



Spécialiste en restauration CFC

Candidate/candidat :

Jeanne Dumodèle

Dossier-type de compétence complémentaire :

Jeune chef de rang

Date :

23.12.2020

Table des matières

1	Introduction	2
2	Réflexion	2
2.1	Mes expériences tirées d'un mandat pratique d'après les objectifs évaluateurs entreprise f4.1 à f4.4	2
3	« Épreuve libre »	2
3.1	Informations sur « l'épreuve libre »	2
3.2	Mise en pratique de « l'épreuve libre »	3
3.3	Recette	5
4	Outils, appareils, ustensiles nécessaires	5
4.1	Pour la présentation lors de l'entretien professionnel	5
4.2	Pour la mise en pratique de l'épreuve libre.....	5
5	Remarque générale	5

DOSSIER-TYPÉ

1 Introduction

Expérience générale de la compétence complémentaire choisie.

Par exemple qu'est-ce qui m'a paru globalement facile / qu'est-ce qui m'a posé des difficultés ? Quels sont les aspects qui me plaisent ou me déplaisent dans la compétence complémentaire ? Comment me suis-je préparé ?

2 Réflexion

2.1 Mes expériences tirées d'un mandat pratique d'après les objectifs évaluateurs entreprise f4.1 à f4.4

Description d'un mandat pratique. Les points suivants peuvent par exemple être abordés :

- À quoi faut-il être particulièrement attentif ?
- Quels sont les préparatifs et les ententes nécessaires ?
- Quelles sont les interfaces ?
- Quelles sont les possibilités de présentation dont je dispose ?
- Comment organiser la communication avec le client ?
- Quelles expériences créer pour le client ?
- Quels sont les effets pour le client, la vente, etc. qui en résultent ?
- Quels sont les difficultés possibles ?
- Quels sont les avantages et les inconvénients de la mise en œuvre ?
- Quelles sont les alternatives ?
- Qu'est-ce qui m'a bien réussi dans cet exemple de situation, qu'est-ce qui n'a pas réussi et comment ai-je réagi ?
-

Au lieu de présenter un mandat pratique réfléchi, les personnes admises à la procédure de qualification selon l'art. 32 soumettent une situation (du quotidien) vécue qui a suscité une réflexion sur l'utilisation de la compétence complémentaire. La réflexion sera basée sur la consigne pour le dossier donné par la direction d'examen régionale qui s'appuie elle-même sur les objectifs évaluateurs entreprise décrits ci-dessus.

3 « Épreuve libre »

Les critères formels sont imposés par la direction d'examen cantonale.

3.1 Informations sur « l'épreuve libre »

Ma présentation :

Par exemple flamber une crêpe Suzette

Durée de ma présentation avec mise en place, préparation et dressage :

15 minutes

(durée indicative de 20 minutes max.) :

3.2 Mise en pratique de « l'épreuve libre »

Description de l'exemple pratique (création personnelle)



Flambage

Le flambage est une méthode de cuisine de finition particulière grâce à laquelle des mets sont passés à la flamme à l'aide de spiritueux ou d'une liqueur. Une flamme brillante se forme pendant quelques instants. Le spiritueux/la liqueur utilisé laisse son arôme sur le mets flambé. La teneur en alcool par contre se dissipe avec la chaleur lors du flambage.

Tempérer le mets et l'alcool

Avant de flamber, je veille à ce qu'à la fois la liqueur/le spiritueux et le mets aient une certaine température, à savoir suffisamment chaude mais pas bouillante. Je ferai directement flamber le mets prêt à servir dans la poêle. Je verserai la liqueur, dans mon cas du Cointreau mélangé à un peu de cognac, sur le mets et ferai flamber le tout. En termes de quantité, je prévois 1 cl (verre à eau de vie).

Spiritueux

Pour flamber des mets, il faut recourir aux alcools forts. La teneur en alcool doit être d'au moins 40 % mais 50 % est encore préférable. Les alcools les plus appropriés sont par exemple l'eau-de-vie, le cognac, le whiskey, le brandy ou le rhum. Mais pour flamber des mets sucrés, le goût de ces alcools est souvent jugé trop fort. On peut aussi utiliser une liqueur fruitée mais, pour bien flamber, il faut la mélanger avec un peu de cognac pour en améliorer la combustibilité.

Mets se prêtant au flambage

Tous les mets et boissons chauds se prêtent en principe au flambage. Pour bien brûler, l'alcool doit en effet être à une certaine température. Les mets à base de gibier, de volaille ou d'autres viandes sont très appréciés. Les mets à base d'œuf et les crêpes se prêtent aussi au flambage. Dans ma présentation, je flamberai des crêpes Suzette.

Sécurité

Dans un souci de sécurité, je veille à avoir suffisamment de place pour flamber, à ce que les clients ne soient pas trop près de la flamme et que tout autre objet inflammable tel que papier ou textiles soit hors de portée. Pour allumer l'alcool, j'utiliserai des allumettes les plus longues possibles et je garderai une distance de sécurité par rapport à la flamme.

Comment je vais procéder (explication des différentes étapes)

Qu'en est-il de la mise en œuvre ?	Description des étapes de travail
	<p>Avant de servir les crêpes, celles-ci sont farcies. Elles sont ensuite pliées et flambées.</p>
	<p>C'est la sauce, à base de sucre caramélisé, qui sublimerait les crêpes Suzette.</p>
	<p>Pour flamber, vous pouvez par exemple mélanger du Cointreau avec un peu de cognac afin de relever l'arôme d'agrumes de ce mets.</p>
	<p>L'arôme si particulier des crêpes Suzette vient du flambage.</p>

D'autres images et descriptions sont possibles.

Mes expériences à ce jour avec le flambage

Quels mets ai-je déjà flambés ?

Qu'en ai-je retenu ?

À quoi dois-je être particulièrement attentif/ve lors de ma présentation ?

3.3 Recette

Recette que j'ai créée moi-même. Outils, appareils, ustensiles nécessaires

3.4 Pour la présentation lors de l'entretien professionnel

Outils nécessaires :
(fournis par l'organisation de l'examen)

- Ordinateur portable
- Beamer (Vidéoprojecteur)
- Flipchart

Ce que j'apporterai moi-même :
(fourni par la candidate/le candidat)

- Feutres
- Télécommande de présentation

3.5 Pour la mise en pratique de l'épreuve libre

Outils nécessaires :
(fournis par l'organisation de l'examen)

- Chariot
- Poêle
- Crêpe Suzette

Ce que j'apporterai moi-même :
(fourni par la candidate/le candidat)

- Cognac, allumettes
- Ustensiles de flambage

4 Remarque générale

Le volume du dossier ne doit pas dépasser les 10 pages A4.

