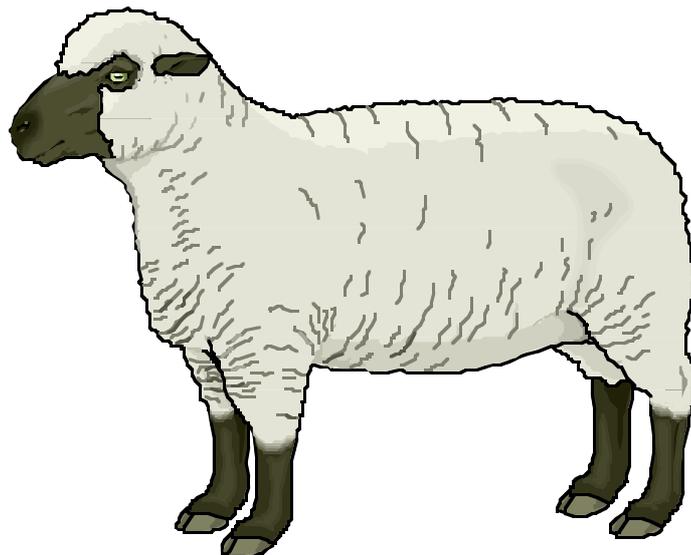
N°	MODE	MORCEAUX
1)	Pocher, Ragoût	COLLIER
2)	Sauter, Griller	BAS DE CARRE (Côtes Découvertes)
3)	Poêler, Sauter, Griller	CARRE DE CÔTES (Seconde)
4)	Poêler, Sauter, Griller	CARRE DE CÔTES (Première)
5)	Poêler	LONGE
6)	Poêler	QUASI
7)	Poêler, sauter	CUISSEAU (a. Noix pâtissière) (b. Sous noix) (c. Noix)
8)	Ragoût	JARRET
9)	Poêler, Pocher	FLANCHET
10)	Braiser, Pocher	TENDRON
11)	Poêler, Pocher	POITRINE
12)	Ragoût	EPAULE
13)	Pocher	QUEUE
14)	Rôtir, Sauter, griller	FILET (MIGNON)

Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.0.3

Les viandes de boucherie

L'agneau





L'AGNEAU

GENERALITES :

➤ Petit (mâle ou femelle) de la brebis et du bélier. Il existe trois types d'agneaux de boucherie : l'agneau de lait (agnelet) âgé de 30 à 40 jours et pèse de 8 à 10 kg, l'agneau blanc abattu entre 70 et 150 jours, il pèse de 20 à 25 kg, l'agneau gris (broutard) abattu entre 6 et 9 mois, pèse de 30 à 40 kg.

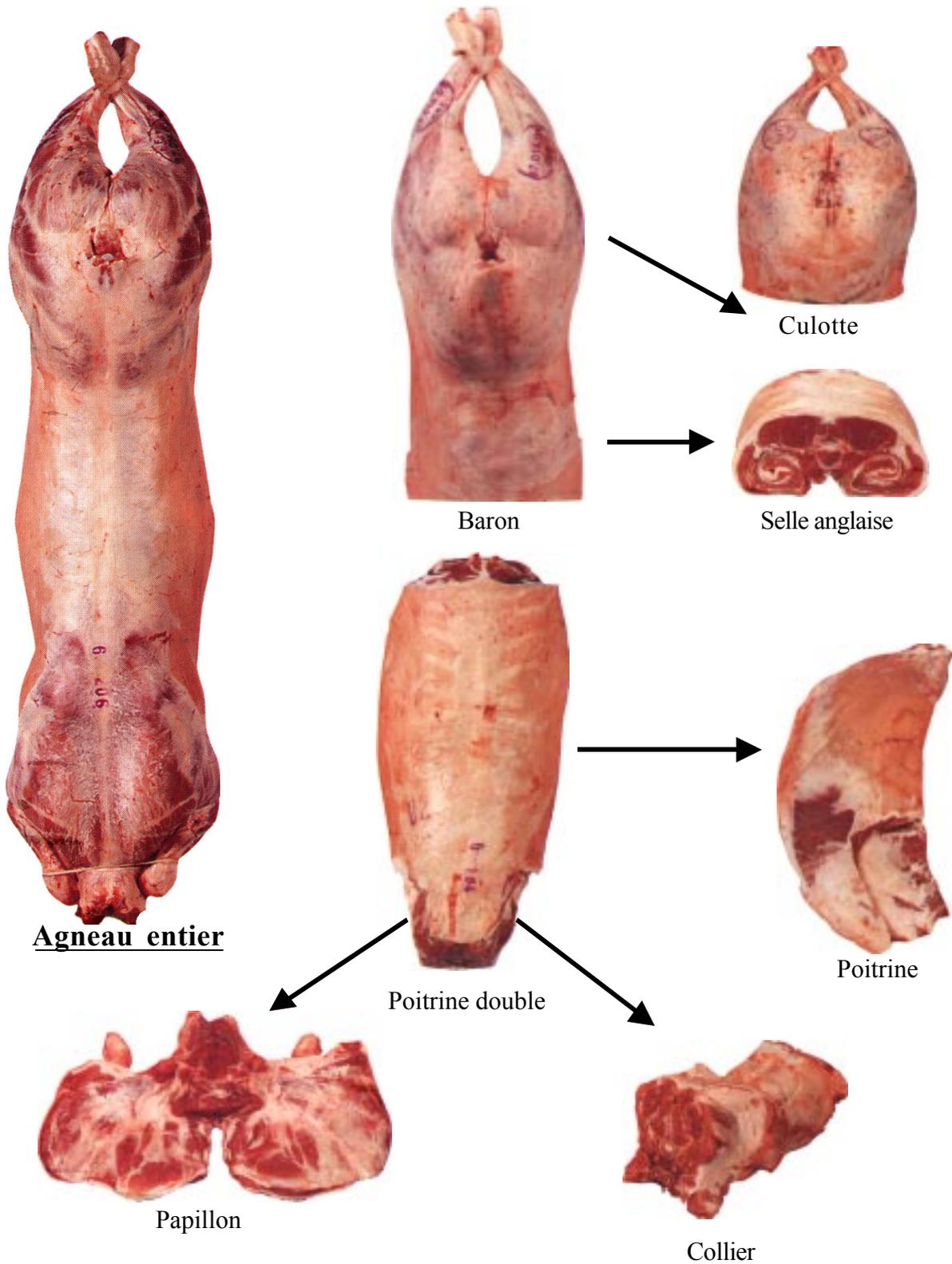
DECOUPE

CULOTTE	- 2 Gigots Entiers
SELLE ANGLAISE	- Filet double
BARON	- Culotte + Selle anglaise
CARRE ENTIER	- Carré de 5 côtes premières - Carré de 3 côtes secondes - Carré de 5 côtes découvertes
PAPILLON	- 2 Epaules + Collier
CASQUE	- Papillon - Poitrine double - Carré de côtes découvert
COFFRE	- Mouton entier sans Le Baron

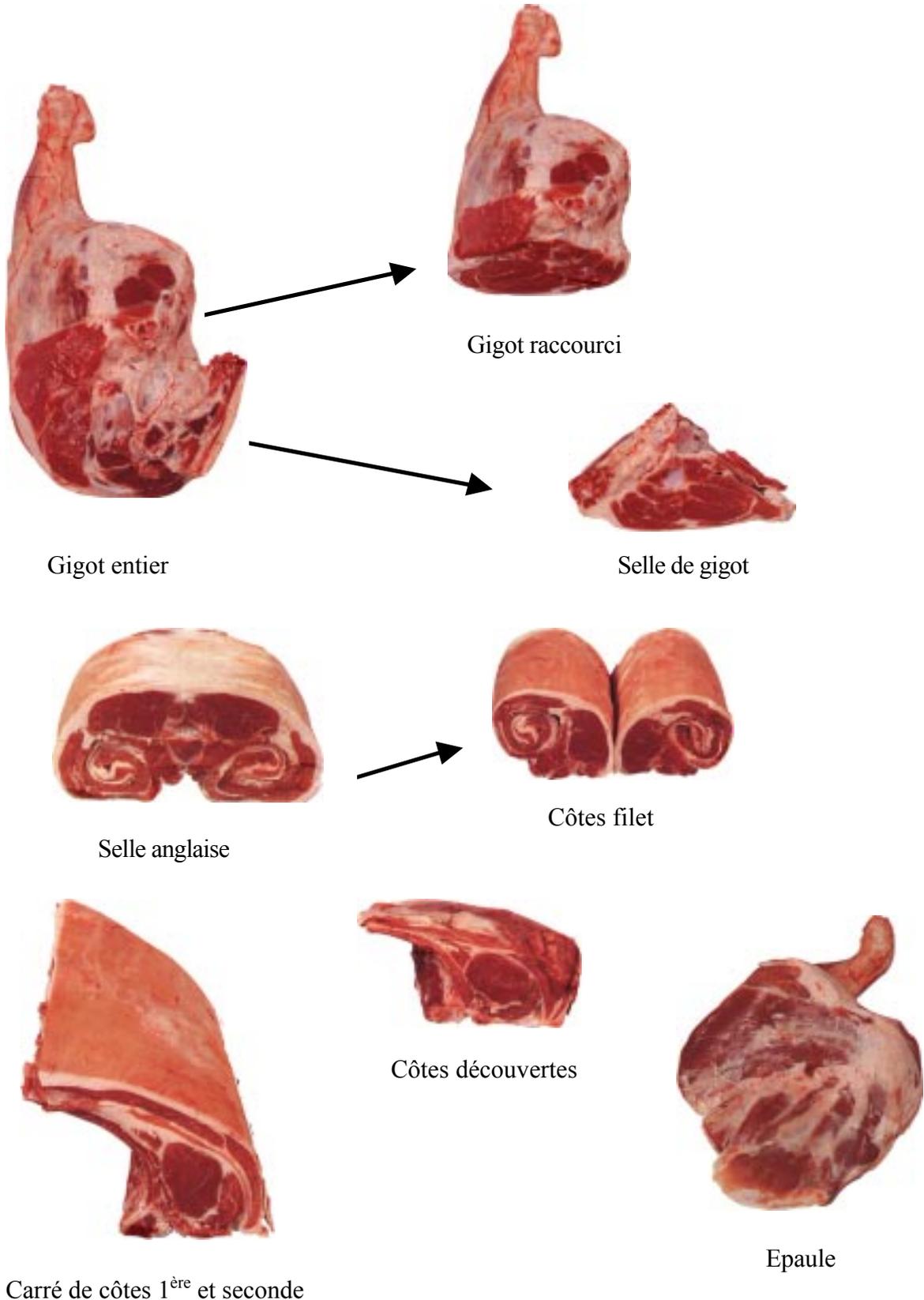
CHOIX ET MORCEAUX

APPELLATION	MODE	MORCEAUX
LAMP CHOP	Sauter, Griller	Tranche de selle anglais.
MUTTON CHOP	Sauter, Griller	Côtelettes dans les côtes filet.
COTELETTES	Sauter, Griller	Côtelettes dans le carré (13 côtes)
CARRE	Rôtir	Carré 13 côtes.
SELLE	Rôtir	Selle anglaise.
NAVARIN	Ragoût	Collier, poitrine.
BROCHETTE	Sauter, Griller	Poitrine.

DECOUPE DE L'AGNEAU

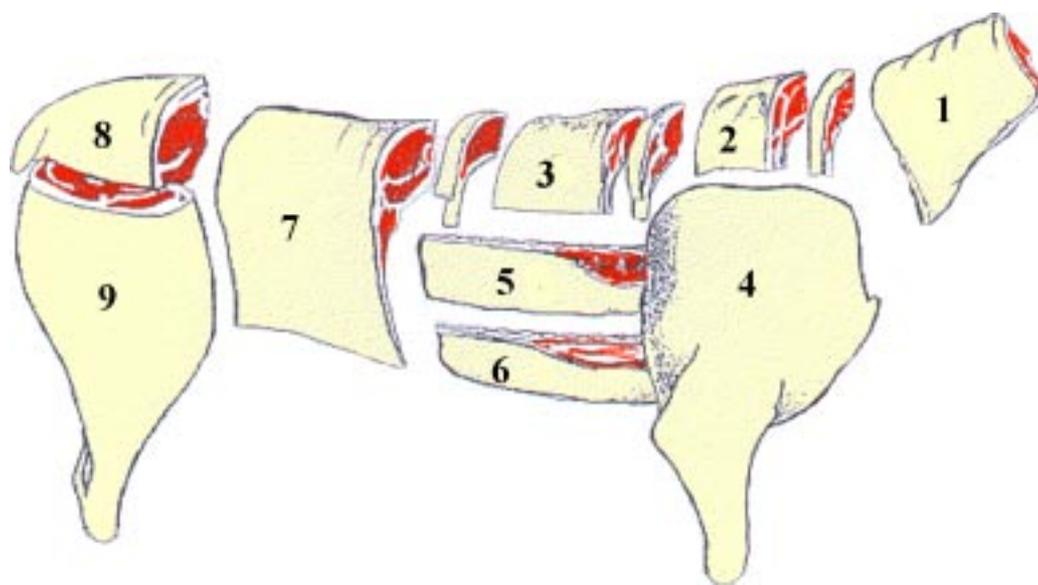


DECOUPE DE L'AGNEAU





L'AGNEAU



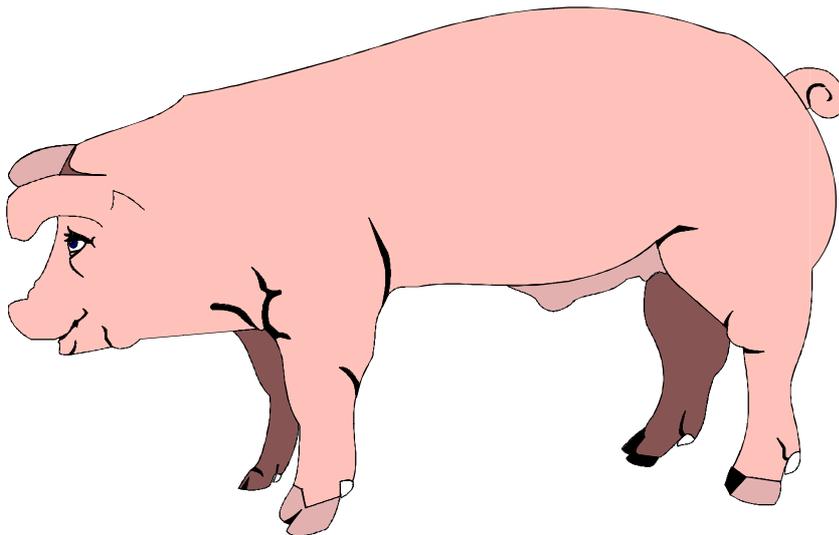
N°	MODE	MORCEAUX
1)	Bouillir, Ragoût	COLLIER
2)	Rôtir, Sauter, Griller	CARRE DE CÔTES (DECOUVERT)
3)	Rôtir, Sauter, Griller	CARRE DE CÔTES (PREMIERE ET SECONDE)
4)	Rôtir, Ragoût	EPAULE
5)	Bouillir, Ragoût	HAUT DE CÔTES
6)	Bouillir, Ragoût	POITRINE
7)	Sauter, Griller	CÔTES FILET
8)	Rôtir	SELLE DE GIGOT
9)	Rôtir	GIGOT ENTIER

Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.0.4

Les viandes de boucherie

Le porc





LE PORC

GENERALITES :

➤ Mammifère Omnivore élevé pour sa chair, le mâle est appelé «*verrat*», la femelle «*truie*», et le jeune «*goret ou porcelet*». Engraissé en 6 ou 7 mois, il pèse entre 90 et 100 kg.

Le rendement du porc est de 80 %

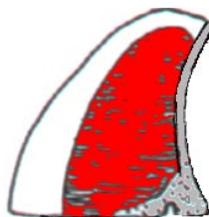
CLASSEMENT :

- Les carcasses de porc sont classées selon leur teneur en viande maigre estimée, exprimée en «pourcentage de maigre».

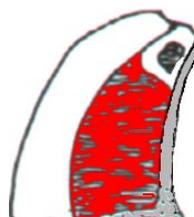
E
55 à 60 %



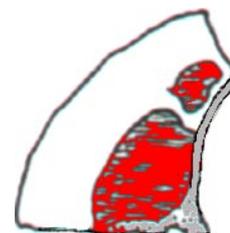
U / R
45 à 55 %



O
40 à 45 %



P
moins de 40 %

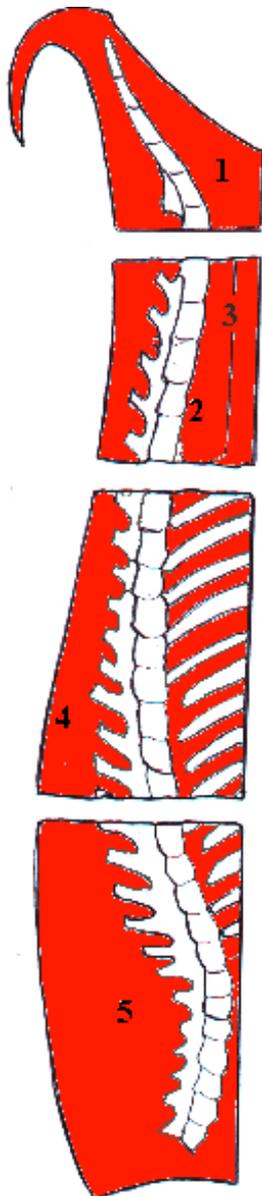


CHOIX ET MORCEAUX

APPELLATION	MODE	MORCEAUX
TRAVERS	Bouillir	Haut de côtes.
GRILLADE	Sauter, Griller	Dessus de palette et échine.
PETIT SALE	Bouillir	Jambonneaux, haut de côtes.
GRENADIN	Sauter, Griller	Filet mignon
CHAIR A SAUCISSE	(Viande hachée)	Epaule, gorge.



LA LONGE



1 - **POINTE**

2 - **FILET**

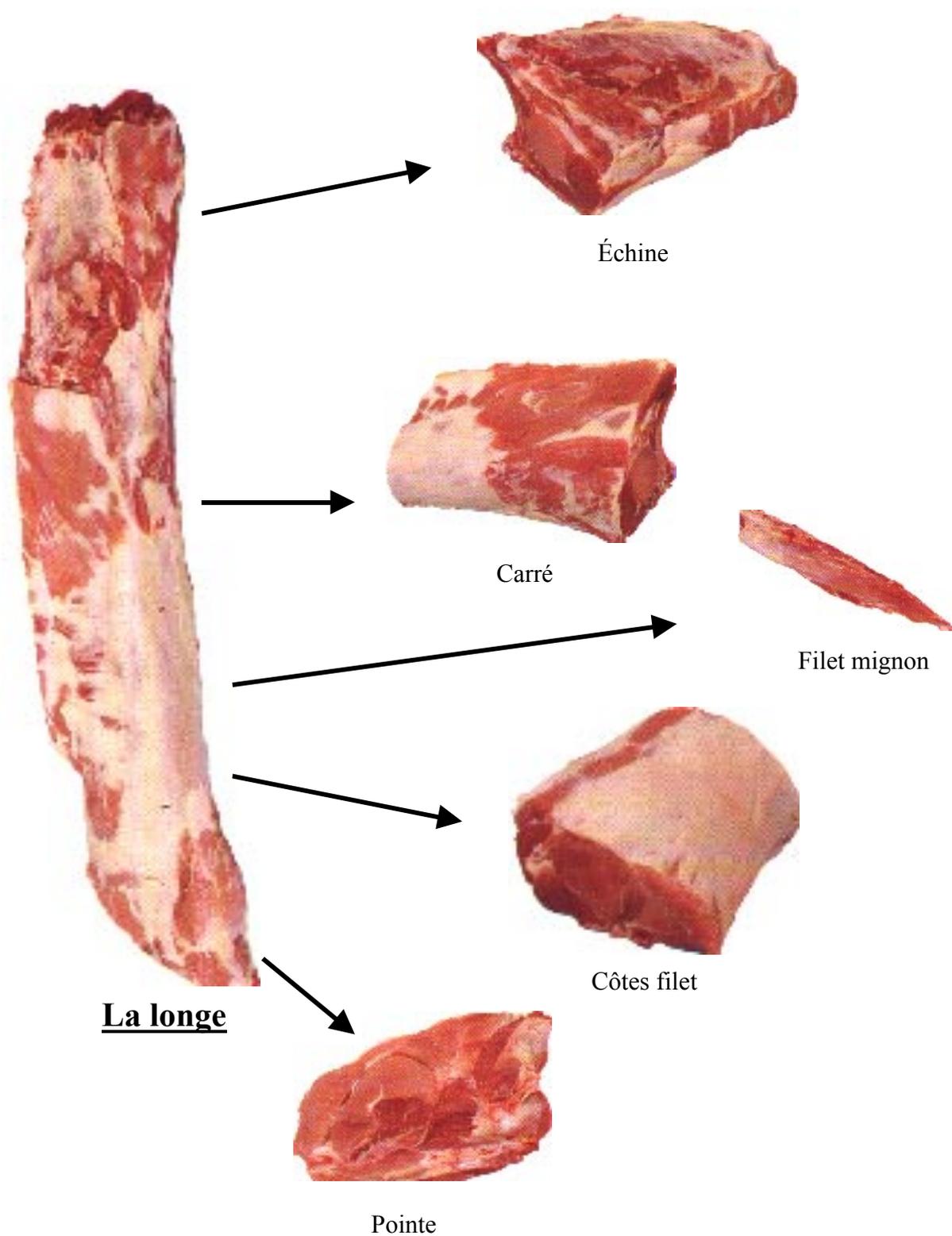
3 - **FILET MIGNON**

4 - **CARRE COUVERT**

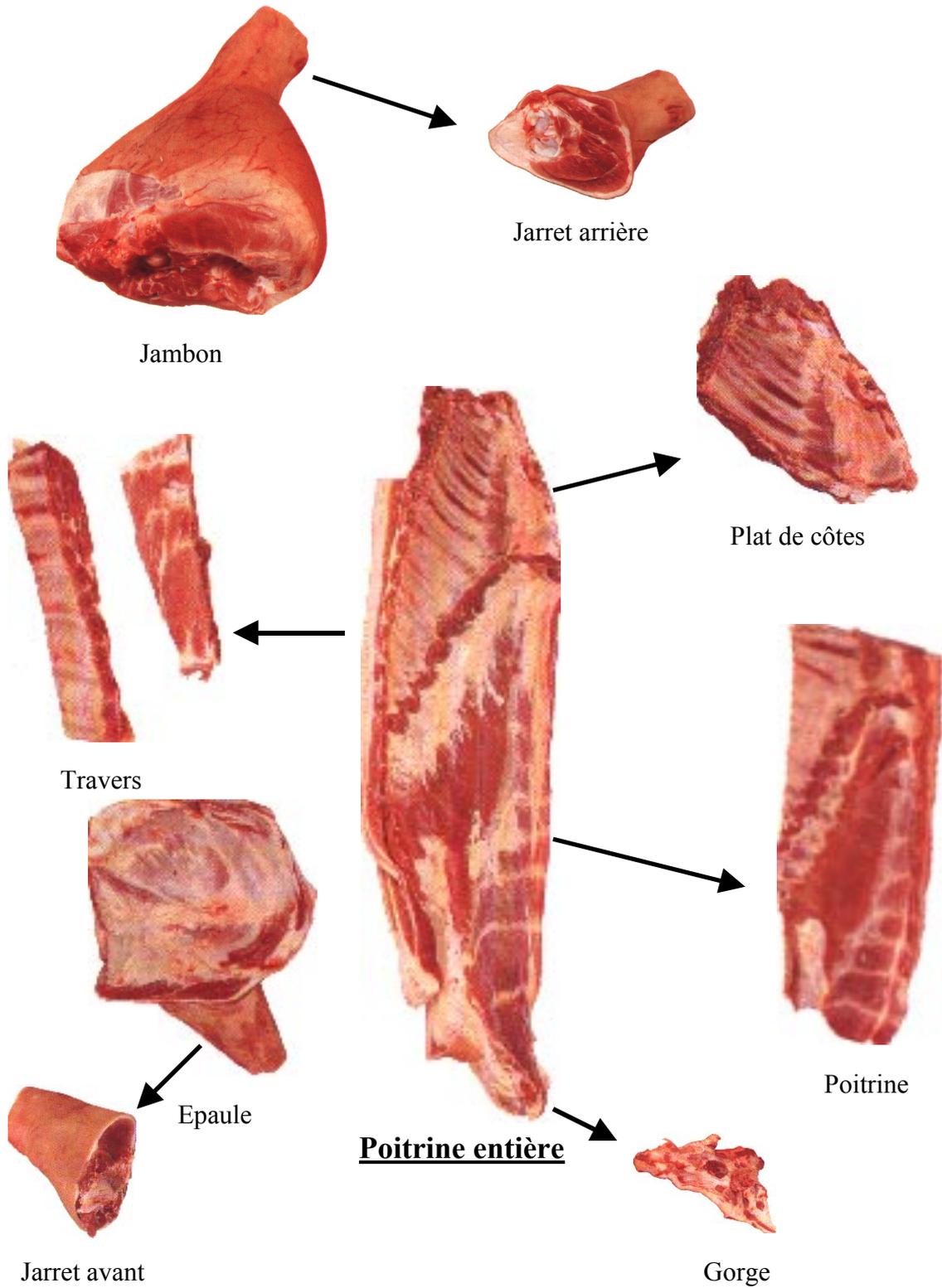
{ 5 Côtes premières
3 Côtes secondes

5 - **CARRE DECOUVERT** ➤ 5 Côtes découvertes

LA LONGE DE PORC

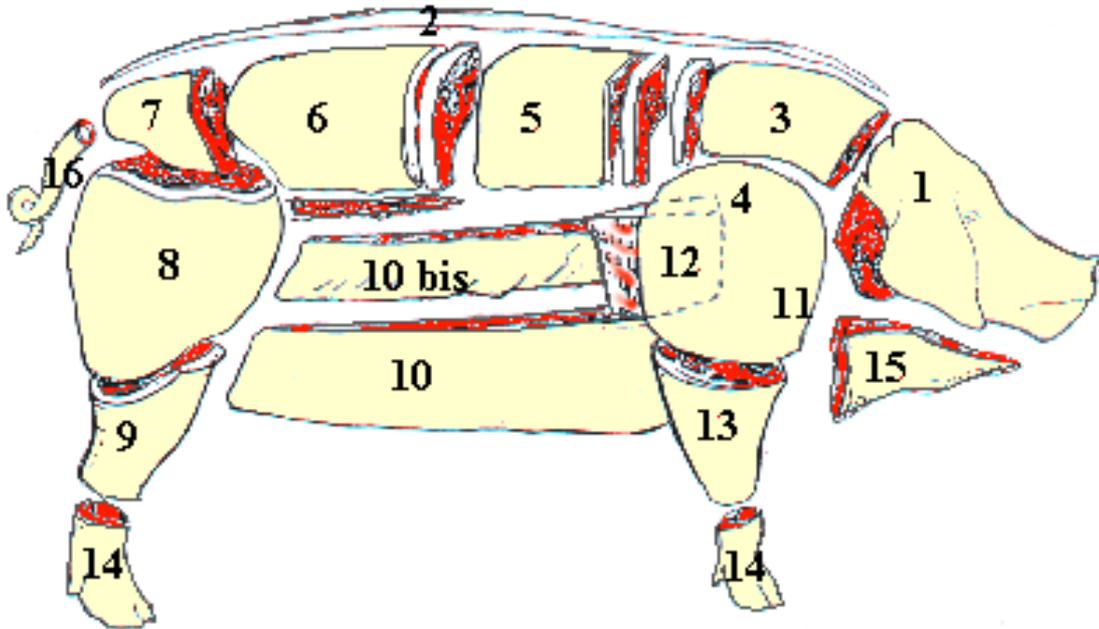


DECOUPE DU PORC





LE PORC



N°	MODE	MORCEAUX
1)	Bouillir	TÊTE
2)	Bouillir	LARD GRAS
3)	Rôtir, Sauter, Griller	ECHINE
4)	Rôtir, Bouillir, Ragoût	PALETTE
5)	Poêler, Sauter, Griller	CARRE CÔTES
6)	Poêler, Sauter, Griller	CÔTES FILET
7)	Poêler, Sauter, Griller	POINTE
8)	Bouillir, Braiser	JAMBON
9)	Bouillir	JAMBONNEAU AR
10)	Bouillir	POITRINE
10)B	Bouillir	(Bis) TRAVERS
11)	Rôtir, Ragoût	EPAULE (Palette et Jambonneau AV)
12)	Bouillir	PLAT DE CÔTES
13)	Bouillir	JAMBONNEAU AV
14)	Bouillir	PIEDS
15)	Viande pour farce	GORGE
16)	Bouillir	QUEUE

Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.1

Les abats





LES ABATS

DEFINITION :

➤ Sont considérés comme abats propres à la consommation humaine, toutes les parties consommables des animaux de boucherie, autres que la viande proprement dite et les issues.

DEUX TYPES D'ABATS



LES ABATS BLANCS

Pieds, têtes, mamelles, estomac de bovins, intestins, ris, cervelles, amourettes, testicules.

LES ABATS ROUGES

Foie, rognons, cœur, rate, joues, palais et museau de bœuf, langue, sang, queues.

PREPARATION ET CUISSON

Les abats blancs

CERVELLE	Dégorger, limoner, blanchir.	Pocher puis sauter
PIEDS	Dégorger, blanchir.	Pocher dans un blanc
RIS	Dégorger, blanchir, presser.	Braiser ou pocher
TETE	Dégorger, désosser, blanchir.	Pocher
TRIPES	Laver, gratter, détailler, blanchir.	Pocher ou braiser

Les abats rouges

CŒUR	Ouvrir, éliminer les caillots, dénervé.	Sauter et braiser
FOIE	Éliminer les parties fielleuses et la peau.	Sauter ou griller
LANGUE	Parer, dégorger, blanchir	Pocher ou braiser
ROGNONS	Dégraissier, parer.	Braiser, sauter, griller

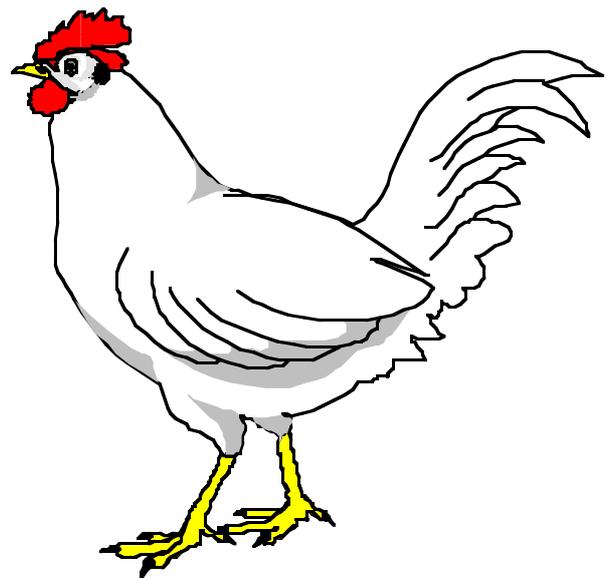
CONSERVATION

A + 3°C au réfrigérateur ou - 18°C au congélateur.
Le stockage doit être de courte durée.
Ne jamais garder les restes.

Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.2

Les volailles





LES VOLAILLES

DEFINITION :

➤ Le terme " volaille " englobe tous les animaux (oiseaux) dits de basse-cour vivant à l'état domestique y compris les oiseaux de même espèce que le gibier s'ils sont nés et élevés en captivité

CLASSIFICATION



Volailles à chair blanche

*Coquelet, poulet, poularde,
coq, poule, dinde, etc.*

Volailles à chair brune

*Canard, oie, pintade,
pigeon, etc.*

Le lapin domestique, animal de basse-cour, est généralement rattaché à la classification des volailles

LES CLASSES DE QUALITE

Le classement est effectué par l'abatteur, sous sa responsabilité, trois classes " A " B " C ". Le classement repose sur l'examen de l'aspect extérieur de la carcasse.

CLASSE A

- L'animal est bien conformé ;les masses musculaires sont importantes, une mince couche de graisse apparaît sous la peau.
- L'animal effilé est dépourvu de plumes à l'exception de la collerette, des jarrets et du bout des ailes. Quelques siccots et filoplumes sont tolérés.
- L'animal éviscéré est complètement dépourvu de plumes, siccots et de filoplumes. Quelle que soit la présentation, l'animal doit être exempt de fractures, déchirures, ecchymoses.

CLASSE B

- L'animal peut présenter un certain nombre de déformations peu accusées (bréchet incurvé, dos arrondi). Les masses musculaires doivent être suffisamment importantes.
- L'engraissement peut être insuffisant ou excessif à condition qu'il n'affecte pas la présentation.
- L'animal effilé est dépourvu de plumes à l'exception de la collerette, des jarrets et du bout des ailes. Quelques siccots et filoplumes sont tolérés.
- L'animal éviscéré est complètement dépourvu de plumes, siccots et de filoplumes.
- Deux déboîtages ou fractures non ouvertes ainsi que les ecchymoses sont admis dans la mesure où la partie atteinte a été reconnue apte à la consommation.

CLASSE C

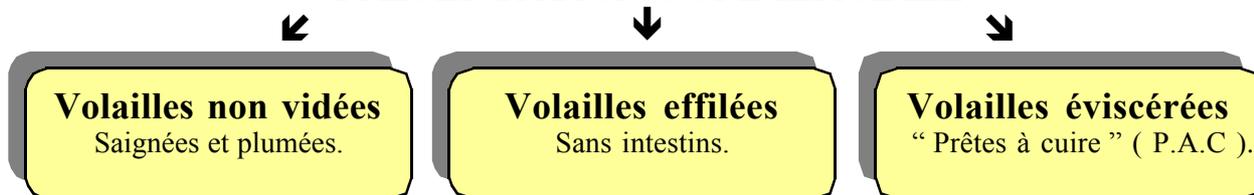
- Cette catégorie regroupe tous les animaux exclus des classe A et B. Ils ne peuvent être livrés en l'état à la consommation et doivent être réservés à l'industrie de transformation : (potages, bouillons, fonds déshydratés)



COMMERCIALISATION

- **Volailles de Bresse** : Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C), de race “ Bresse ” blanches et élevées dans la région de Bresse (Ain, Jura, Saône et Loire), en totale liberté 10m2 par bête, abattues au moins à 4 mois.
- **Label rouge fermier** : Volailles de 1^{er} choix, âgées d'au moins 3 mois, dont la moitié en plein air, alimentation composée d'au moins 70 % de céréales.
- **Label rouge** : Volailles âgées d'au moins 3 mois, alimentation composée d'au moins 70 % de céréales.

PRESENTATION COMMERCIALE



HABILLAGE ➤

- 1) Flamber
- 2) Vider
- 3) Parer
- 4) Brider
- 5) Détailler

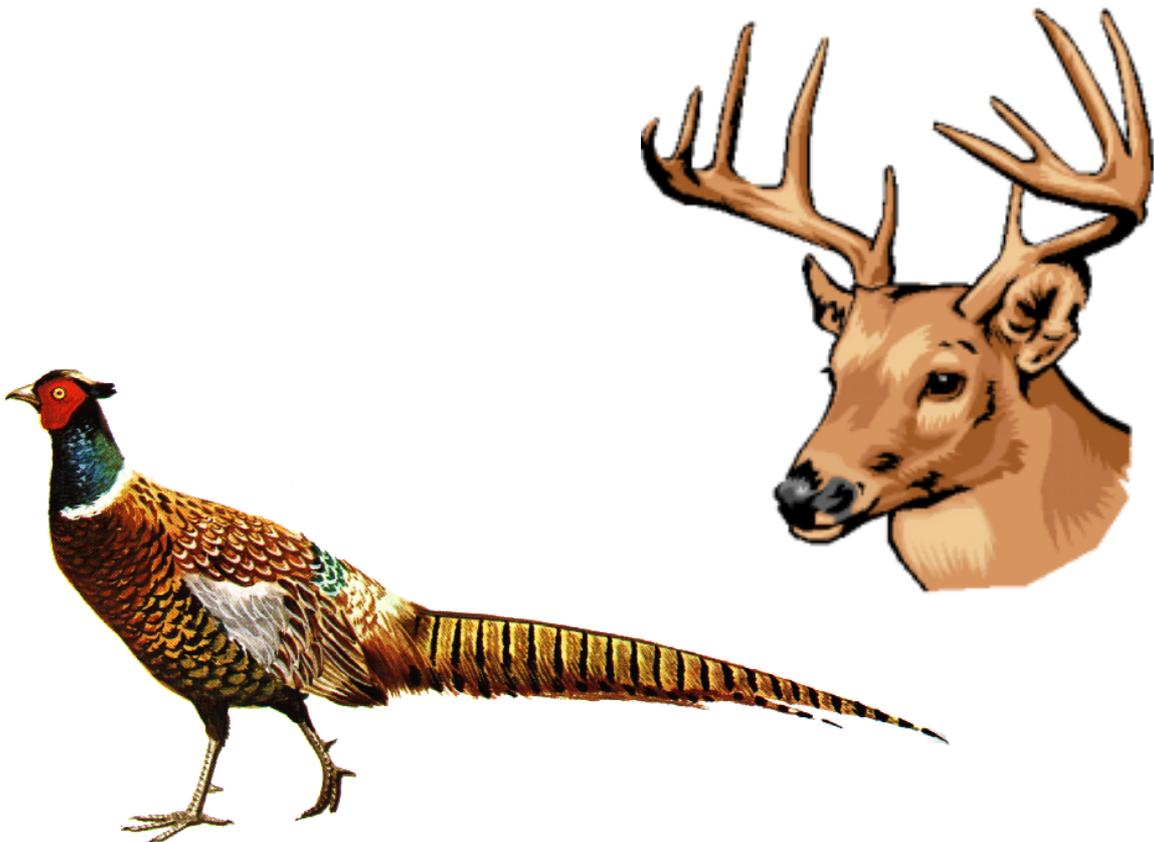
Mode de cuisson

MODE	VOLAILLES
Sauter	Coquelet, poulet, pintadeau, pigeonneau, etc.
Rôtir	Poulet, pigeonneau, pintadeau, etc.
Griller	Coquelet, pigeonneau, poulet, etc.
Poêler	Pintade, caneton, chapon, oie, etc.
Pocher	Poule, poularde, dinde, etc.
Ragoût	Coq, poule, dinde, oie, etc.

Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.3

Les gibiers





LES GIBIERS

DEFINITION :

➤ Le terme “gibiers” désigne l’ensemble des animaux comestibles vivant à l’état sauvage, chassés et commercialisés durant une période réglementée. Actuellement, bon nombre de ces animaux sont élevés en captivité : il s’agit de gibier d’élevage.

CLASSIFICATION



Le Gibier à poil

*Sanglier, cerf, biche, chevreuil
lièvre, lapin de garenne*

Le Gibier à plume

*Cailles, pigeons ramiers, palombes,
faisant, Alouettes, grives, perdrix,
ortolans, col-vert.*

Commercialisation

➤ Le restaurateur ne peut détenir du gibier sauvage avant la date autorisée de mise en vente. Celle-ci varie selon les départements. Dans la plupart d’entre eux, cette date est fixée entre quinze jours et un mois après l’ouverture de la chasse.

➤ Les restaurateurs doivent tenir à jour un registre du gibier pour y inscrire leurs achats de gibiers morts ou vivants. Tous les mouvements des animaux entrés et sortis doivent y être consignés, jour par jour, sans blanc ni rature.

➤ Ce registre paraphé par le Maire ou le Commissaire de police doit être présenté à toute réquisition des agents habilités.

NOTA : Le gibier peut être présenté frais, entier, en plumes ou en peau. Les oiseaux ne sont généralement pas vidés. Le gros gibier est en principe éviscéré.

REMARQUE :

Toutes les opérations de plumaison, dépouille ou éviscération doivent être effectuées dans un local à part, à l’abri des autres denrées alimentaires.

Le stockage en enceinte réfrigérée des gibiers non dépouillés ou non plumés doit être effectué dans un compartiment isolé des autres produits.

Chapitre 2.5 - Les V.P.O.

Sous chapitre 2.5.4

Le poisson





LE POISSON

DEFINITION:

➤ Vertébré aquatique, le plus souvent recouvert d'écaillés, respire à l'aide de branchies et se déplace avec des nageoires. On connaît environ 25000 espèces, la plupart vivent dans les mers et les océans. Les poissons d'eau douce sont moins nombreux; certains comme le saumon et l'anguille passent une partie de leur existence en mer.

On distingue

CONSERVATION
T. 0° + 2°C
Sous glace fondante

Les poissons ronds 2 filets.

De mer:

Exemple: Lotte (baudroie), Bar (loup), Cabillaud, Colin, Congre, Merlu, Merlan, Mulet, Rouget, Sardine, Thon, Maquereau, Roussette (Saumonette), etc.

Eau douce:

Exemple: Truite, Saumon, Esturgeon, Goujon, Sandre, Brochet, Anguille, etc.

Les poissons plats 4 filets.

De mer:

Exemple: Turbot, Barbue, Carrelet (plie), Limande, Sole, Raie, etc.

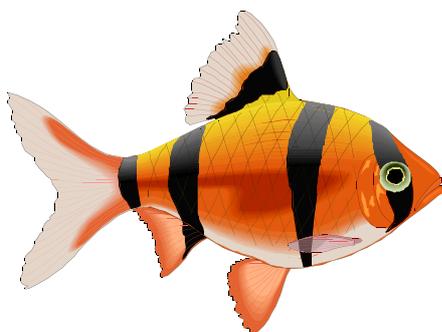
Les poissons plats 2 filets.

De mer:

Exemple: Daurade, St. Pierre, etc.

Eau douce:

Exemple: Carpe, Perche, Tanche, Brème, etc.



DECOUPE

Filet:	140 g
Darne:	180 g
Tronçon:	200 g
Pièce:	250 g
Friture:	220 g



APPELLATIONS

LES POISSONS DE MER

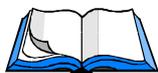
OFFICIELLE	REGIONALE
BAR	Loup (Provence), Barreau (Vendée), Cernier.
BARBUE	Griète, Rite, Alaize.
BONITE	Pélamide ou Bonite à dos rayé.
CABILLAUD	Morue, moruette, Doguette, Moulue.
CARDINE	Limande-sloop, Mère des soles, Gélinne, Liamme, Pole.
CHINCHARD	Saurel, Carringue, Robinette, Cariau, Ripon, Querelle, Chicard.
CIVELLE	Piballe.
CONGRE	Anguille de mer.
DORADE	Daurade, Pelon, Pagre, Brème de mer, Pironneau.
EGLEFIN	Egrefin, Ane, Anon, Morue-saint-pierre.
EPERLAN	Bellec.
FLET	Flie, Flandre, Picaud, Fanken, Bieth.
FLÉTAN	Halibut.
GRONDIN GRIS	Canaron, Cazin, Gournaud, Gronau.
GRONDIN ROUGE	Rouget-grondin, Tombe, turc, Gros-cabot.
HARENG	Hareng guais, Harinck.
LANÇON	Anille, Jolivet, Anguille de sable.
LIMANDE	Fleurin, Limandes.
LIMANDE SOLE	Limandelle, Limandière, Mère de sole.
LIEU NOIR	Colin noir, Eglefin, Merluce, Charbonnier, Merlan vert.
LIEU JAUNE	Merlan jaune, Colin jaune, Luts, Merluce blanche.
LINGUE	Petite lingue, Julienne, Elingue, Lomké.



APPELLATIONS

LES POISSONS DE MER

OFFICIELLE	REGIONALE
LOTTE	Baudroie, Diable, Maradre, Cabot, Rape, Boudrou.
MAQUEREAU	Lisette, Aniaux, Brézel.
MEROU	Cernier.
MULET	Muge, menille, Meuil.
MERLAN	Merlin, Verlet.
PAGEOT	Rousseau, pageau.
PLIE	Carrelet, Flet, Carlatin, Targe, Fléau, Sardineau, Flétan, Piaise.
POCHETEAU	Raie grise, Raie blanche, Tire, flat.
RAIES	Raies lisse, Douce, grise.
RAIE BOUCLEE	Cloué.
RASCASSE	Rascasse brune, Crapaud de mer.
RASCASSE DU NORD	Chèvre, Sebate.
ROUGET BARBET	Surmulet, Barbarin, Rouget de roche, Malette.
ROUSSETTE	Chien de mer, Chien gris, Saumonnette, Moutelle, Holbiche.
SARDINE	Royan, Celan, Pilchard, Célemi.
SARDINELLE	Alloche.
SAINT-PIERRE	Poule de mer, Soleil, Rouet, Jean doré, Arrosee.
SOLE	Ceteau, Sole-perdrix, Camarde, Rouade.
TACAUD	Plouse, Gode, Tangué.
THON	Thon blanc, Thon obèse.
TURBOT	Eturbo.
VIVE	Grande vive, Ecurpe.



CLASSIFICATION

Classification nutritionnelle

- Les poissons peuvent être classés d'après la teneur en graisse. Mais cela varie selon l'époque : certains poissons sont parfois maigres et parfois gras.

Poisson maigre, moins de 5% de lipides.

Poisson 1/2 gras, de 5 à 10% de lipides.

Poisson gras, plus de 10% de lipides.

POISSON MAIGRE		POISSON 1/2 gras	POISSON GRAS
Anchois	Goujon	Alose	Anguille
Barbue	Lieu	Baudroie	Lamproie
Brème	Limande	Congre	Murène
Brochet	Merlan	Flétan	Saumon
Cabillaud	Mulet	Hareng	Thon
Carpe	Perche	Maquereau	
Carrelet	Raie	Sardine	
Colin	Rascasse		
Daurade	Roussette		
Églefin	Sole		
Esturgeon	Tanche		
Espadon	Turbot		
Gardon	Truite		

Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.5

Les coquillages





LES MOLLUSQUES

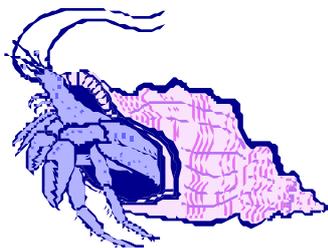
GENERALITES :

➤ Ce sont des animaux invertébrés, au corps mou, tous ces animaux possèdent une coquille protectrice, certains la possèdent sous la peau (encornet, seiche, etc) pour d'autres elles enferment leur corps, ce sont les coquillages (moules, huîtres, bigorneaux, etc).

CLASSIFICATION



LES GASTEROPODES



LES CEPHALOPODES
Calmars, poulpes, seiches,
pieuvres, etc.

TERRESTRES UNIVALVES
Escargots de Bourgogne, petits
gris

COQUILLAGES BIVALVES
Huîtres, moules, St Jacques,
praires, coques, etc.

COQUILLAGES UNIVALVES
Ormeaux, bulots, bigorneaux,
bernaques, etc.

ACHAT :

- Les mollusques doivent être achetés très frais. Ils doivent être vivants, même si on les consomme cuits. Ils doivent avoir une odeur agréable.
- Il faut éliminer ceux qui sont ouverts.
- Une étiquette de salubrité est obligatoire sur chaque colis, elle atteste des bonnes conditions sanitaires.

CONSERVATION :

- Les céphalopodes se conservent comme le poisson à + 2° C sous glace pilée.
- Les coquillages se conservent entre + 5° C et + 10° C dans un endroit noir et aéré.



AUTRES ANIMAUX AQUATIQUES

LES BATRACIENS :

Les grenouilles, ce sont les cuisses que l'on consomme fraîches ou surgelées.

Préparations et cuisson

- Sautées : meunière, grenobloise, provençale, aux fines herbes.
- Frites : Panées ou en beignets.
- Potage : Velouté de grenouilles.
- Farce : Mousse et terrine.
- Pochées : Poulette, sauce vin blanc.



LES OURSINS :

L'oursin est un échinoderme, on l'appelle aussi châtaigne de mer.

Il en existe plusieurs variétés (l'oursin violet, l'oursin conique, l'oursin blanc). La fraîcheur se reconnaît à la fermeté de ses piquants, à l'orifice de la bouche très serré.

Il faut les acheter vivants et les consommer aussitôt souvent crus, pochés (à la coque), en potage (velouté d'oursins) ou liaison des sauces de poissons.

LES VIOLETS :

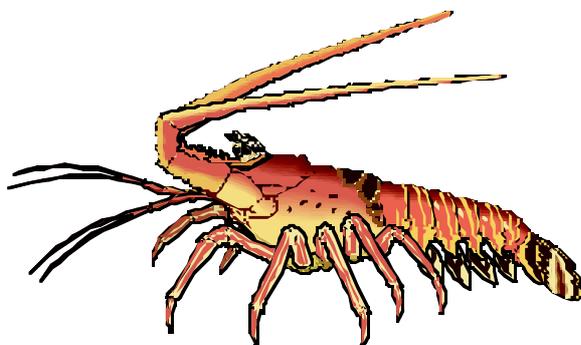
Les violets présentent l'aspect général de grosses pommes de terre brunes, noirâtres, à chair jaune vif.

L'extrémité opposée à la bouche est souvent couverte de débris de coquillages ou de graviers sur lesquels l'animal s'était fixé.

Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.6

Les crustacés





LES CRUSTACES

GENERALITES :

- Recouverts d'une carapace, la majorité des crustacés appartient à l'ordre des décapodes car ils sont munis de 5 paires de pattes.
- Leur corps se compose dans la plupart des espèces de deux parties, le coffre et l'abdomen ou queue qui comporte la grande partie des chairs comestibles. Pour les gros crustacés la chair des pattes et des pinces est très estimée également.

- Les crustacés marins les plus appréciés sont le homard, la langouste, la crevette, les crabes (tourteau, araignée de mer, étrilles, etc) et la langoustine. Le seul crustacé d'eau douce utilisé en cuisine est l'écrevisse.

ACHAT :

Le prix des crustacés frais est toujours très élevé, et de plus d'un très faible rendement en parties comestibles, plus de 50 % de déchets. Le poids d'une portion est de 300 à 400 g selon l'espèce.

Il est impératif d'acheter les crustacés frais vivants (sauf pour la langoustine qui est conditionnée sous glace). Lorsqu'ils sont morts, ils se vident, perdent leur saveur et s'altèrent très rapidement.

Il faut prendre les sujets les plus lourds pour une même taille, les articulations doivent être claires et rebondies.

CONSERVATION :

Du lieu de pêche au lieu de consommation les crustacés sont transportés dans de la ferruche (sorte de paille) et la chaîne du froid doit se situer de + 2° à + 3°C.





LES CRUSTACES

CUISSON

Cuire dans un liquide bouillant

<p>TOURTEAU HOMARD LANGOUSTE ARAIGNEE ECREVISSE</p>	<ul style="list-style-type: none">- Court-bouillon bien salé, algues.- Cuisson 15 à 20 mn suivant grosseur.- Incision entre les yeux pour provoquer l'écoulement du liquide de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">- Servis froids avec mayonnaise ou dérivés.- Chauds avec sauce faite à part.
---	---	---

Griller

<p>GAMBAS CREVETTES</p>	<ul style="list-style-type: none">- Grillées entières souvent en brochette.	<ul style="list-style-type: none">- Accompagnées d'une sauce émulsionnée chaude ou beurre composé.
<p>HOMARD LANGOUSTE</p>	<ul style="list-style-type: none">- Coupés en deux, assaisonnés et grillés finir au four la cuisson.	<ul style="list-style-type: none">- Servis chauds avec une sauce additionnée de corail ou d'un beurre composé.

Frir

<p>CREVETTE LANGOUSTINE</p>	<ul style="list-style-type: none">- Queues décortiquées, marinade, pâte à frir, bain d'huile à 170°C.	<ul style="list-style-type: none">- Accompagnées de mayonnaise et dérivés.
---------------------------------	---	--

Sauter

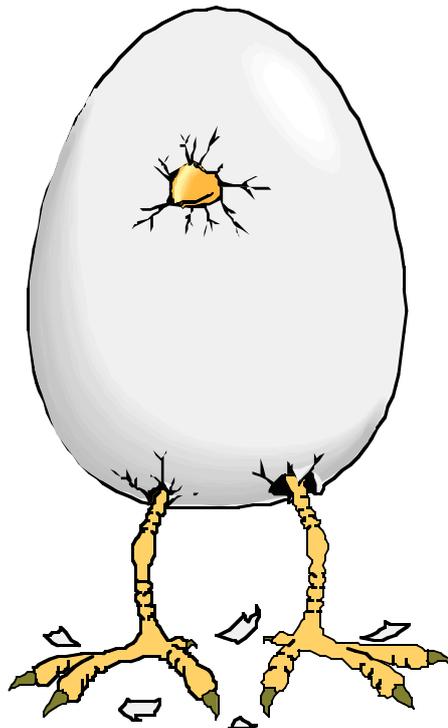
<p>GAMBAS ECREVISSE HOMARD LANGOUSTE</p>	<ul style="list-style-type: none">- Pièces assaisonnées, saisies et cuites dans la matière grasse, un déglacage au terme de la cuisson ainsi qu'une sauce.
--	--

NOTA : Les crustacés sont aussi utilisés, pour les parties non comestibles, pour la fabrication de beurres composés, de sauce américaine et bisques.

Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.7

Les œufs

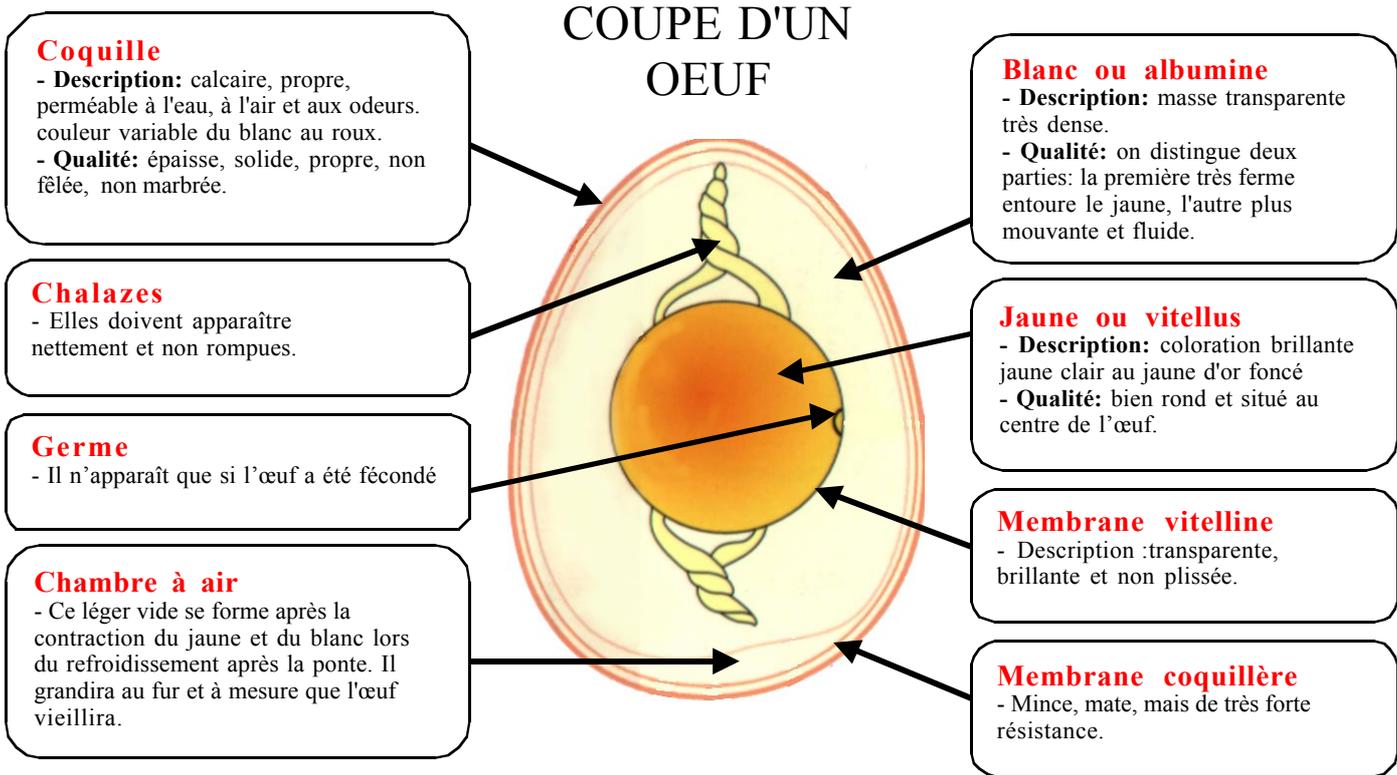




LES OEUFS

DEFINITION:

- La dénomination " œuf " sans indication de l'espèce animal est strictement réservée aux œufs de poule.
- Tout autre œuf doit être suivi du nom de l'animal d'origine. Exemples: *Œufs de caille, de pluvier, de vanneau, etc.*



CATEGORIE DE POIDS	
XL (Très gros)	73 g au moins
L (Gros)	63 à 72 g
M (Moyen)	53 à 62 g
S (Petit)	moins de 53 g

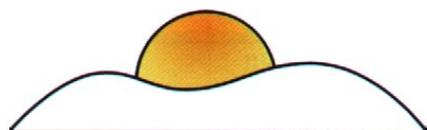
POIDS MOYEN D'UN OEUF	
55 / 60 g	
Coquille	6 g = 10 %
Jaune	18 g = 30 %
Blanc	36 g = 60 %

UNE MESURE 1 L CONTIENT
Œufs entiers 20
Jaunes 48
Blancs 32



LA FRAICHEUR DES OEUFS

ŒUF CASSE CRU



Œuf extra frais

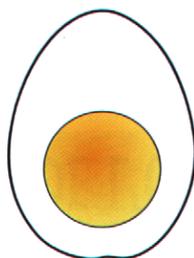


Œuf frais

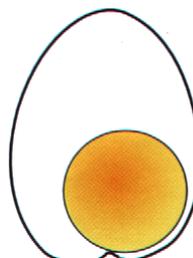


Œuf vieux

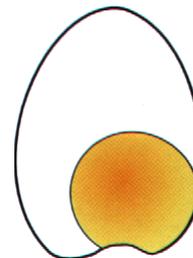
ŒUF CUIT DUR



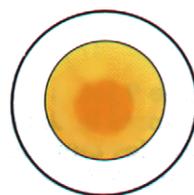
Œuf extra frais



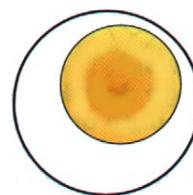
Œuf frais



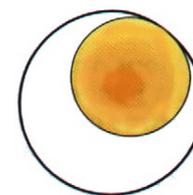
Œuf vieux



Œuf extra frais



Œuf frais



Œuf vieux

Recommandation

- Vérifier la température de stockage de + 4 à + 6 °C.
- Effectuer une rotation des stocks (premier entré, premier sorti).
- Se laver les mains avant et après les opérations de cassage.
- Casser les œufs juste avant leur utilisation.
- Éviter de conserver les blancs pour une utilisation ultérieure.
- Passer au chinois les œufs battus pour retirer les chalazes ou bris de coquilles.



LA REGLEMENTATION

DEFINITION :

- La C.E.E. a décidé d'une réglementation classant les œufs en trois catégories: " A " B " C ", en fonction de leur qualité.

1) CATEGORIE A :

➤ Elle concerne les œufs non lavés, non réfrigérés, non conservés à moins de + 8°C.

■ Œufs extra frais :

- Jusqu'au 7^{ème} jour après la date d'emballage inscrite sur le conditionnement. Ces œufs sont collectés au moins 2 fois par semaine par le producteur donc moins de 4 jours après la ponte. La hauteur de la chambre à air doit être inférieure à 4 mm.

■ Œufs frais :

- Au-delà du 7^{ème} jour après la date d'emballage (**déclassement de la qualification extra**). Concerne également les œufs collectés par le producteur depuis moins de 8 jours après la ponte. La hauteur de la chambre à air doit être inférieure à 6 mm.

2) CATEGORIE B :

➤ Entre dans cette catégorie des œufs ayant subi un traitement de réfrigération, de conservation (réfrigéré dans un mélange gazeux ou non), ou des œufs de catégorie **A** déclassés. La hauteur de la chambre à air mesure environ 9 mm.

3) CATEGORIE C :

➤ Elle concerne les œufs ne répondant pas aux conditions exigées pour être classés dans les catégories **A** et **B**. Ils sont réservés à l'industrie.

REMARQUE: - Les appellations " œuf coque ", " œuf du jour " et " œuf fermier " ne sont pas admises par la réglementation.

CONDITIONNEMENT

- Le conditionnement a généralement lieu dans les deux jours suivant la ponte. Les œufs sont conditionnés et commercialisés.

- En vrac.
- En boîte de 3, 6, 10, 12 et 18 pièces.
- En plateaux de 20, 24 et 30 pièces.
- En canadienne de 180 et 360 pièces.

L'EMBALLAGE DOIT OBLIGATOIREMENT COMPORTER

- Une petite banderole avec, selon la qualité, la mention extra, pour les conditionnements inférieurs à 30 œufs.
- Une banderole ou un dispositif d'étiquetage placé sur l'ouverture des gros emballages (canadienne).



L'ETIQUETAGE

Mentions obligatoires portées sur les emballages

Petite banderole apposée sur les conditionnements inférieurs à 30 œufs.

Etiquetage utilisé pour les "canadiennes"

- Numéro d'immatriculation
- date d'emballage

EXTRA 9.56.03 E
jusqu'au emballé le
7 MARS
Prix 12,25F

Papillon à supprimer
7 jours après la date
d'emballage.

Numéro de l'étiquette

Nom ou raison sociale
de l'entreprise.

Adresse de l'entreprise.

Numéro d'immatriculation

3 = Numéro d'identification de
France dans la C.E.E.

29 = Centre d'emballage dans le
Finistère.

063-E = Numéro d'agrément
du centre.

**Nombre d'œufs dans
l'emballage**

360 pièces

Catégorie A = œufs frais

Calibre de poids:

L = 63 g à 72 g.

Décret n° 69-857 du 17-9-69

**Arrêté ministériel
du 19 septembre
1972**

0022178

CONTROLE DE QUALITE

**MINISTERE
DE L'AGRICULTURE**

Ets LAVANANT

Nom: -Elev. Avi. du Vieux
Moulin

DIRINON

Adresse: - 29224 DAOULAS

N° mon: **3 29 063 E**

360 A L

Nombre

Catégorie:-----

--

Code sem. -----

--

27

Code de la semaine d'emballage: 27

- Les œufs ont été conditionnés entre
le lundi 02/07/84 et le dimanche
08/07/84.

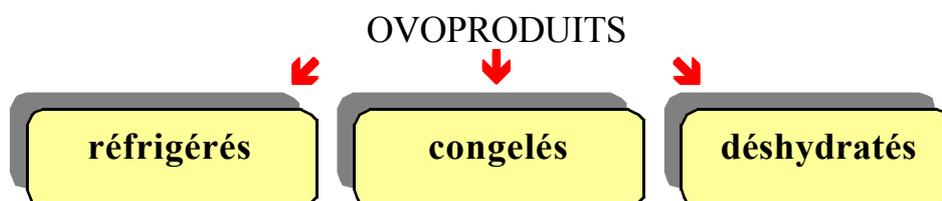


LES OVOPRODUITS

DEFINITION :
Ces denrées alimentaires sont constituées essentiellement par la totalité (œuf entier) ou une partie (jaune ou blanc) du contenu de l'œuf propre à la consommation humaine.

DENREE UTILISEE: → *principalement " l'œuf de poule "*

DIFFERENTES PRESENTATIONS



PROCESSUS DE REALISATION

NETTOYER

CASSER-----FILTRER

HOMOGENEISER-----REFRIGERER à + 3°c

PASTEURISER-----REFRIGERER à + 3°c

CONDITIONNER

OVOPRODUITS LIQUIDES	OVOPRODUITS CONGELES	OVOPRODUITS DESHYDRATES
<ul style="list-style-type: none"> - Réfrigérés à + 3°c maximum. - Utilisation dans les 24 heures. 	<ul style="list-style-type: none"> - Température entreposage au moins égale à - 12° C. - Décongélation lente au froid (0° C à + 4° C). - Utilisation très rapide après décongélation. 	<ul style="list-style-type: none"> - (Préférence de qualité pour les œufs en poudre conservés en boîtes sous atmosphère gazeuse inerte). - Stockage de 0° C à + 15° C.

NOTA : L'utilisation grandissante des Ovoproducts dans l'industrie alimentaire est due à l'excellente qualité bactériologique des produits et leur facilité d'emploi.

Chapitre 2.5 - Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.5.8

Le hachage de la viande





HACHAGE DE LA VIANDE

GENERALITES :

➤ Le peu d'intérêt des consommateurs pour les morceaux à «cuisson longue», morceaux de 2^{ème} et 3^{ème} catégories, a obligé les industriels de la viande à trouver de nouvelles formes de valorisation de ces morceaux. La solution a été la fabrication de la viande hachée.

Définition

- Le morcellement par hachage fait pénétrer dans la viande:



Des bactéries de surface.
Des bactéries en suspension dans l'air.
Des bactéries qui prennent pour support le matériel.

Réglementation

L'arrêté du 15 mai 1974 (J.O. 26 juin 74) clarifie un ensemble de textes législatifs ou réglementaires. Cet arrêté traite de la fabrication de la viande hachée qu'elle soit «à la demande» ou «à l'avance» c'est-à-dire réfrigérée ou surgelée.

PRECAUTIONS A PRENDRE

- 1) Hygiène corporelle et vestimentaire.
- 2) Propreté du matériel (table, étal, couteaux, etc).
- 3) Stérilisation du hachoir. " Etuvage 20' à 120° C."
- 4) Travailler dans une ambiance fraîche + 8° C.
- 5) Hacher la viande au maximum 2 h avant la consommation.
- 6) Stocker la viande entre 0° C et + 2° C.
- 7) Ne jamais garder les restes.
- 8) Ne jamais congeler ou recongeler

Chapitre 2.6 – Gestion

Sous chapitre 2.6.3

Le tableau grammages





TABLEAU GRAMMAGES

PRODUITS		PRODUITS	
VIANDES		LEGUMES	
Griller / Sauter	150 g	Frites	400 g
Rôtir	150 g	Purée	300 g
Ragoût en sauce	180 g	Gratin	300 g
VOLAILLES		POUR 1 PERSONNE	
Escalope	150 g	Matière grasse	10 g
Poulet	250 g	Garniture aromatique	20 g
Poule	300 g	Déglçage au vin	2 cl
Coq	350 g	Déglçage à l'alcool	1 cl
Lapin	250 g	Concentré tomate (sauce rouge)	5 g
Canard	350 g	Concentré tomate (sauce rose)	2,5 g
Magret	150 g	Mouillement	10 cl
ABATS		Jus de rôti	3 cl
Foie	150 g	Sauce	6 cl
Rognons	220 g	Garniture d'appellation	30 g
Ris de veau	250 g	POUR 1 LITRE	
Langue	200 g	Crème (sauce)	200 g
Cervelle	180 g	Crème (liaison avec jaune)	100 g
POISSONS		Jaune d'œuf	4 pièces
Filet	140 g	DESSERT	
Darne	180 g	Riz rond	220 g
Tronçon	200 g	Semoule fine	150 g
Pièce	250 g		
ŒUFS			
Hors d'œuvre	2 pièces		
Plat principal	3 pièces		

Chapitre 2.6 – Gestion

Sous chapitre 2.6.4

La fiche technique



LA FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

DEFINITION :

➤ La fiche technique de fabrication est un outil de gestion indispensable pour la restauration, elle est utilisée par les professionnels de la cuisine et les gestionnaires.

A quoi et à qui sert elle ?

- A gérer avec précision sa commande de produits.
- A obtenir une recette standardisée.
- A déterminer de façon stricte la présentation et le service.

Pour le cuisinier

Pour le gestionnaire

- A passer ses commandes auprès des fournisseurs.
- A calculer le prix de revient et fixer le prix de vente.
- A contrôler la production culinaire.
- A chiffrer le coût des dépenses journalières.
- A gérer ses stocks.

Établir une fiche technique

1. Indiquer la liste des ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette, (Matière d'œuvre).
2. Indiquer l'unité de conditionnement de chaque produit, (Unité).
3. Indiquer les quantités nécessaires en poids brut, (Quantité).
4. Indiquer le prix unitaire moyen pondéré (**PUMP**) de chaque produit, (Prix unitaire HT).

NOTA: De plus, il sera ajouté au total des coûts une somme forfaitaire pour tenir compte de certains ingrédients difficilement valorisables tels que sel, poivre, moutarde.

Prix unitaire moyen pondéré: Certains produits subissent sur des périodes courtes, des fluctuations importantes. Dans ce cas, on retiendra le coût moyen lors de l'établissement de la fiche technique. (voir fiche de stock).

La méthode d'exécution

La méthode d'exécution est une organisation méthodologique des tâches successives à mettre en œuvre pour réaliser le plat.

Il est important de suivre pas à pas les actions qui ont été réfléchies et organisées pour la mise en place de la réalisation. Elle tient compte des temps de réalisation, de l'hygiène alimentaire et de l'heure de service.

Gestion

Le coefficient permet de couvrir les dépenses autres que le total des matières première Exemple: (personnel, électricité, eau, loyer, etc. et éventuellement le bénéfice. Il permet d'obtenir le prix de vente d'un plat à partir du prix de revient des denrées si l'on connaît le montant des charges.

Prix de Vente : Coût des matières premières = Coefficient.

Le ratio représente en pourcentage le coût des matières premières par rapport au prix de vente.

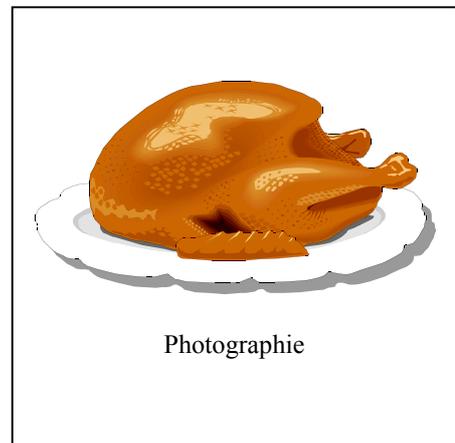
Exemple: Dépenses matières premières : Prix de vente = Ratio.

NOM DU PLAT	Coefficient	N° 7
--------------------	--------------------	-------------

Nombre de portions	8	PR portion	15,00 F	P. Vente TTC	3,5	52,50 F	Ratio	0,29
--------------------	----------	------------	---------	--------------	-----	---------	-------	------

Matière d'œuvre	U	Quantité	P.U.M.P	PT HT	%	Techniques
						Légumes conseillés

METHODE D'EXECUTION



Plats similaires

Chapitre 2.6 – Gestion

Sous chapitre 2.6.5

Le coût matières

LE PRIX DE REVIENT

☞ Les quantités inscrites sur le BON D'ECONOMAT ou la FEUILLE DE SORTIES JOURNALIERES ont été calculées à partir du MENU, de la LISTE DES GRAMMAGES et des FICHES TECHNIQUES correspondant aux plats du menu.

Ces documents ont été utilisés pour le contrôle des sorties et des marchandises réellement utilisées en cuisine.

☞ La finalité de ces contrôles est de connaître chaque jour le **PRIX de REVIENT DENREES d'un repas servi.**

COMMENT SE CALCULE-T-IL ?

Il se calcule en deux temps.

- **1^{er} temps :**

☞ Le bon d'économat ou la feuille de sorties journalières utilisée est valorisé :

exemple :

INGREDIENTS	Unité de mes.	QUANTITES SORTIES	P. U.	TOTAL
Carottes	kg	12,000	0,38 €	4,57 €
Rôti de porc	kg	13,500	4,27 €	57,63 €
H. verts surgelés	kg	20,00	0,80 €	16,01 €
DEPENSE DENREES				181,11 €

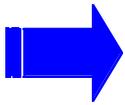


➔ Le total de ce document représente la valeur des sorties du jour ou « **DEPENSE DENREES JOURNALIERE** ».

- 2^{ème} temps :

☛ En divisant la dépense denrées obtenue par le nombre de repas réellement servis ce même jour, on calcule ainsi le prix de revient denrées d'un repas ; il est communément appelé « PRJ » ou prix de revient jour ; on dit aussi aujourd'hui « COUT DE REVIENT DENREES D'UN REPAS » :

Sa formule de calcul est la suivante :



DEPENSE DENREE JOUR / Nombre de repas

Exemple :

Dépenses denrées du jour ①	181,11 €
Nombre de repas jour ②	90
Prix de Revient Journalier ①/②	2,01 €

OU SE CALCULE-T-IL ?

➔ Ces informations sont en général rassemblées dans un tableau dans lequel on effectue également les calculs de PRJ , comme dans le modèle ci-dessous :

DATES	Nbre REPAS jour ②	DEPENSES DENREES Jour ①	PRJ ① / ②
1/06			
2/06			

TRAVAIL A FAIRE sur cette séquence

→ Calculez les deux prix de revient manquant dans ce tableau.

DATES	Nbre REPAS jour ②	DEPENSES DENREES Jour ①	PRJ ① / ②
1/06	90	181,11 €	2,01 €
2/06	82	166,93 €	2,04 €
3/06	107	181,87 €	1,70 €
4/06	95	203,06 €	
5/06	72	112,05 €	



Pour en savoir plus sur les prix de revient...

REMARQUE

NE CONFONDEZ PAS PRJ et PRC !

Le **PRJ** permet de connaître le coût d'un repas un jour donné ; il ne permet pas de savoir où se situe le prix de revient moyen d'un repas depuis le début d'une période de gestion. Il faut alors calculer un autre prix de revient appelé « **PRIX DE REVIENT CUMULE** ».

C'est le « **PRC** » qui est comparé à l'objectif à ne pas dépasser, c'est à dire à la dépense denrées pour un repas.

Exemple

OBJECTIF : 2,06

DATES	Nbre REPAS jour ②	Nbre REPAS Cumulé ③	DEPENSES DENREES Jour ①	DEPENSES DENREES Cumulé ④	P ① ②	PRC ④/③
1/06	90	90	181,11 €	181,11 €	2,01 €	2,01 €
1/06	82	172	166,93 €	348,04 €	2,04 €	2,02 €
3/06	107		181,87 €		1,70 €	
4/06	95		203,06 €			
5/06	72		112,05 €			

$$172 = 90 + 82$$

$$348,04 \text{ €} = 181,11 \text{ €} + 166,93 \text{ €}$$

$$2,02 \text{ €} = 348,04 \text{ €} / 172$$

➔ Calculez les PRJ et les PRC manquants

GESTION

LE RATIO "denrées"

Module C

CUISINIER

LE RATIO

DEFINITION

C'est un calcul rapide qui est fait à partir de la dépense denrées et de la recette correspondante. Il permet de mesurer ce que l'un représente par rapport à l'autre, pour un plat ou pour un repas complet.

Exemple

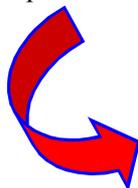
DEPENSE DENREES OU COUT DENREES	RECETTE REPAS	RATIO
12073,96 €	29270,21 €	0,41

ou bien

PRIX DE REVIENT OU COUT DENREES d'un repas	PRIX DE VENTE de ce repas	RATIO
2,01 €	4,88 €	0,41

COMMENT EST-IL CALCULE ?

A partir de ces deux informations fournies par le gestionnaire ou par la comptabilité, il s'agit de diviser la dépense denrées par la recette correspondante ou bien le coût de revient denrées d'un repas ou d'un plat par le prix de vente correspondant.



Le résultat obtenu s'appelle un **RATIO**.

➔ Retenez la formule de calcul suivante :

RATIO = DEPENSE DENREES divisée par RECETTE REPAS
--

Dans le cas présent, ce ratio portera le nom de :

RATIO DENREES ou RATIO VIVRES

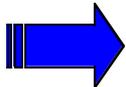
Exemple

DEPENSE DENREES OU COUT DENREES ①	RECETTE REPAS ②	RATIO DENREES ① divisé par ②
12073,96 €	29270,21 €	0,41

ou bien

PR DENREES OU COUT DENREES d'un repas ①	PRIX DE VENTE de ce repas ②	RATIO DENREES ① divisé par ②
2,01 €	4,88 €	0,41

☞ 0,41 est un ratio qui peut aussi s'exprimer en pourcentage ; il suffira alors de multiplier ce ratio par 100 :



RATIO DENREES = 41 %

QUE SIGNIFIE-T-IL ?

Dans l'exemple ci-dessus, il représente 41 % de la recette ou du prix de vente ou pour une recette de 15,24 €, il a été dépensé 6,25 € de denrées.

REMARQUE

Le ratio calculé à partir de la dépense et de la recette est le même que celui calculé à partir du prix de revient et du prix de vente ; on calculera le ratio avec les uns ou les autres en fonction des données que l'on possède.

→ Calculez le coefficient approprié dans le tableau ci-dessous.

PR DENREES d'un repas ou DEPENSE DENREES	PRIX DE VENTE ou RECETTE	RATIO DENREES	% DENREES
1,83 €	4,42 €		
9604,29 €	20351,94 €		

A QUOI SERT-IL ?

Ce type de ratio a deux utilisations principales :

1 – Il sert à calculer la dépense denrées à ne pas dépasser pour un plat, un repas ou une dépense denrées totale, à partir d'un prix de vente ou d'une recette connue :

On multiplie alors la recette ou le prix de vente par le ratio à appliquer (*il est défini par le gestionnaire ou par l'entreprise*).

→ Retenez la formule de calcul suivante :

RECETTE REPAS multipliée par RATIO = DEPENSE DENREES

ou bien

PRIX DE VENTE REPAS multiplié par RATIO = DEPENSE DENREES

Exemple

PRIX DE VENTE ou RECETTE ①	RATIO DENREES ②	PR DENREES OU COUT DENREES ① x ②
4,57 €	0,45 ou 45 %	2,06 €
22867,35 €	0,45 ou 45 %	10290,31 €

2 – A contrôler si la dépense denrées ou le prix de revient réalisé respecte l'objectif et à mesurer l'écart s'ils sont différents.

Exemple : pour un prix de vente de 4,12 €

COÛT DENREES PREVU	COÛT DENREES REALISE	RATIO PREVU	RATIO REALISE(*)
1,83 €	1,72 €	0,44 ou 44 %	0,42 ou 42 %

COÛT DENREES PREVU	COÛT DENREES REALISE	RATIO PREVU	RATIO REALISE(*)
1,83 €	2,89 €	0,44 ou 44 %	0,70 ou 70 %

(*) Plus le ratio réalisé est bas par rapport à l'objectif, moins la dépense denrées est importante ; plus le ratio réalisé est élevé par rapport à l'objectif, plus la dépense denrées est importante.

Si les exercices précédents ne vous ont pas posé de problèmes, passez aux exercices page suivante.

Si vous n'avez pas bien assimilé le leçon, prévenez votre formateur.

TRAVAIL A FAIRE sur cette séquence

**Réalisez les exercices qui sont
proposés en application de la leçon
sur le ratio.**

➔ Effectuez dans les tableaux ci-dessous les différents calculs demandés.

Tableau 1 : Calculez des prix de revient à partir d'une recette ou d'un prix de vente et d'un ratio.

PRIX DE VENTE ou RECETTE	RATIO DENREES	PR DENREES OU COUT DENREES
4,19 €	0,50 ou 50 %	
19056,13 €	0,45 ou 45 %	
8,38 €	0,41 ou 41 %	

Tableau 2 : Calculez des ratios denrées à partir d'un prix de revient ou une dépense denrées, avec une recette ou un prix de vente.

PR DENREES OU DEPENSE DENREES	PRIX DE VENTE ou RECETTE	RATIO DENREES
2,21 €	5,34 €	
3811,23 €	9909,19 €	
6,56 €	15,55 €	

Tableau 3 : Calculez le ratio denrées réalisé et l'écart par rapport au prévu.

COUT DENREES PREVU	COUT DENREES REALISE	RATIO PREVU	RATIO REALISE	ECART en % (**)
1,45 €	1,49 €	0,40 ou 40 %		

GESTION

PRIX DE VENTE ET COEFFICIENT

Module C

CUISINIER

LE PRIX DE VENTE ET COEFFICIENT

LE PRIX DE VENTE, QUE REPRESENTE T-IL POUR L'ENTREPRISE ?

☛ Multiplié par le nombre de repas servis, il donne le chiffre d'affaires (CA) à partir duquel l'entreprise va payer toutes ses dépenses.

Exemple

$$4,88 \text{ €} \times 6\,500 \text{ repas} = 31\,709,40 \text{ € soit son CA}$$

Le prix de vente est calculé par l'entreprise en fonction de ses coûts (*dépenses*) et de son statut juridique (*privé, public, lucratif, non lucratif*) ; le taux de TVA appliqué peut être différent et a une incidence sur le prix de vente (*Voir Séquence 5*).

COMMENTAIRES

En restauration collective il y a deux types de restaurants

- **AUTOGERE**

L'entreprise gère elle-même sa restauration (*Mairie, entreprises, village vacances, école, collègue...*) ; les recettes (CA) doivent couvrir les dépenses.

- **CONCEDE**

En général ce sont des sociétés de restauration (*EUREST, SODEXHO, AVENANCE, BREIZ RESTAURATION...*) qui gèrent le restaurant qu'une entreprise privée ou publique (*École, hôpital, entreprise...*) leur a confié, c'est à dire **concédé**. Les SDR sont des entreprises commerciales, leur objectif est aussi de réaliser une marge bénéficiaire.

COMMENT EST-IL CALCULE RAPIDEMENT ?

Il y a deux conditions à réunir pour cela :

1 – L’entreprise ou l’établissement doit connaître le « COUT DE REVIENT DENREES » d’un repas ou d’un plat (Valorisation de la fiche technique).

(Voir Séquence 2)

2 – L’entreprise ou l’établissement doit savoir combien elle doit vendre ce plat ou ce menu pour couvrir toutes ses dépenses et éventuellement sa marge bénéficiaire (Informations fournies par la comptabilité).

Exemple

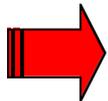
Coût de revient denrées d’un repas	2,01 €
Prix de vente de ce même repas	4,88 €

REMARQUES

☞ La différence entre ces deux sommes ($4,88 - 2,01 = 2,87$) doit « couvrir » les autres dépenses (*Personnel, électricité, eau, loyer, administratif...*) et éventuellement le bénéfice à faire selon le statut de l’entreprise.

☞ Si l’entreprise connaît ses informations, elle peut alors calculer un « **COEFFICIENT** » qui permet d’obtenir le prix de vente à partir d’un coût de revient denrées connu.

Exemple



ou

4,88 € divisé par 2,01 € = 0,37 €

Prix de vente divisé par coût de revient = coefficient

➔ Calculez dans le tableau ci-dessous les différents coefficients correspondants

PRIX DE VENTE	COUT DE REVIENT	COEFFICIENT
4,88 €	2,01 €	2,42
3,81 €	1,87 €	
11,43 €	4,88 €	
19,06 €	8,16 €	

A QUOI SERT-IL ?

Un coefficient a deux utilisations principales :

1 – Il sert à calculer le prix de vente d'un plat ou d'un menu :

On multiplie alors le coût de revient denrées du plat ou du menu par le coefficient à appliquer à ce plat ou à ce menu. Il prend alors le nom de :

☞ COEFFICIENT MULTIPLICATEUR

Exemple

COUT DE REVIENT DENREES	COEFFICIENT	PRIX DE VENTE
2,01€ ①	2,42 ②	4,87€ ① x ② arrondi à 4,88 T

2 – A contrôler si un coût de revient denrées « réalisé » d'un plat ou d'un menu respecte l'objectif prévu et à mesurer l'écart avec cet objectif.

Exemple : Pour un prix de vente de 8,38

COUT DENREES PREVU	COUT DENREES REALISE	COEFFICIENT PREVU	COEFFICIENT REALISE	ECART en %
3,43 €	3,55 €	2,44	2,36 (*)	+ 3,4 % (**)

(*) Plus le coefficient réalisé est bas par rapport à celui prévu, plus la dépense denrées réalisée est au-dessus de l'objectif.

(**) Ce pourcentage est obtenu en divisant la différence, c'est à dire l'écart entre le prévu et le réalisé, par le prévu et en le multipliant par 100 :

$$3,55 \text{ €} - 3,43 \text{ €} = 0,12 \text{ €} / 3,43 \text{ €} \times 100 = 3,4\%$$

TRAVAIL A FAIRE sur cette séquence

→ Effectuez dans les tableaux ci-dessous les différents calculs demandés.

Tableau 1 : Calculez des prix de vente

COÛT DE REVIENT	COEFFICIENT	PRIX DE VENTE
2,01 €	2,42	4,87 € arrondi à 4,88 €
4,19 €	2,80	
1,87 €	2,20	

Tableau 1 : Calculez le coefficient réalisé et l'écart par rapport au prévu

COÛT DENREES PREVU	COÛT DENREES REALISE	COEFFICIENT PREVU	COEFFICIENT REALISE	ECART en %
3,43 €	3,55 €	2,44	2,36	+ 3,4 %
1,87 €	1,89 €	2,20		

GESTION

LA T.V.A

Module C

CUISINIER

LA TVA ET LA RESTAURATION

DEFINITION

C'est un impôt qui est calculé sur le prix de vente d'un produit ou d'un service et qui est dû à chaque fois que l'entreprise fait une marge bénéficiaire sur la vente de ce produit ou de ce service.

Il se calcule *sur la valeur qui est ajoutée* au prix d'achat d'un produit, d'où il tire son nom :

Exemple

Un restaurateur achète un produit 15,24 € ; il le revend 24,39 €.

Il a ajouté une valeur de 9,15 € à son prix d'achat

☞ Il paiera une Taxe sur cette Valeur Ajoutée

QUELS SONT LES DIFFERENTS TAUX ?

Un taux est un pourcentage ; il s'exprime en %

☞ Il y a trois taux de TVA ; deux sont principalement utilisés.

Taux réduit : 5,5 %

- ◆ Il s'applique aux produits alimentaires dits de grande consommation, y compris les boissons non alcoolisées, et à quelques autres produits. La liste de ces produits est définie par le ministère des Finances.

☞ Il y a des exceptions à l'application de ce taux notamment pour la margarine.

Taux normal : 19,6 %

- ◆ Il s'applique à tous les autres produits ou services, mais il y a des exceptions notamment en restauration collective.

LA TVA ET LA RESTAURATION

Il faut faire la différence entre la restauration collective et la restauration traditionnelle.

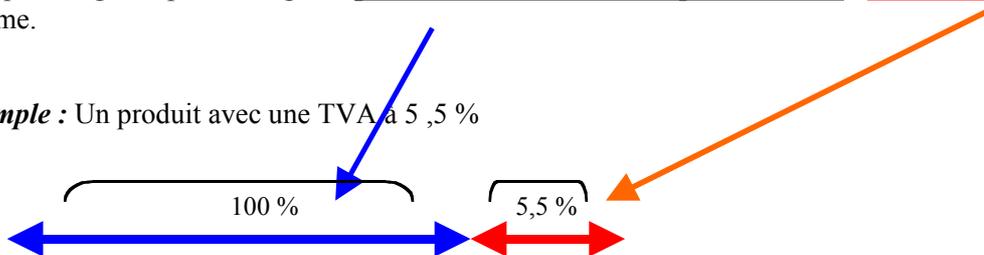
- ◆ La restauration collective concédée bénéficie du taux de TVA réduit (5,5%) sur la vente de ces prestations, par rapport au contrat de gestion qui est signé.
- ◆ La restauration traditionnelle bénéficie du taux de TVA normal (19,6%) pour toutes les prestations.
- ◆ La vente à emporter de plats cuisinés (*traiteurs, restauration rapide*) bénéficie du taux de TVA réduit (5,5%).

COMMENT SE CALCULE LA TVA ?

☛ Elle se calcule **TOUJOURS** sur le prix NET, c'est à dire sur le prix « HORS TAXE ».

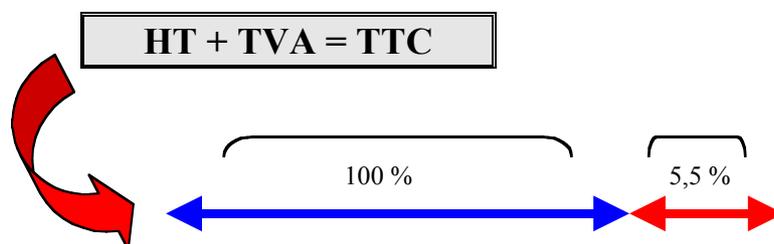
Puisqu'il s'agit de pourcentage, le **prix net donc hors taxe représente 100** ; **la tva est ajoutée** à cette somme.

Exemple : Un produit avec une TVA à 5,5 %



L'ensemble « PRIX HORS TAXE » ou « HT », plus la « TVA », s'appelle « PRIX TOUTES TAXES COMPRISES » ou « TTC ».

➔ Notez bien le schéma suivant :



Le calcul

☞ C'est un pourcentage qui est calculé sur le prix hors taxe ; il s'agit de multiplier la somme hors taxe par le pourcentage de la TVA à appliquer.

Exemple

$$0,38 \text{ €} \times 5,5 \text{ divisé par } 100 = \mathbf{0,02}$$

Prix hors taxe d'un kilo de carottes →	0,38 €
TVA de 5,5 % à appliquer sur 0,38 € →	0,02 €
Prix TTC →	0,40 €

$$0,38 \text{ €} + 0,02 = \mathbf{0,40}$$

→ Calculez la TVA à 5,5% et le prix TTC et complétez les cases dans le tableau ci-dessous.

Prix hors taxe d'un kilo de poulet →	2,82 €
TVA de 5,5 % à appliquer sur € →	
Prix TTC →	

→ Effectuez le même calcul mais avec un taux de TVA à 19,6%.

Prix hors taxe d'un plat →	2,82 T
TVA de 19,6 % à appliquer sur € →	
Prix TTC →	

CALCULS COURANTS A PARTIR DE LA TVA

Il est fréquent d'avoir à calculer des sommes HT ou TTC dans le milieu professionnel selon le statut du restaurant dans lequel on travaille.

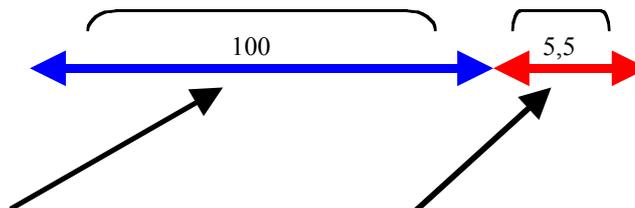
☞ En effet, par exemple, les fournisseurs ne savent pas toujours si le restaurant est de statut public ou privé, et de plus le mode de gestion amène à calculer des prix de revient HT ou TTC selon le cas.

➡ Il existe un moyen rapide de passer d'une somme ou d'un prix HT à une somme ou un prix TTC ; il suffit de connaître le coefficient qui permet de passer de l'un à l'autre.

TAUX DE TVA	COEFFICIENT
5,5 %	1,055
19,6 %	1,196

EXPLICATION

Le schéma ci-dessous montre qu'une somme TTC est composée d'une somme HT et de la TVA,



♦ soit pour 15,24€ de somme HT, une TVA de 0,84 €

♦ La somme TTC est donc égale à $100 + 5,50$ soit 16,08 €

➔ Notez bien cette formule

Pour passer de 100 à 105,5, il suffit de multiplier 100 par 1,055.

➔ et retenez cette définition

1,055 est le coefficient qui est utilisé pour calculer une somme TTC à partir d'une somme HT, avec une TVA de 5,5 %.

→ Calculez la somme TTC dans le tableau ci-dessous.

SOMME HT ①	COEFFICIENT ②	SOMME TTC ① x ②
15,24 €	1,055	16,08 €
7,62 €	1,055	

Un raisonnement identique permet de calculer le coefficient à appliquer lorsqu'il s'agit d'un taux de TVA à 19,6 %.

→ Quel est-il ?

Inscrivez votre réponse dans le cadre ci-dessous

TVA	COEFFICIENT
5,5 %	1,055
19,6 %	

→ Calculez la somme TTC avec une TVA à 19,6 % dans le tableau ci-dessous.

SOMME HT ①	COEFFICIENT ②	SOMME TTC ① x ②
15,24 €		
7,62 €		

 Il existe un moyen rapide pour passer également d'une somme ou d'un prix TTC à une somme ou un prix HT ; il suffit d'utiliser le même coefficient que précédemment.

En se basant sur les explications de la page 5, reprenez le même schéma et les mêmes explications.

→ Notez bien cette formule



Pour passer de 105,5 à 100, il suffit de **diviser** 100 par 1,055.

→ et retenez cette définition

1,055 est le coefficient qui est utilisé pour calculer une somme HT à partir d'une somme TTC, avec une TVA de 5,5 %.

→ Calculez la somme HT dans le tableau ci-dessous TVA à 5,5 %.

SOMME TTC ①	COEFFICIENT ②	SOMME HT ① divisé par ②
16,08 €	1,055	15,24 €
8,38 €	1,055	

Un raisonnement identique permet de calculer le coefficient à appliquer lorsqu'il s'agit d'un taux de TVA à 19,6 %.

→ Quel est-il ?

Inscrivez votre réponse dans le cadre ci-dessous

TVA	COEFFICIENT
5,5 %	1,055
19,6 %	

→ Calculez la somme HT avec une TVA à 19,6 % dans le tableau ci-dessous.

SOMME TTC ①	COEFFICIENT ②	SOMME HT ① divisé par ②
18,39 €		
12,20 €		

Chapitre 2.6 – Gestion

Sous chapitre 2.6.6

Le magasin

SEQUENCE 1

LE STOCK
LA GESTION DES STOCKS

DEFINITION

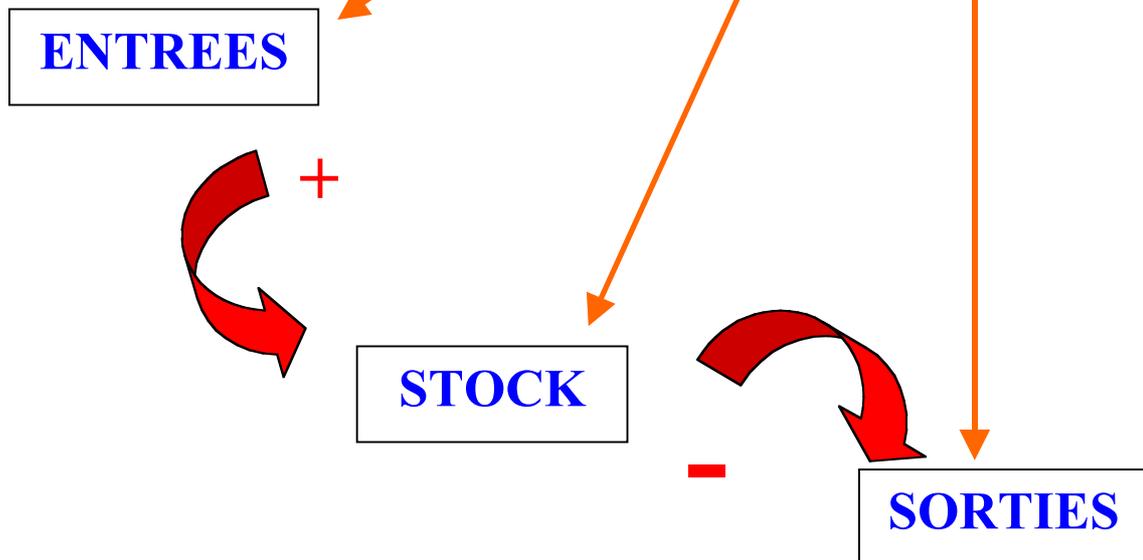
Le stock est une quantité de marchandises (denrées alimentaires et boissons) entreposées dans des locaux spécifiques (magasin, économat, dépense...), enregistrées sur des documents spécifiques et disponibles instantanément pour la fabrication en cuisine.

La gestion des stocks

Ce sont les moyens mis en œuvre pour maîtriser les mouvements de marchandises (=les FLUX) dans un magasin (*économat, réserve...*), c'est à dire :

- 1 - Contrôler les denrées livrées (=ENTREES)
- 2 - Contrôler les denrées utilisées en cuisine (=SORTIES)
- 3 - Contrôler les quantités restant en stock (=STOCK)

☞ Le stock est ce qui reste dans l'économat à un moment donné (*de la journée, du mois*).



La quantité des marchandises restant en stock est la conséquence de la maîtrise de ce qui a été commandé (BESOINS) par le gestionnaire ou par le chef à partir de son menu.

☞ Pour maîtriser le stock restant, on doit auparavant maîtriser ces mouvements - c'est-à-dire les contrôler - en quantité et les constater dans un document approprié (*Fiche de stock ou livre de stock*)

Le **CONTROLE** du **STOCK**

Au fur et à mesure que les marchandises (*denrées alimentaires, matière d'oeuvre, matières premières...*) entrent dans l'établissement, l'exactitude doit en être contrôlée (*Qualité et Quantité*) par rapport à celles qui ont été prévues et commandées (*cf. Gestion du Produit*) ; elles sont accompagnées par leur **BON de LIVRAISON** et/ou leur **FACTURE**.

➤ elles représentent les **ENTREES** en **STOCK**

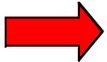
Au fur et à mesure que les marchandises approvisionnent la cuisine ou le restaurant, l'exactitude doit en être contrôlée (*Qualité et quantité*) par rapport à celles qui ont été prévues (*cf. Gestion du Produit*) ; elles sont accompagnées par le **BON d'ECONOMAT** ou la **FEUILLE de SORTIES JOURNALIERES**.

➤ elles représentent les **SORTIES** de **STOCK**

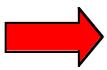
Ces deux mouvements agissent directement sur les quantités restant à *un moment donné* dans le stock, en l'augmentant (*les ENTREES*) ou en le diminuant (*les SORTIES*).

➤ elles constituent le **STOCK RESTANT**

Le travail d'un cuisinier peut consister à **ENREGISTRER** ces mouvements et le stock restant dans un document spécifique pour chaque article :

 **La FICHE de STOCK**

ou dans un document unique pour tous les articles :

 **Le LIVRE de STOCK**

selon l'importance du stock ou de l'établissement.

● ENREGISTRER = Consigner par écrit dans un document pour en assurer le suivi et le contrôle.

Quel que soit le document que vous utiliserez, celui-ci sera composé sur le fond de 3 parties distinctes :

ENTREES	SORTIES	STOCK
---------	---------	-------

ou indifféremment :

ENTREES	STOCK	SORTIES
---------	-------	---------

➔ **Observez un modèle de document page suivante**

Quel que soit le document que vous utiliserez, celui-ci comportera des informations sur *les mouvements* ou *l'état du stock restant* destinées à identifier **clairement et précisément** la marchandise concernée et son environnement :

- **La nature de la marchandise et/ou de l'article (*appellation conditionnement*)**,

exemple

Haricots verts princesse 5/1, moyen, carton de 6

- **Le Prix Unitaire de la marchandise et/ou de l'article et sa valeur totale H.T. ou T.T.C. selon le type de gestion.**
- **La quantité en entrées, en sorties ou en stock restant.**
- **La date de l'enregistrement des mouvements et du constat du stock restant**

Il peut y avoir d'autres informations pour préciser encore plus l'origine et la nature des marchandises, comme les références des fournisseurs ou autres codes nécessaires à l'organisation de l'entreprise.

Il existe plusieurs modèles de documents qui permettent de restituer la gestion du stock dans l'environnement de la gestion de l'entreprise (*plus administrative, plus comptable, plus privée...*).

NOTA: Dans le cas d'une gestion informatisée du stock à l'aide d'un logiciel approprié, les mêmes informations doivent être *saisies*, même si, comme cela est souvent le cas, celles concernant les caractéristiques de la marchandise, les références fournisseurs et les divers codes articles utilisés sont *entrés* au préalable dans le *programme*.

Le contrôle des stocks s'effectue à deux niveaux et à deux moments parfois séparés dans le temps :

- **le contrôle et le constat des quantités** en mouvements et en stock restant :

☞ *peut être confié à un cuisinier.*

- **La valorisation de ces documents :**

☞ *travail du gestionnaire ou du chef gestionnaire.*

LE CUISINIER ET LA GESTION DU STOCK

Il intervient ou peut intervenir :

- au niveau du contrôle des livraisons
- au niveau du contrôle des sorties
- au niveau du contrôle des denrées restant en stock (INVENTAIRE)

1 - Contrôle des livraisons

Quantitatif

☞ Comparer la quantité livrée à la quantité commandée (*Acceptation ou refus*)

- *Pesage,*
- *Comptage,*

Qualitatif

☞ Comparer la qualité par rapport à celle définie avec le fournisseur (*accord fournisseur/client ou cahier des charges s'il existe*)

- *Calibrage,*
- *Appellation,*
- *Étiquetage,*
- *Fraîcheur...*
- *DLC,*
- *DLUO...*

NOTA:

L'ensemble de ces opérations fait partie intégrante des contrôles à effectuer dans le cadre de la réglementation et de l'HACCP (*Séquence Hygiène*)

2 - Contrôle des sorties

Il s'effectue à l'aide d'un document élaboré avant la fabrication par le chef de cuisine :



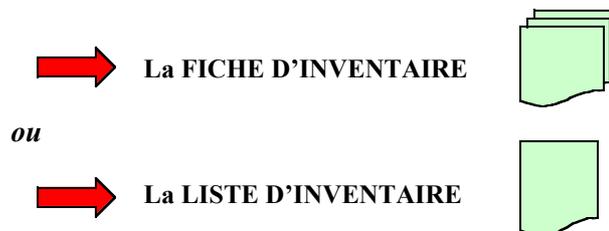
☞ Le rôle du cuisinier est de contrôler que les denrées sorties (*quantité*) correspondent aux denrées reportées sur le document.

3 - Contrôle des denrées restant en stock

A la fin d'une période de gestion (*en général le mois, mais parfois la décade*), on doit procéder à l'inventaire physique des denrées restant en stock.

☞ Il est fréquent que cette tâche soit effectuée par un cuisinier.

→ Elle consiste à compter, peser réellement (*physiquement*) la quantité des denrées présentes dans les différents locaux de stockage (*magasin, économat, épicerie sèche, chambre froide...*) et à la reporter dans un document spécifique :



TRAVAIL à FAIRE sur cette séquence

**Réalisez les exercices qui sont
proposés en application de la leçon
sur la gestion des stocks.**

Le Constat des Quantités

☞ *Chaque mouvement en ENTREES* doit être enregistré.

☞ *Chaque mouvement en SORTIES* doit être enregistré.

Les conséquences des *ENTREES* et des *SORTIES* sur le *STOCK restant*, en augmentation et en diminution doivent être enregistrées.

exemple 1 : enregistrement en deux temps à partir d'une entrée.

➔ *1er temps* : une ENTREE de 50 kg ; restant en stock la veille : 25 kg

Inscrivez la quantité à entrer à la place du ?

DATE	ENTREES	STOCK
7/03		25 kg
8/03	?	

Cette entrée *a augmenté* le stock, donc :

➔ *2ème temps* : calcul du nouveau stock

Calculez le nouveau stock en additionnant l'entrée à l'ancien stock et reportez le nombre à la place du ?

DATE	ENTREES	STOCK
7/03		25 kg
8/03	50 kg	?

exemple 2 : enregistrement en deux temps à partir d'une sortie.

→ **1er temps** : une sortie de 35 kg ; restant en stock la veille : 75 kg

Inscrivez la quantité à sortir à la place du ?

DATE	SORTIES	STOCK
9/03		75 kg
10/03	?	

Cette sortie *a diminué* le stock, donc :

→ **2ème temps** : calcul du nouveau stock

Calculez le nouveau stock en diminuant l'ancien stock de la quantité sortie et reportez le nombre à la place du ?

DATE	SORTIES	STOCK
9/03		75 kg
10/03	35 kg	?

Vous procédez ainsi pour toutes les entrées et pour toutes les sorties des marchandises, *le plus près possible du moment où les mouvements ont lieu*. Cela n'aurait pas grand sens de faire ces différents enregistrements par exemple une fois par mois.

Chapitre 2.6 – Gestion

Sous chapitre 2.6.7

L'O.R.T



L'O.R.T

DEFINITION :

➤ L'O.R.T: (Organisation rationnelle du travail) est la réflexion que tout Cuisinier doit avoir des tâches successives de la réalisation d'un menu, en tenant compte de divers critères tels que: (hygiène des produits à traiter, des temps de réalisation et de cuisson, etc.

Ne pas confondre "O.R.T et méthode d'exécution"

La méthode d'exécution permet d'organiser au travers " un verbe / une action " les différentes étapes de fabrication de la réalisation d'un plat.

L'O.R.T permet après réflexion d'organiser au travers " un verbe / une action " les différentes étapes de fabrication de la réalisation d'un menu.

Une O.R.T correctement réalisée peut comporter de 20 à 25 actions pour un menu.

Moins de 20 actions, une O.R.T est incomplète.

Plus de 25 actions, attention de ne pas écrire une méthode d'exécution.

Méthodologie

Il est important de bien connaître les différentes phases de fabrication de chaque plat qui compose le menu.

Décortiquons!

Un menu est composé de:

- 1 Entrée
- 1 Plat
- 1 Légume
- 1 Dessert

Décomposons les principales fabrications de ce menu.

1 Entrée. Exemple:

Œufs pochés florentine { Œufs pochés.
Préparation des épinards.
Cuisson des épinards.
Sauce béchamel.
Dressage.

1 Plat. Exemple:

Estouffade bourguignonne { Traitement de la viande.
Garniture aromatique.
Marquer en cuisson.
Finir la sauce.
Garniture d'appellation.

Nous avons
à réaliser



1 Légume. Exemple:

Pommes anglaise	{	Éplucher les pommes de terre. Tourner. Marquer en cuisson.
-----------------	---	--

1 Dessert. Exemple:

Tarte aux pommes	{	Préparer la pâte. Foncer la tarte. Traitement des pommes. Confectionner la tarte. Marquer en cuisson.
------------------	---	---

Sur ce menu " bien sympathique " l'on peut rapidement voir qu'il y a 20 opérations (actions différentes à réaliser).

Détaillons!

Mais avec réflexion

Un bon travail est un travail Organisé et rangé:

- Il est donc important de préparer toutes les pesées des produits qui me seront nécessaires à la réalisation du menu.
- Ranger mon poste de travail en Organisant tous mes produits par famille de fabrication, exemple la béchamel: il me faut du lait, du roux (matière grasse + farine) et l'assaisonnement. Et cela pour toutes mes préparations.
- Mise en place du matériel nécessaire à la réalisation de ce menu.

De plus l'hygiène doit faire partie intégrante de toutes vos réflexions.

- Nous avons des produits sales (souillés) à traiter, exemple: les légumes.
- Si les préparations sont faites trop tôt, elles vont refroidir, se dessécher.
- Trop tard il y aura tout à faire en même temps, désorganisé, débordé de travail mon poste va commencer à ressembler à un champ de bataille sans compter le matériel qui s'entasse, que je n'ai pas le temps de laver (ce que je faisais au fur et à mesure) et c'est là que les risques de contamination vont prendre toute la mesure du danger.

A savoir!

Il y a de nombreux apprêts à réaliser pour arriver à la fabrication d'un mets et un menu comprend plusieurs mets !



Je peux commencer mon organisation.

Notons les tâches:

Œufs pochés.
Préparation des épinards.
Cuisson des épinards.
Sauce béchamel.
Dressage.
Traitement de la viande.
Garniture aromatique.
Marquer en cuisson.
Finir la sauce.
Garniture d'appellation.
Éplucher les pommes de terre.
Tourner.
Marquer en cuisson.
Préparer la pâte.
Foncer la tarte.
Traitement des pommes.
Confectionner la tarte.
Marquer en cuisson.

Tout d'abord

O.R.T

- 1) Faire la mise en place des produits et du matériel.
- 2) Éplucher, laver, désinfecter tous les légumes, (champignons non lavés).
- 3) Préparer la pâte à foncer, (réserver au frais 20').
- 4) Préparer le roux.
- 5) Tailler et préparer la garniture aromatique.
- 6) Parer et piécer le bœuf.
- 7) Marquer en cuisson l'estouffade.
- 8) Nettoyer, escaloper les champignons.
- 9) Sauter à brun les champignons.
- 10) Glacer les oignons à brun.
- 11) Piécer et sauter les lardons.
- 12) Pocher les œufs.
- 13) Sauter les épinards.
- 14) Préparer la sauce béchamel.
- 15) Dresser les œufs florentine, (réserver).
- 16) Tourner les pommes anglaise, marquer en cuisson.
- 17) Foncer la tarte.
- 18) Peler, vider, émincer les pommes fruits.
- 19) Compoter les parures de pommes.
- 20) Confectionner la tarte.
- 21) Marquer en cuisson la tarte, (200° C).
- 22) Décantier la viande, réserver au chaud.
- 23) Finir la sauce.
- 24) Ajouter la viande et la garniture d'appellation, (réserver au bain-marie).
- 25) Réserver les pommes anglaise.
- 26) Sortir la tarte, (réserver sur grille).
- 27) Gratiner les œufs.

Organiser votre travail

Mais attention!

Le temps est notre ennemi mais l'organisation et la rapidité d'exécution sont les remèdes, nous avons plusieurs actions à faire en même temps, sans aucun moment de repos; pendant que je surveille la cuisson du sauté de bœuf, je peux m'occuper de faire sauter les champignons, de glacer à brun les oignons grelots, de faire sauter les lardons, et de mettre l'eau à chauffer pour pocher les œufs.

De plus il faudra apporter à ces fabrications, tout le soin du dressage et le décor qui feront de votre plat ce mets si inattendu qu'on le dégustera avec les yeux.

NOTA: Le tableau ci-dessous permet de d'organiser son O.R.T en tenant compte des phases de travail et du positionnement de l'heure.



ORGANISATION RATIONNELLE DU TRAVAIL

N°	Mise en place	N° des phases	Heures
1			7 h 30
2			7 h 45

N°	Phases essentielles de l'entrée	N° des phases	Heures
3			8 h 00
4			8 h 15
5			8 h 30
6			8 h 45
7			9 h 00
8			9 h 15
9			9 h 30
10			9 h 45
Phases essentielles de la viande			10 h 00
11			10 h 15
12			10 h 30
13			10 h 45
14			11 h 00
15			11 h 15
16			11 h 30
17			11 h 45
18		Mise en place	12 h 00
Phases essentielles du légume			
19			
20		Service	12 h 30
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
Phases essentielles du dessert			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			

Chapitre 2.7 – La législation professionnelle

Sous chapitre 2.7.0

Le bulletin de salaire

BULLETIN DE SALAIRE

JANVIER 2002 EMIS LE 25/01

LIEU DE TRAVAIL			N°SS 1 49 07 44 109 529 46			
D. S. T. NEUILLY 93002 63 RUE AMPERE 93330 NEUILLY SUR MARNE			0000004779			
SIRET : 0059912303 NAF : 804C			M. ...			
URSSAF PARIS 750			93002 D.S.T. NEUILLY			
Congés payés Art. L. 223.2 et prévus référence L. 122.5 à L. 122.81						
SOLDE CONGES 00-01			SOLDE CONGES 01-02			
CPN	CPF	CPA	CPN	CPF	CPA	
5,0	0,0	0,0	17,0	0,0	0,0	
N°IDENTIFICATION 77C0123		EMPLOI CONCEPTEUR GRAPHIQUE		PE 15 %	CI	
ORIGINE	CODE	DATE	LIBELLE	BASE / NBR €	TAUX OU %	GAINS (€)
	BA1 BA7 BA2		APPOINT. INDIV. BASE PRIME EXPERIENCE P. R. U.	1671,30		2691 250 175
ELT VARIABLE	FD8	01.12.01	PR. COLLECT. EXCEP			38
	NB1		IND. FDQ. IMPOSABLE			11
RAPPEL AUTOM	NB7	01.07.01	RET. FDQ IMPOSABLE	10,00		
	976		SALAIRE BRUT			316



LE BULLETIN DE SALAIRE

DEFINITION :

➤ Le bulletin de salaire est un document qui est remis par l'employeur à chaque travailleur, lorsque son salaire lui est versé. Il prouve votre statut de salarié et doit être conservé soigneusement.

Le bulletin de salaire prouve

- Qu'il y a contrat de travail
- Que les cotisations ont été retenues pour la période considérée.
- Que les conditions d'ouverture des droits sont remplies.

Vos bulletins de salaire permettent

- De faire votre déclaration de revenus aux impôts.
- D'attester vos périodes de cotisations en matière de retraite.

NOTA: La présentation matérielle diffère d'un bulletin de salaire à l'autre, mais les indications portées restent les mêmes et les particularités propres à la législation hôtelière se retrouvent dans l'établissement du bulletin de salaire.

Les mentions obligatoires

Identification de l'employeur

Nom ou raison sociale
Adresse.
Numéro SIRET (répertoire des établissements).
Numéro URSSAF (cotisations de sécurité sociale)

Identification du salarié

Nom, prénom.
Emploi occupé.
Qualification.
Coefficient.

- 1. Heures de présence:**
La durée de présence légale mensuelle correspondant à chaque catégorie de personnel doit être indiquée sur le bulletin de salaire (183,33h) pour les cuisiniers.
- 2. Salaire de base:**
C'est le salaire prévu par le contrat de travail pour la période concernée.
- 3. Heures supplémentaires:**
Le nombre et le montant des heures supplémentaires sont indiqués.
- 4. Avantages en nature:**
Repas (obligation légale de les fournir sous forme d'avantage en nature ou de les compenser par des indemnités), ou logement.
- 5. Indemnités compensatrices nourriture:**
Indemnités versées pour les repas non consommés dans l'entreprise.
- 6. Salaire brut:**
Total de la rémunération du salarié.
- 7. Salaire net:**
Salaire brut moins les cotisations sociales.
- 8. Salaire net imposable:**
Salaire net + CSG + RDS non déductibles.
- 9. Salaire net à payer:**
Salaire net – les avantages en nature qui ont été consommés.

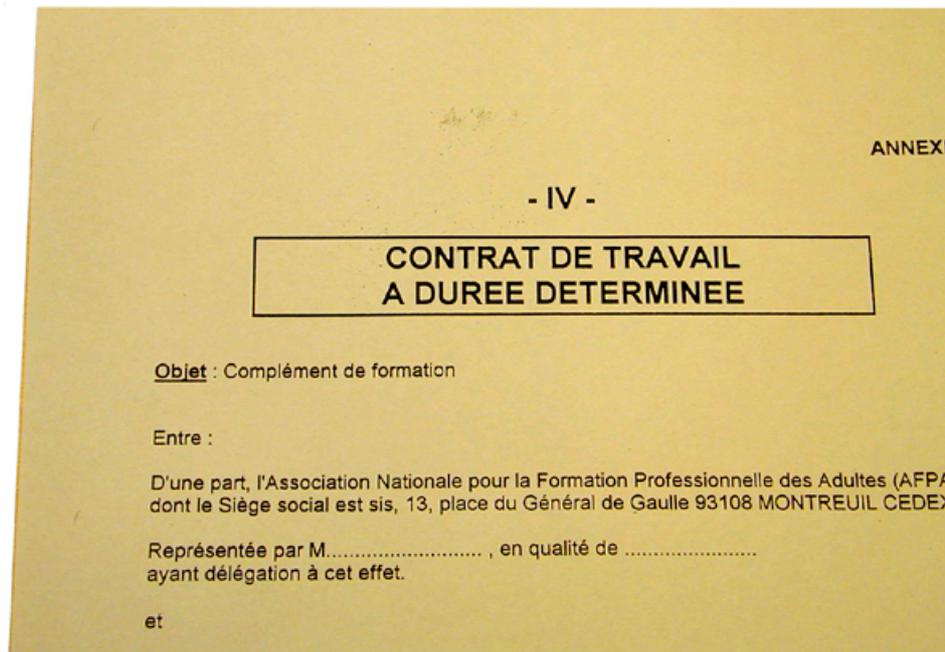
LE BULLETIN DE SALAIRE

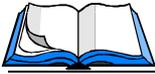
BULLETIN DE SALAIRE		A conserver sans limitation de durée			
EMPLOYEUR		SALARIE			
Nom ou raison sociale : Restaurant la table d'Harmonie		Nom, Prénom : Dupont Julien			
Adresse : 27, rue des Lilas 89260 Chablis		Adresse : 78, rue du Lycée 89260 Chablis			
N° URSSAF : 205 85478 965		N° S. S. : 01 70 02 37 050 241			
Code APE : 551 A		Niveau : II Échelon : 3			
Convention Collective des HCR du 30 /04/1997		Payé le 31 / 01 / 2001 par virement bancaire			
Période du : Janvier 2001					
Heures de présence : 186,33 Équivalence : 186,33					
SALAIRE DE BASE		Nombre	Taux	Montant	
				9000,00 F	
Heures supplémentaires à 25 %					
Heures supplémentaires à 50 %					
Avantages en nature nourriture		26	18,39 F	478,14 F	
Indemnités compensatrices nourriture		22	18,39 F	404,58 F	
Avantages en nature logement					
SALAIRE BRUT				9882,72 F	
Déduction pour frais professionnels : 5 %		494,14			
COTISATIONS SOCIALES	BASE	COTISATIONS PATRONNALES		COTISATIONS SALARIALES	
		Taux	Montant	Taux	Montant
C.S.G. (déductible)	9388,58			5,10 %	478,82
C.S.G.+R.D.S. (non déductibles)	9388,58			2,90 %	272,27
S.S .maladie	9882,72	12,80 %	1264,99	0,75 %	74,12
Veuvage	9882,72			0,10 %	9,88
S.S. vieillesse plafonnée	9882,72	8,20 %	810,38	6,55 %	647,22
S.S. vieillesse déplafonnée	9882,72	1,60 %	158,12		
Accidents du travail	9882,72	2,30 %	227,30		
Allocations familiales		5,40 %	533,67		
Retraite complémentaire	9882,72	3,437 %	339,67	3,437 %	339,67
Retraite complémentaire cadres	9882,72				
Assurance chômage TA	9882,72	5,13 %	506,98	3,01 %	297,47
FNGS (Fond national de Garantie des salaires)	9882,72	0,25 %	24,71		
S.S.FNAL (Fond National Allocations Logement)	9882,72	0,10 %	9,88		
Taxe d'apprentissage	9882,72	0,50 %	49,41		
Participation Formation Continue	9882,72	0,15 %	14,82		
TOTAL RETENUES			3939,94 F		2119,55 F
Allègement					
Réduction sur avantage en nature				- 61,44	
SALAIRE NET					7763,17 F
Indemnité de transport					
Avantage en nature nourriture					478,14 F
Avantage en nature logement					
SALAIRE NET A PAYER					7285,03 F
Net Imposable (salaire net + CSG + RDS non déductibles)				7557,30 F	
Repos compensateur	Cumul heures	Droits acquis	Utilisés	Reste	
Durée congés payés : Art ; L 223. à 6			Durée préavis : Art . L 122 à 6		

Chapitre 2.7 – La législation professionnelle

Sous chapitre 2.7.1

Le contrat de travail





LE CONTRAT DE TRAVAIL

DEFINITION :

➤ Le contrat de travail est une convention par laquelle une personne (Salarié) s'engage à travailler pour une autre personne (employeur), et sous sa direction, moyennant une rémunération: salaire, appointements, commission, etc.

LES FORMES

Un contrat de travail écrit doit être délivré au plus tard dans les deux mois qui suivent l'embauche.

ATTENTION

Tout contrat verbal est présumé de durée indéterminée

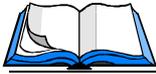
Les obligations résultant du contrat de travail

POUR LE SALARIE:

- Etre capable d'exécuter le travail qui fait l'objet du contrat.
- Respecter le règlement intérieur de l'entreprise, les notes de service, les consignes de sécurité et se conformer aux ordres donnés.

POUR L'EMPLOYEUR:

- Procurer le travail convenu.
- Payer le salaire
- Respecter la législation du travail, les conventions et accords collectifs, le règlement intérieur, les consignes d'hygiène et de sécurité.
- Déclarer l'embauche à l'URSSAF.



LA DUREE DU CONTRAT

1) Contrat de durée indéterminée

➤ C'est le contrat normal quand un travailleur est embauché. Sa durée n'est pas précisée mais il peut être rompu à tout moment par l'employeur ou le salarié.

2) Contrat de durée déterminée

➤ Conclu pour une durée définie (1 jour, 1 semaine, 3 mois, etc.) il doit être, sauf pour les contrats de très courte durée, passé par écrit, le contrat doit préciser la nature de l'emploi, sa durée, le montant de la rémunération, etc.



ATTENTION

Le contrat à durée déterminée est conclu pour répondre à des tâches précises et temporaires. Il ne peut être renouvelé qu'une fois. La durée totale (y compris le renouvellement éventuel) ne peut dépasser 18 mois.

NOTA: Les salariés titulaires d'un contrat de durée déterminée jouissent des mêmes droits et avantages conventionnels que les salariés ayant un contrat à durée indéterminée.

La rupture du contrat de travail

Le contrat de travail peut être rompu du fait de l'employeur ou du salarié.

1) Contrat de durée déterminée

➤ Sauf faute grave ou de force majeure de l'une des parties il ne prend fin qu'à la date prévue.
- Indemnité de fin de contrat: 6 % de la totalité des salaires perçus, 10 % pour les intérim.

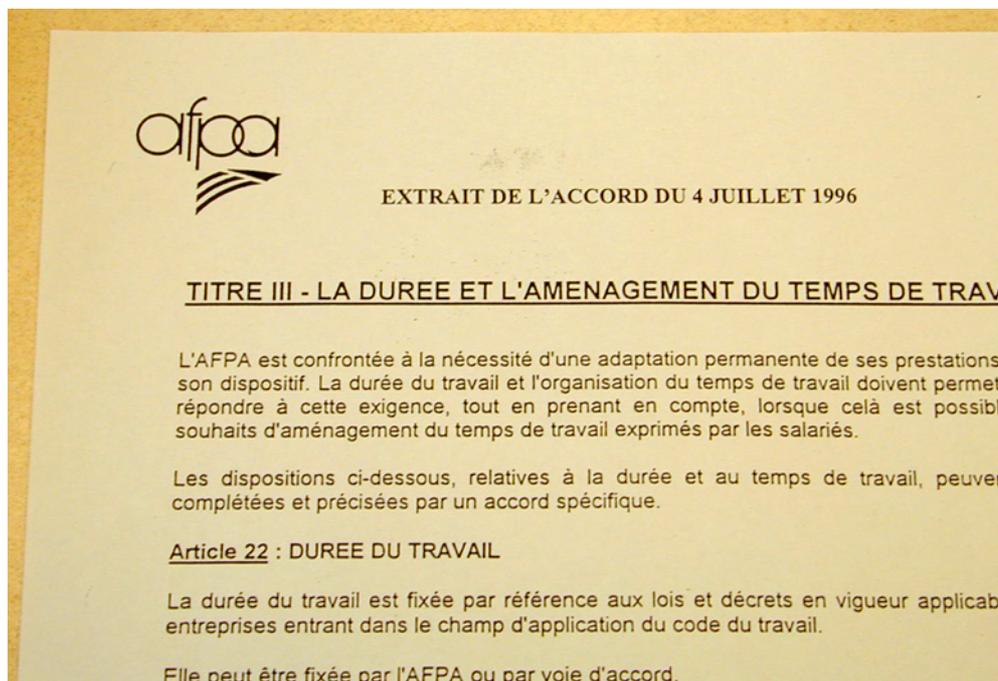
2) Contrat de durée indéterminée

➤ Il peut être rompu à tout moment par l'une des parties sous réserve de respecter certaines règles.

Chapitre 2.7 – La législation professionnelle

Sous chapitre 2.7.2

La durée du travail





LA DUREE DU TRAVAIL

DEFINITION :

➤ La durée du travail effective est le temps pendant lequel le salarié est à la disposition de l'employeur et doit se conformer à ses directives sans pouvoir vaquer librement à ses occupations personnelles.

Durée du temps de travail

Depuis le 8 Décembre 1999

Restauration collective

35 Heures

Restauration traditionnelle

43 Heures

Les heures d'équivalence

- Dans certaines professions (restauration traditionnelle, etc), le travail est intermittent, coupé de repos. Pour ces professions, la durée légale de travail est supérieure à 39 heures:
- Les heures d'équivalence sont les heures de travail comprises de la 40^{ème} à la 43^{ème} soit 4 heures.

Les heures supplémentaires

- Les heures supplémentaires sont payées à un tarif supérieur à celui des heures normales.

Majoration de 25% pour les 8^{èmes} heures, de la 44^{ème} à la 51^{ème} heure.

Majoration de 50% à partir de la 9^{ème} heure, au delà de la 51^{ème} heure.

- Dans la loi sur la réduction du temps de travail, le temps consacré à l'habillage et aux repas est compris dans le temps de travail.

NOTA: Ceci n'est pas applicable dans l'immédiat dans l'industrie Hôtelière sans accord et négociation sur la réduction du temps de travail

Durée journalière de travail

Cuisiniers	11 heures
Autres salariés	11 heures 30
Veilleurs de nuit	12 heures



Durée maximale hebdomadaire

Moyenne sur 12 semaines	= 50 heures
Maximales	= 160 heures par an dans les établissements permanents
	= 45 heures par trimestre dans les établissements saisonniers

NOTA: Au delà il faut l'accord de l'inspection du travail

Le repos hebdomadaire

2 Jours de repos consécutifs ou non

Les établissements permanents

- 1,5 jour consécutif ou non
- 1,5 jour consécutif ou non dans la même semaine
- 1 jour une semaine 2 jours la semaine suivante
- 1 jour dans la semaine, la demi-journée cumulable sans toutefois être supérieure à 6 jours

Une _journée dans les conditions suivantes

- Cette demi-journée peut être différée et reportée à concurrence de 2 jours par mois.
- La demi-journée travaillée ne peut excéder 5 heures consécutives, avec une amplitude maximale de 6 heures.
- Le repos non pris devra être compensé en temps.
- Dans les 6 mois suivant l'ouverture des droits dans les établissements de + de 10 salariés.
- Dans l'année suivant l'ouverture des droits dans les établissements de 10 salariés au plus(en numération à la fin de cette période).

Les établissements saisonniers

- Un jour de repos minimum hebdomadaire étant entendu que ce repos peut être suspendu 2 fois maximum par mois mais pas plus de 3 fois par saison.
- Deux demi-journées qui peuvent être reportées (maximum 4 jours par mois par journées entières ou par demi-journée).
- La demi-journée travaillée ne peut excéder une durée de 5 heures avec une amplitude de 6 heures maximum.

Le repos non pris devra être compensé en temps par journées entières, au plus tard à la fin de la saison ou par une rémunération.



Les congés payés

Le congé légal annuel

2,5 jours ouvrables par mois travaillé.

Période de référence

La période de référence pour le calcul des congés payés se situe entre le 1^{er} Juin de l'année précédente au 31 Mai de l'année en cours.

NOTA: Un salarié en Contrat à Durée Déterminée et qui a travaillé moins de 1 mois ne peut prétendre aux congés payés.

Rémunération

L'indemnité de congés payés est égale à 1/10^{ème} du salaire total perçu du 1^{er} Juin de l'année précédente au 31 Mai de l'année en cours.

Conditions d'obtention des congés payés

Le congé doit être de 2 semaines consécutives minimum et 4 semaines maximum entre le 1^{er} Mai et le 31 Octobre.

Le planning des congés doit être porté à la connaissance du personnel un mois avant le premier départ. Les dates peuvent être modifiées, sauf circonstances exceptionnelles et après consultation de l'employeur et du salarié.

Des jours de congés supplémentaires sont accordés pour fractionnement des congés payés, si, le nombre de jours de congés pris hors période légale 1^{er} Mai 31 Octobre est de

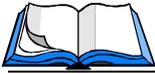
- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Au moins égal à 6 | 2 jours ouvrables supplémentaires |
| 2. Compris entre 3 et 5 jours | 1 Jour ouvrable supplémentaire |

Les autres congés

Au regard de la loi, le 1^{er} Mai est le seul jour de congé férié obligatoire chômé et payé

Cependant, il existe des exceptions, « pour les établissements et services qui, en raison de la nature de leur activité, ne peuvent interrompre le travail ». Cette disposition concerne les établissements des H.C.R., où le 1^{er} Mai peut être une journée travaillée, comme les autres jours fériés.





Les établissements permanents

La convention collective nationale accorde 3 jours fériés par an en plus du 1^{er} Mai (à partir du 8 décembre 1999)

Les établissements saisonniers

Les salariés qui ont effectué 2 saisons consécutives chez le même employeur auront :

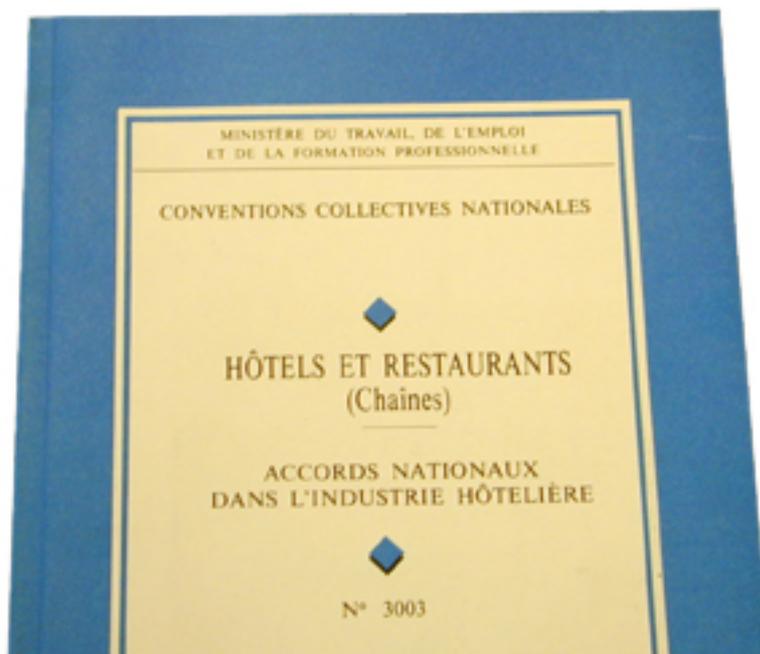
- Si le contrat est établi pour une période inférieure à 4 mois 1 jour férié en plus du 1^{er} Mai
- Si le contrat est établi pour une période comprise entre 4 et 9 mois 2 jours fériés en plus du 1^{er} Mai

Lorsque ces jours sont travaillés, ils sont payés double (ou compensés en journées de repos)

Chapitre 2.7 – La législation professionnelle

Sous chapitre 2.7.3

Les conventions collectives





LES CONVENTIONS COLLECTIVES

DEFINITION :

- Ce sont des textes qui définissent les conditions de travail et les garanties sociales des salariés pour une branche d'activité.
- Les dispositions d'une convention collective sont toujours plus favorables que la loi en elle même.

Qui peut établir une convention collective ?

Les conventions collective sont établies par une commission composée

D'employeurs

- soit personnellement, soit par l'intermédiaire d'une organisation syndicale.

De salariés

- Par l'intermédiaire d'organisations syndicales.

A qui s'applique une convention collective ?

- Aux employeurs qui ont signé ou un membre d'un syndicat.
- Aux employeurs qui adhèrent à la convention collective.
- Aux salariés de ces employeurs.

Il existe différentes conventions collectives dans l'industrie Hôtelière

La convention collective Nationale des H.C.R. (Hôtels, cafés, restaurants)

Du 30 Avril 1997 applicable depuis le 8 Décembre 1997.

Quels sont les établissements concernés ?

- Les Hôtels avec restaurant.
- Les Hôtels de tourisme sans restaurant.
- Les Hôtels de préfecture.
- Les restaurants traditionnels.
- Les café tabac.
- Les débits de boissons.
- Les Bowlings.



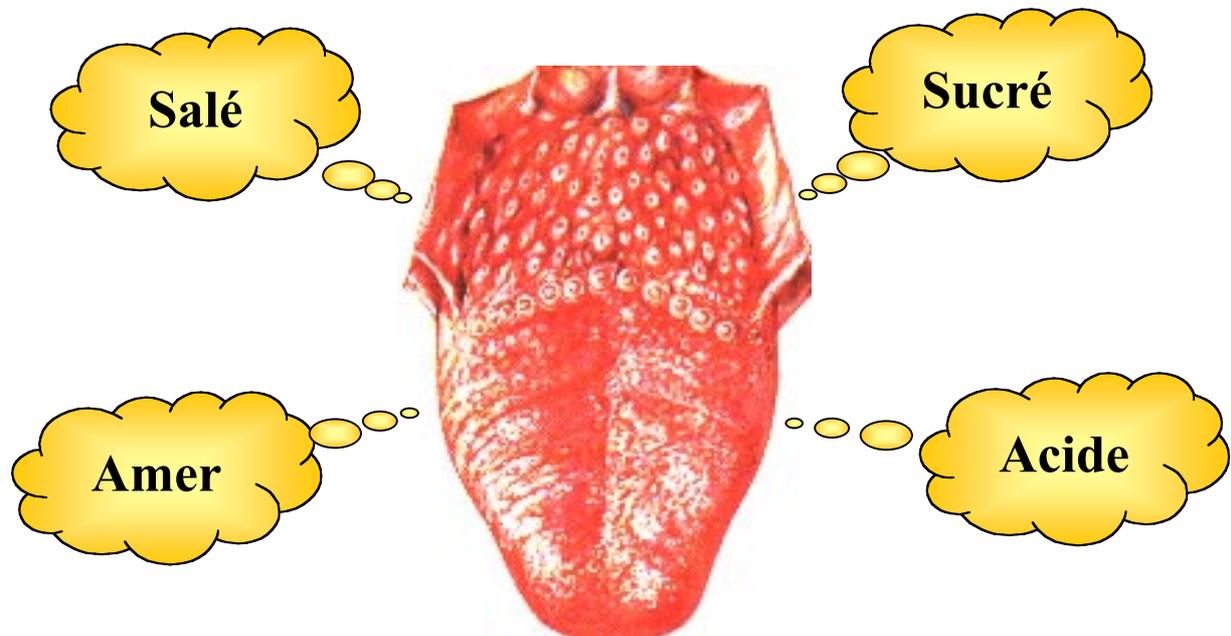
4 types de
conventions
en vigueur

- Convention collective des Hôtels et restaurant de chaînes.
- Convention collective de la restauration rapide.
- Convention collective des Cafétérias.
- Convention collective Régionale des Hôtels de tourisme.
- Conventions collective Régionale Des Hôtels de tourisme 3, 4, 4 étoiles luxe en Île de France.

Chapitre 2.8 – L'analyse sensorielle

Sous chapitre 2.8.0.

**Les quatre saveurs
fondamentales**



L'ANALYSE SENSORIELLE

NOTE D'ACCOMPAGNEMENT :

Le formateur doit s'approprier le déroulement de cette séquence.

Les ateliers prévus en début de formation, demandent une attention particulière car ils permettent aux stagiaires de découvrir leur profil sensoriel à partir de l'analyse des quatre saveurs.

Salé
Sucré
Acide
Amer

La connaissance de leur profil sensoriel leur servira tout au long de leur vie professionnelle en leur permettant de prendre en compte les différences de perception et d'accoutumance des saveurs selon les personnes (âge, goût, culture).

LES OBJECTIFS SONT :

- 1) De permettre aux gens de définir et d'analyser les saveurs détectées en bouche.
- 2) De mieux définir ses goûts personnels et admettre que les autres puissent avoir des goûts différents.
- 3) De pouvoir plus tard, au travers de dégustations de plats, avoir plus d'objectivité.

L'ANALYSE SENSORIELLE

LES 4 SAVEURS FONDAMENTALES



Le sucré

Le salé

L'acide

L'amer

Le sucré

Facile ! tout le monde aime. Nous pouvons noter une petite préférence pour cette saveur.

Le salé

Attention le sel est un exhausteur de goût, ne pas en mettre trop mais ne jamais l'oublier.

L'acide

C'est la saveur du citron, de la tomate, du poireau et de beaucoup de fruits. Il agit sur le PH des sauces, important pour une bonne conservation.

L'amer

C'est la saveur des endives, du cacao, etc. Elle a tendance à disparaître de notre alimentation, elle est souvent confondue avec l'acide, la « mal aimée » des saveurs.

PRODUITS A UTILISER POUR CES TESTS

- * LE SUCRE = Sucre semoule
- * LE SEL = Sel de cuisine
- * L'ACIDE = Acide citrique
- * L'AMER = Caféine

NOTE AUX FORMATEURS

EXERCICE N° 1

Tous les stagiaires doivent trouver au minimum 3 saveurs fondamentales le sucré, l'acide, l'amer. Il est possible que certains ne perçoivent pas l'amer, ils sont donc « agueusiques » phénomène assez fréquent, ce type de personnes n'apprécie pas le café et peut boire du Schweppes par litres entiers.

L'amer est une saveur « bizarre » le seuil de perception peut aller de 1 à 1 000 (quelle marge).

Quels sont les produits amers ?

Le chocolat bien sûr.

Le café.

Le pamplemousse (pas le citron).

Le foie.

La réduction de Maillard (phénomène bien connu des cuisiniers)

NOTA : Refaire goûter les 4 saveurs afin que les stagiaires aient bien mémorisé l'ensemble.

DECOUVERTE DES 4 SAVEURS

EXERCICE N° 1

SUCRE	SEL	ACIDE	AMER
20 g/l	4 g/l	1,5 g/l	0,4 g/l
↓	↓	↓	↓
N° 123	N° 104	N° 118	N° 149

NOTA : Les grammages proposés sont à mettre en place pour 1 litre d'eau, les mêmes grammages seront utilisés pour l'exercice N° 2 (mélange de 2 saveurs).

REPONSES EXERCICE N° 1

104

149

118

123

NOTE AUX FORMATEURS

EXERCICE N° 2

Dans ce test, bien montrer que la connaissance des 4 saveurs fondamentales est indispensable pour la mise au point de n'importe quelle sauce ou apprêt culinaire.

De retrouver deux saveurs fondamentales dans nos préparations culinaires est quelque chose de banal, c'est plus souvent un mélange de trois voire quatre saveurs.

Exemple :

Sauce chasseur	→	(salé + acide)
Jus de rôti (avec déglçage)	→	(salé + acide + amer)
Sauce bigarade	→	(salé + acide + amer + sucré)

Le mélange « amer / acide » est assez déconcertant, il est souvent trouvé par déduction.

NOTA : Il n'y a pas d'ordre pour déguster les solutions.

RETROUVER 2 SAVEURS

EXERCICE N° 2

Mélange de 2 saveurs fondamentales

Même grammage que le test N°1

6 VERRES PAR PERSONNE

SUCRE / SALE



N° 227

SUCRE / ACIDE



N° 224

SUCRE / AMER



N° 221

SALE / ACIDE



N° 229

SALE / AMER



N° 226

AMER / ACIDE



N° 223

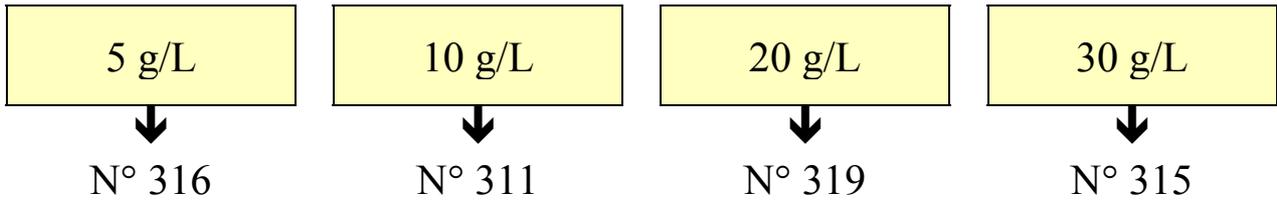
REPONSES EXERCICE N° 2

227	224
221	229
226	223

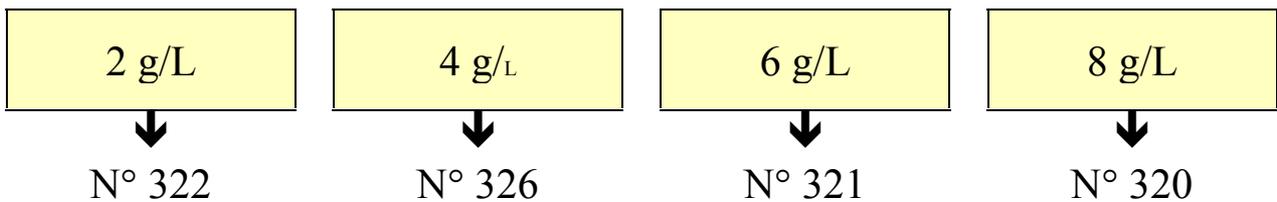
ECHELLE DE PERCEPTION

EXERCICE N° 3

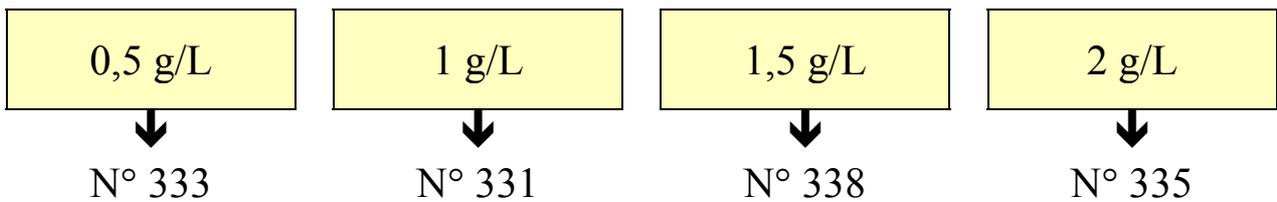
1ère SERIE : TEST DU SUCRE



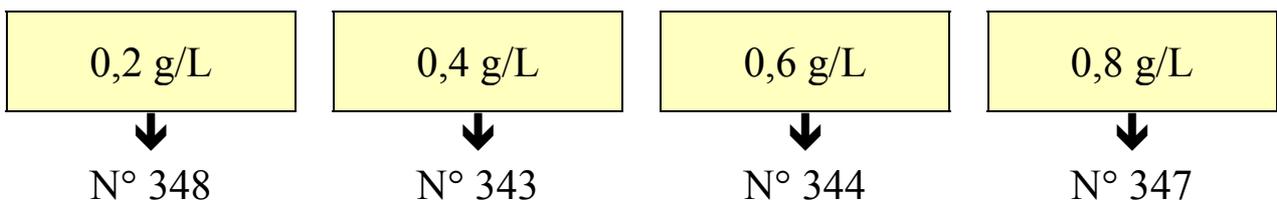
2ème SERIE : TEST DU SEL



3ème SERIE : TEST DE L'ACIDE



4ème SERIE : TEST DE L'AMER



REPONSES EXERCICE N° 3

SERIE N° 1 LE SUCRE

316	311
319	315

REPONSES EXERCICE N° 3

SERIE N° 2 LE SEL

320	326
321	322

REPONSES EXERCICE N° 3

SERIE N° 3 L'ACIDE

333	338
331	335

REPONSES EXERCICE N° 3

SERIE N° 4 L'AMER

347

348

344

343

NOTE AUX FORMATEURS

EXERCICE N° 4

Pourquoi cet exercice ?

On s'aperçoit qu'à faible concentration il est très facile de trouver la différence, par contre avec une solution saturée, l'exercice est plus difficile.

Ce qui explique qu'un écart de quelques grammes (sel ou sucre) peut être catastrophique avec une solution à faible concentration. Par contre avec une solution saturée il faut parfois doubler une concentration pour avoir une différence significative.

Exemple :

Trop de sucre dans une sauce bigarade ou à l'orange.

Pas assez de sel dans du feuilletage, (rappel: le sel représente 0,8 % du poids total d'une détrempe et seulement 0,3 % dans un millefeuille, rien du tout, insignifiant mais quand on l'oublie...).

1 POTAGE = 8 g/l LE SAUCISSON SEC = 20 g/kg

- Plus c'est gras et plus c'est froid plus il faut de sel.
- Moins c'est chaud et moins c'est gras moins il faut de sel.
- Pour les autres produits, plus c'est chaud plus on perçoit les arômes.

Bien démontrer que quand une solution est proche de la saturation, il faut une très grosse quantité de sucre ou de sel pour faire la différence.

Ce qu'il faut, pas plus, mais pas moins non plus.

COUPLE DE MEME SAVEUR

EXERCICE N° 4

LE SUCRE A CONCENTRATION DIFFERENTE

Présenté par 2 verres

1ère SERIE:

2 g/L



N° 425

5 g/L



N° 480

2ème SERIE:

10 g/L



N° 452

20 g/L



N° 412

3ème SERIE:

50 g/L



N° 462

100 g/L



N° 459

4ème SERIE:

250 g/L



N° 473

300 g/L



N° 408

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SUCRE

SERIE N° 1

425	480
-----	-----

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SUCRE

SERIE N° 2

452	412
-----	-----

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SUCRE

SERIE N° 3

462	459
-----	-----

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SUCRE

SERIE N° 4

473	408
-----	-----

COUPLE DE MEME SAVEUR

EXERCICE N° 4

LE SEL A CONCENTRATION DIFFERENTE

Présenté par 2 verres

1ère SERIE:

0,5 g/L



N° 512

1 g/L



N° 587

2ème SERIE:

2 g/L



N° 536

4 g/L



N° 514

3ème SERIE:

10 g/L



N° 560

12 g/L



N° 550

4ème SERIE:

10 g/L



N° 597

18 g/L



N° 588

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SEL

SERIE N° 1

512	587
-----	-----

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SEL

SERIE N° 2

536	514
-----	-----

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SEL

SERIE N° 3

560	550
-----	-----

REPONSES EXERCICE N° 4

LE SEL

SERIE N° 4

597	588
-----	-----

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle.
Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou ses ayants droits ou ayants cause est illicite.
Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconques.

Département tertiaire - DEAT - 63, rue Louis Ampère - B.P. 155 93331 Neuilly-sur-Marne cedex
Tél : 01 49 44 38 00 - Fax : 01 43 00 10 06 - Minitel 3614 code AFPA - Site internet : www.afpa-dttertiaire.org

Association nationale pour la formation professionnelle des adultes

Ministère de l'emploi et de la solidarité