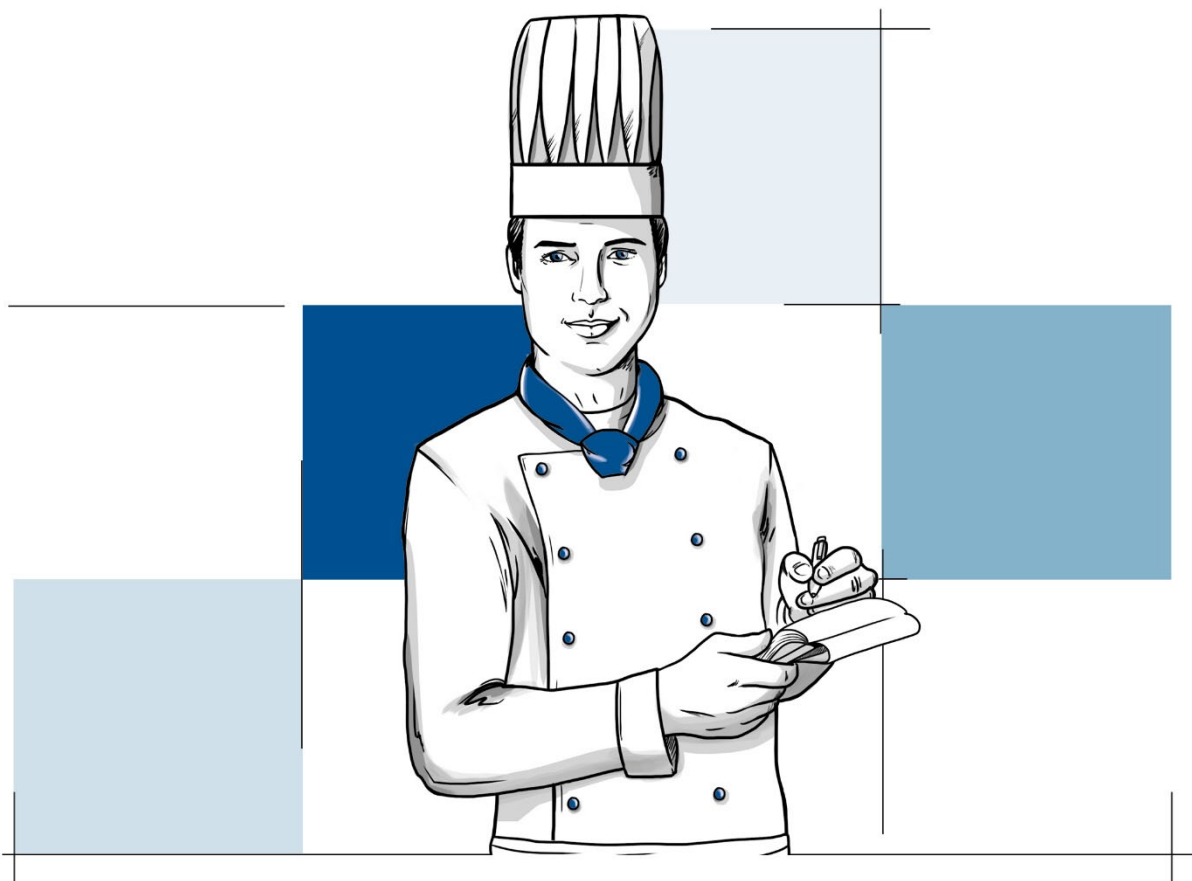




Documents de référence

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.

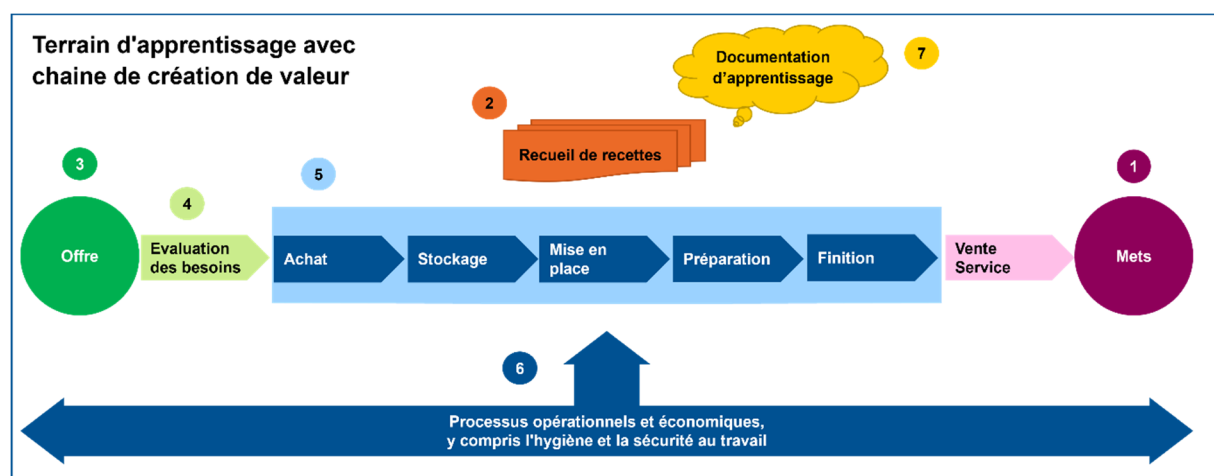
A l'école professionnelle, les documents de référence servent à des études de cas, en permettant de relier individuellement des situations de référence, des mandats pratiques spécialement élaborés et des recettes de référence. Les documents de référence servent de Moyens auxiliaires et aident à concevoir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

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

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

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. 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

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:	CIE CFC	CIE AFP
Fonds	1. Fond de légumes clair 2. Fond de volaille clair 3. Fond de volaille foncé 4. Fond de poisson 5. Fond de veau foncé 6. Bouillon de bœuf	1. CIE I 2. CIE II 3. CIE II 4. CIE III 5. CIE IV 6. CIE IV	1. CIE I 2. CIE II 3. CIE II 4. CIE III 5. CIE IV 6. CIE IV
Potage	7. Crème de carottes 8. Potage Crécy (carottes) 9. Potage aux légumes 10. Potage aux lentilles 11. Crème de poisson 12. Consommé de bœuf	7. CIE I 8. CIE I 9. CIE I 10. CIE II 11. CIE III 12. CIE IV	7. CIE I 8. CIE I 9. CIE I 10. CIE II 11. CIE III 12. CIE IV
Sauces	13. Sauce vinaigrette 14. Sauce blanche auf fond de légumes (base) / Sauce à la crème de volaille (base) 15. Sauce Mornay 16. Sauce hollandaise 17. Sauce tomate passée / Sauce aux dés de tomates 18. Sauce mayonnaise 19. Beurre au vin rouge/ Beurre d'olive et de tomate 20. Beurre blanc 21. Demi glace	13. CIE I 14. CIE I 14. CIE I 15. CIE II 16. CIE II 17. CIE II 18. CIE II 19. CIE III 20. CIE III 21. CIE IV	13. CIE I 14. CIE I 14. CIE II 15. CIE II 16. CIE II 17. CIE II 18. CIE III 19. CIE III 20. CIE II 21. CIE IV
Champignons	22. Ragoût de champignons en pâte feuilletée	22. CIE II	22. CIE
Légumes	23. Carottes cuites à l'étuvée 24. Chou-fleur gratiné / Mornay 25. Courgettes et aubergines grillées 26. Romanesco cuire à la vapeur (steamer à pression) 27. Céleri-rave sauté dans son enrobage (œuf) 28. Céleri-rave sauté/frit dans son enrobage (panade) 29. Céleri-rave sauté dans son enrobage (masse d'œufs et de fromage) 30. Fenouil braisé 31. Salsifis bouillis dans un blanc 32. Chou-fleur bouilli	23. CIE I 24. CIE I 25. CIE I 26. CIE I 27. CIE I 28. CIE I 29. CIE I 30. CIE I 31. CIE I 32. CIE I	23. CIE I 24. CIE 25. CIE 26. CIE I 27. CIE I 28. CIE 29. CIE 30. CIE I 31. CIE 32. CIE
Fromage	33. Gâteau au fromage et poires	33. CIE I	33. CIE I
Œufs	34. Œufs en cocotte 35. Œufs pochés à la florentine 36. Omelette nature	34. CIE II 35. CIE II 36. CIE II	34. CIE II 35. CIE II 36. CIE II
Pomme de terre	37. Pommes de terre en robe des champs (en combi-steamer) 38. Masse de pommes de terre Dauphine 39. Masse de pommes de terre Duchesse 40. Gnocchi de pommes de terre (masse) 41. Pommes fondantes / Pommes boulangère	37. CIE II 38. CIE II 39. CIE II 40. CIE II 41. CIE	37. CIE 38. CIE 39. CIE II 40. CIE II 41. CIE III

Classification:	Recettes de référence:	CIE CFC	CIE AFP
Céréales	42. Gnocchi romaine 43. Pâte à nouilles 44. Riz pilaf	42. CIE II 43. CIE II 44. CIE III	42. CIE 43. CIE II 44. CIE
Poisson	45. Filets de poisson à la zougoise (sur la cuisinière) 46. Filets de poisson à la zougoise (en combi-steamer) 47. Filets de sandre à l'Orly pâte à frire 48. Filets de saumon et de daurade grillés 49. Saumon mariné (Graved Laks) 50. Mousse de saumon fumé 51. Filets de poisson sautés dans leur enveloppe (panade) 52. Filets de poisson sautés dans leur enveloppe (œuf) 53. Filets de poisson sautés à la meunière 54. Lotte cuit dans une corbeille en bambou	45. CIE III 46. CIE III 47. CIE III 48. CIE III 49. CIE III 50. CIE III 51. CIE 52. CIE 53. CIE 54. CIE	45. CIE III 46. CIE III 47. CIE III 48. CIE III 49. CIE III 50. CIE 51. CIE 52. CIE 53. CIE 54. CIE
Crustacés, co-quillages et mollusques	55. Crevettes sautées	55. CIE III	55. CIE
Volaille	56. Fricassée de volaille 57. Poulet entière rôtie/ Poitrine de poulet sautée 58. Poulet grillé à l'américaine	56. CIE II 57. CIE II 58. CIE II	56. CIE II 57. CIE II 58. CIE II
Viande de boucherie	59. Roastbeef rôti 60. Blanquette de veau 61. Goulache hongrois 62. Joues de (tête de) veau braisées 63. Saltimbocca de veau 64. Scaloppina alla viennese 65. Bœuf braisé 66. Boeuf bouilli 67. Filet de porc en croûte (Cuire au four) 68. Steak de veau grillé 69. Emincé de veau zurichoise	59. CIE I 60. CIE II 61. CIE III 62. CIE III 63. CIE III 64. CIE III 65. CIE V 66. CIE IV 67. CIE IV 68. CIE 69. CIE	59. CIE I 60. CIE II 61. CIE 62. CIE 63. CIE 64. CIE 65. CIE 66. CIE IV 67. CIE IV 68. CIE 69. CIE
Entremets	70. Pâte brisée 71. Crème de caramel renversée 72. Pâte à choux (salée) 73. Pâte à sablé 74. Glace à la vanille 75. Crème bavaroise 76. Biscuit génois 77. Biscuit roulé 78. Pâte à cuire (salée) 79. Parfait glacé au chocolat 80. Mousse glacée aux fraises 81. Mousse aux abricots 82. Mousse au chocolat 83. Sauce à la vanille (classique)	70. CIE I 71. CIE I 72. CIE II 73. CIE II 74. CIE II 75. CIE II 76. CIE III 77. CIE III 78. CIE III 79. CIE III 80. CIE III 81. CIE III 82. CIE III 83. CIE IV	70. CIE I 71. CIE I 72. CIE IV 73. CIE IV 74. CIE II 75. CIE II 76. CIE III 77. CIE III 78. CIE III 79. CIE III 80. CIE III 81. CIE 82. CIE 83. CIE IV

