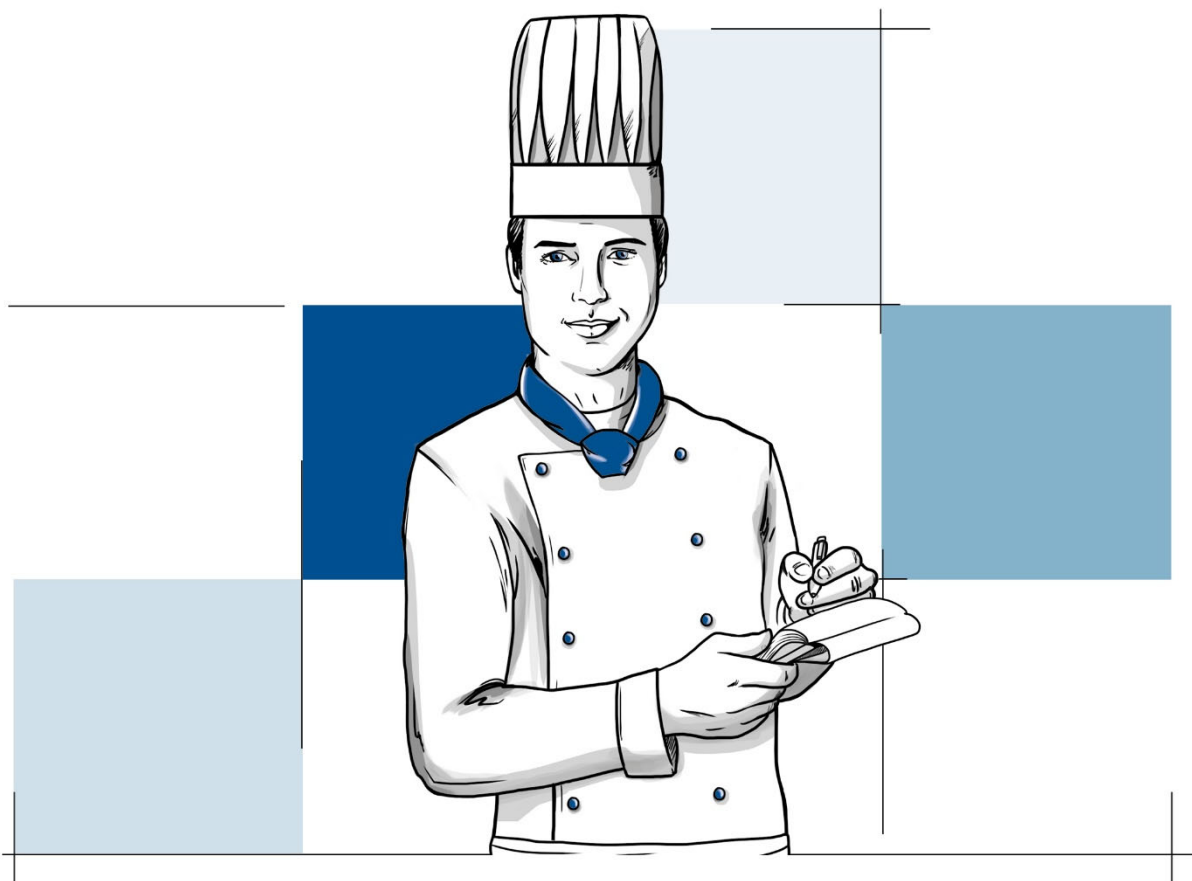




Documents de référence

Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP

Sommaire

1 Introduction 1

2 Situation de référence..... 1

2.1 Situation de référence avec orientation sur la chaîne de création de valeur 2

3 Recettes de référence 3

3.1 Liste des recettes de référence 4

1 Introduction

Les documents de référence constituent un ensemble d'exemples qui peuvent être utilisés pendant la formation professionnelle initiale dans les trois lieux de formation. Les documents de référence comprennent une situation de référence et des recettes de référence.

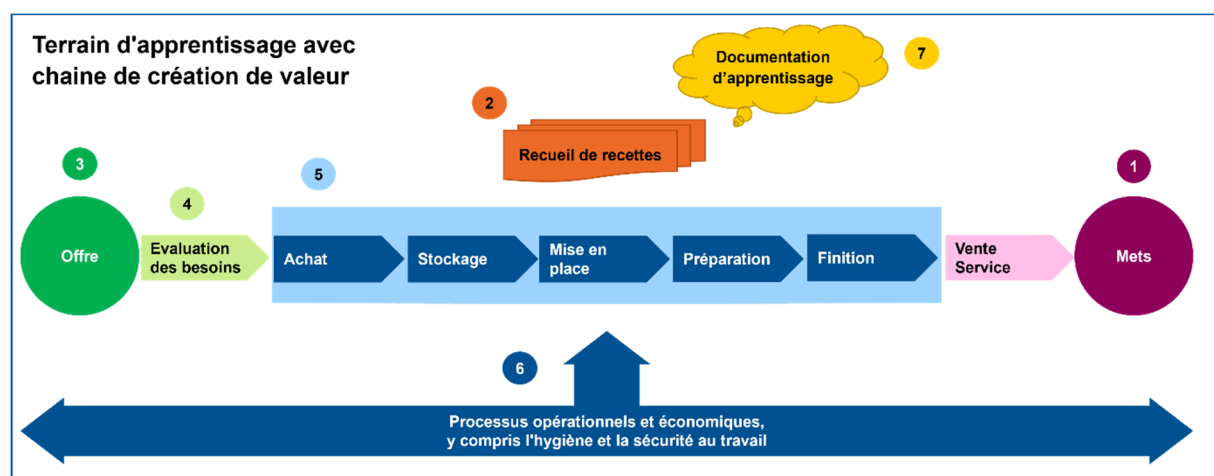
A l'école professionnelle, les documents de référence servent à des études de cas, en permettant de relier individuellement des situations de référence, des mandats pratiques spécialement élaborés et des recettes de référence. Les documents de référence servent de Moyens auxiliaires et aident à concevoir un enseignement orienté vers l'action.

Dans les entreprises formatrices et les cours interentreprises, les mandats pratiques prescrits sont liés aux documents de référence. Ainsi, la situation de référence peut constituer le cadre et les recettes de référence peuvent être utilisées pour la mise en œuvre, sachant que d'autres/propres recettes peuvent également être utilisées et saisies dans le recueil de recettes.

2 Situation de référence

La situation de référence décrit les maillons de la chaîne de création de valeur et constitue le cadre dans lequel s'inscrit une action concrète.

Les mandats pratiques des lieux de formation que sont l'entreprise et les cours interentreprises se réfèrent à chaque fois à la situation de référence, respectivement au maillon correspondant de la chaîne de création de valeur.



Le terrain d'apprentissage représenté ci-dessus comprend une vue d'ensemble de la chaîne de création de valeur (5) qui va de l'offre (3) au mets fini (1) en passant par la détermination des besoins (4). Les processus de l'entreprise et les processus économiques, y compris l'hygiène et la sécurité au travail (6), sont pris en compte à chaque fois que l'on parcourt la chaîne de création de valeur. Les recettes de référence mises à disposition ainsi que les recettes personnelles sont consignées dans le recueil de recettes (2). Le dossier de formation (7) permet de consigner, de réfléchir et d'évaluer les processus de formation liés à l'apprentissage en entreprise.

2.1 Situation de référence avec orientation sur la chaîne de création de valeur

Pour le lendemain, les denrées alimentaires les plus divers sont nécessaires. L'offre de l'entreprise est, dans la mesure du possible, saisonnière et adaptée aux souhaits et attentes des hôtes. La consigne est de proposer une quantité de denrées alimentaires aussi adaptée que possible pour la commande du fournisseur. C'est pourquoi les besoins sont évalués, la quantité nécessaire est calculée à l'aide de moyens auxiliaires numériques et le prix des marchandises est estimé. Les calculs des marchandises sont vérifiés et les marchandises sont commandées, l'accent étant mis sur la qualité et l'origine régionale des denrées alimentaires utilisées.

Lors de la réception des marchandises, la qualité et la quantité des produits livrés sont contrôlées. Dans certains cas, les denrées alimentaires ne répondent pas aux exigences de qualité de l'entreprise, ce qui conduit à prendre des mesures. Les marchandises livrées sont placées dans les entrepôts prévus à cet effet jusqu'à leur utilisation et stockées conformément aux directives de l'entreprise.

Avant de traiter les denrées alimentaires nécessaires, la procédure est planifiée et la mise en place avec les appareils de cuisson, les machines, les ustensiles, les outils et les ustensiles nécessaires est établie. Les directives de l'entreprise en matière d'hygiène professionnelle et de sécurité au travail sont respectées.

Les denrées alimentaires sont préparées pour la transformation ultérieure à l'aide de techniques adaptées. Une transformation irréprochable des denrées alimentaires est importante. Les chutes et les restes issus de la préparation et de la cuisson des aliments sont, dans la mesure du possible, réutilisés, car on veille à ne pas gaspiller les denrées alimentaires et les mets. Les déchets produits sont éliminés conformément aux directives de l'entreprise.

Les denrées alimentaires préparées sont placées, conformément aux objectifs de cuisson et de goût visés et aux méthodes de cuisson définies, et le processus de cuisson est surveillé régulièrement. Vers la fin du processus de cuisson, le point de cuisson est vérifié et le mets est assaisonné. Selon la planification de la production, les mets préparés sont préparés pour être réfrigérés afin d'être régénérés ultérieurement en vue de leur utilisation.

Avant la distribution, les mets sont fabriqués, présentés et mis en scène à l'aide de la technique de dressage adaptée au système de distribution de l'entreprise. Lors de la distribution et du service des repas, les collaborateurs de la restauration sont soutenus de manière optimale.

Une fois les travaux de préparation et de distribution des mets terminés, le matériel utilisé est soigneusement nettoyé. L'hygiène exigée par l'entreprise et la loi est ainsi garantie. Le matériel est manipulé avec précaution et les produits de nettoyage sont utilisés avec un dosage précis. Le matériel et l'environnement sont ainsi préservés. Les travaux de nettoyage et de rangement comportent différents risques. C'est pourquoi nous travaillons avec prudence et prenons des mesures supplémentaires pour se protéger et protéger les autres.

Les recettes sont consignées, réfléchies et adaptées en fonction des expériences faites lors de la mise en œuvre.

3 Recettes de référence

Les recettes de référence comprennent des recettes existantes qui peuvent être utilisées pour la mise en œuvre des mets¹ et des plats². Les recettes de référence sont en grande partie couvertes dans le cadre des cours interentreprises, qui sont mis en œuvre selon les documents de référence (plans de menus et recettes) d'Hotel & Gastro *formation* Suisse. Les recettes de référence sont exemplaires pour

- Méthodes de cuisson
- Domaines thématiques (catégories telles que potages, sauces, etc.)
- Techniques (par ex. battre à chaud/froid, clarifier des consommés)

Les mêmes recettes de référence s'appliquent à la formation professionnelle initiale de deux ans Employée en cuisine AFP/Employé en cuisine AFP. Celles-ci doivent pouvoir être mises en œuvre sous instruction, alors qu'une mise en œuvre autonome est visée pour les diplômés de la formation professionnelle initiale de trois ans Cuisinière CFC/Cuisinier CFC.

L'utilisation de recettes de référence doit permettre d'initier les personnes en formation au travail avec des recettes structurées tout au long de la chaîne de processus. La structure d'une recette peut varier en fonction de l'entreprise formatrice. En principe, une recette doit toutefois se composer des domaines partiels suivants :

- Titre de la recette / nom de la recette
- Image de la recette (si disponible)
- Catégorie de la recette (selon les thèmes clés de l'école professionnelle)
- Allergènes (facultatif)
- Quantité totale et / ou nombre de personnes correspondant
- Liste des ingrédients et des sous-recettes en quantité appropriée
- Temps de préparation et de cuisson
- Mise en place :
 - Enumérer les différentes activités dans l'ordre chronologique (pour la création des denrées alimentaires mise en place pour la préparation, en utilisant des termes techniques de cuisine, p. ex. types de découpe, etc.)
 - Une alternative consiste à indiquer le degré de préparation des denrées alimentaires dans la liste des ingrédients (p. ex. oignons hachés, légumes blanchis, etc.).
- Préparation :
 - Instructions pour la mise en œuvre des méthodes de cuisson choisies afin d'atteindre les objectifs de cuisson et de goût visés.
 - Transformation des denrées alimentaires Mise en place pour obtenir le mets souhaité.
- Finition / remarques :
 - Mode de présentation / dressage
 - Indications pour le stockage intermédiaire et / ou la régénération
 - Remarques générales, individuelles
 - Informations sur les caractéristiques (objectif de cuisson, objectif de goût, texture)
 - Storytelling

¹ Mets : Composant individuel qui peut être servi seul ou avec d'autres mets comme plat.

² Plat : combinaison de différents mets servis ensemble.

3.1 Liste des recettes de référence

Classification:	Recettes de référence:
Fonds	- Fond de légumes clair - Fond de volaille clair - Fond de volaille foncé - Fond de poisson - Fond de veau foncé - Bouillon de bœuf
Potage	- Crème de carottes - Potage Crécy (carottes) - Potage aux légumes - Potage aux lentilles - Crème de poisson - Consommé de bœuf
Sauces	- Sauce vinaigrette - Sauce blanche auf fond de légumes (base) / Sauce à la crème de volaille (base) - Sauce Mornay - Sauce hollandaise - Sauce tomate passée / Sauce aux dés de tomates - Sauce mayonnaise - Beurre au vin rouge/ Beurre d'olive et de tomate - Beurre blanc - Demi glace
Champignons	Ragoût de champignons en pâte feuilletée
Légumes	- Carottes cuites à l'étuvée - Chou-fleur gratiné / Mornay - Courgettes et aubergines grillées - Romanesco cuire à la vapeur (steamer à pression) - Céleri-rave sauté dans son enrobage (œuf) - Céleri-rave sauté/frit dans son enrobage (panade) - Céleri-rave sauté dans son enrobage (masse d'œufs et de fromage) - Fenouil braisé - Salsifis bouillis dans un blanc - Chou-fleur bouilli
Fromage	Gâteau au fromage et poires
Œufs	- Œufs en cocotte - Œufs pochés à la florentine - Omelette nature
Pomme de terre	- Pommes de terre en robe des champs (en combi-steamer) - Masse de pommes de terre Dauphine - Masse de pommes de terre Duchesse - Gnocchi de pommes de terre (masse) - Pommes fondantes / Pommes boulangère

Classification:	Recettes de référence:
Céréales	• Gnocchi romaine • Pâte à nouilles • Riz pilaf
Poisson	• Filets de poisson à la zougoise (sur la cuisinière) • Filets de poisson à la zougoise (en combi-steamer) • Filets de sandre à l'Orly pâte à frire • Filets de saumon et de daurade grillés • Saumon mariné (Graved Laks) • Mousse de saumon fumé • Filets de poisson sautés dans leur enveloppe (panade) • Filets de poisson sautés dans leur enveloppe (œuf) • Filets de poisson sautés à la meunière • Lotte cuit dans une corbeille en bambou
Crustacés, coquillages et mollusques	• Crevettes sautées
Volaille	• Fricassée de volaille • Poulet entière rôtie/ Poitrine de poulet sautée • Poulet grillé à l'américaine
Viande de boucherie	• Roastbeef rôti • Blanquette de veau • Goulache hongrois • Joutes de (tête de) veau braisées • Saltimbocca de veau • Scaloppina alla viennese • Bœuf braisé • Boeuf bouilli • Filet de porc en croûte (Cuire au four) • Steak de veau grillé • Emincé de veau zurichoise
Entremets	• Pâte brisée • Crème de caramel renversée • Pâte à choux (salée) • Pâte à sablé • Glace à la vanille • Crème bavaroise • Biscuit génois • Biscuit roulé • Pâte à cuire (salée) • Parfait glacé au chocolat • Mousse glacée aux fraises • Mousse aux abricots • Mousse au chocolat • Sauce à la vanille (classique)

