Examen professionnel cheffe cuisinière/chef cuisinier : Epreuve Cuisine, y compris planification du travail

Vue d'ensemble des compétences de base en cuisine

Dans ce document, des mets typiques, des méthodes de cuisson et des activités sont compilés afin d'appliquer, de pratiquer et de maîtriser les bases/ les compétences de base de la cuisine.
Cela peut permettre aux candidats de se préparer, pas à pas et à l'avance, à l'examen pratique.

Les données sont calquées sur la 4e édition du « Pauli - Technologie culinaire » et la 2e édition du « Pauli - Livre de recettes ».

Pour des raisons de simplification linguistique et de lisibilité, seule la forme masculine est utilisée dans le présent document, étant entendu qu'elle s'applique aussi bien au féminin qu'au masculin.



Siège
Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Eichistrasse 20
CH-6353 Weggis
Téléphone 041 392 77 77 Fax 041 392 77 70 hbb@hotelgastro.ch
www.hotelgastro.ch

Activité	Mets possible	A prendre en compte	Référence activité Pauli – Technologie culinaire - 4e édition	Référence recette Pauli – Livre de recettes - 2e édition	Mes expériences et conclusions	Mes points ouverts (questions à clarifier)
Méthodes de cuisson						
Blanchir	Blanquette d'agneau aux tomates et aux fines herbes	Vaut pour les méthodes de cuisson : il est important de pouvoir les appliquer correctement. Combiner des recettes avec les données du livre, afin de pouvoir les mettre en œuvre correctement et savoir les adapter à d' autres mets / recettes. Profitez de l' occasion pour préparer vous-même tous les ingrédients (p.ex. les fonds). La routine et l' expérience du cuisinier doit être reconnaissable. Les candidats doivent faire preuve d' aisance /de confiance en soi dans l' exécution de leur travail.	Page 452	Page 606		
Torréfier	Demi-glace		Page 457	Page 74, 79		
Pocher	a) Filets de sandre pochés aux écrevisses et aux champignons de Paris b) Génoise		Page 452	a) Page 701 b) Page 765		
Bouillir (mijoter - sans bouillonnement) (bouillir - avec bouillonnement)	Irish stew		Page 453	Page 601		
Cuire à la vapeur	Suprême de poularde à la vapeur et julienne de légumes		Page 453	Page 615		
Étuver	Fricassée de volaille à l'estragon		Page 453	Page 617		

Activité	**Mets possible**	**A prendre en compte**	**Référence activité** Pauli – Technologie culinaire - 4e édition	**Référence recette** Pauli – Livre de recettes - 2e édition	**Mes expériences et conclusions**	**Mes points ouverts (questions à clarifier)**
Braiser Glacer	a) Paupiettes de bœuf braisées appenzelloise b) Endives belges braisées c) Jarret de veau glacé bourgeoise d) Petits oignons glacés	Les vidéos du CD (base de la cuisine) contenu dans le livre constituent un bon complément aux explications du « Pauli - Technologie culinaire »	Page 454	a) Page 566 b) Page 395 c) Page 572 d) Page 402		
Poêler	Poularde poêlée aux morilles		Page 454	Page 627		
Sauter	Piccata milanaise		Page 455	Page 523		
Rôtir	Roastbeef à l'anglaise		Page 456	Page 549/553		
Cuire au four	e) Filet de bœuf Wellington f) Choux à la crème		Page 456	a) Page 560 b) Page 804		
Frire	Filets de perche à l'Orly		Page 455	Page 715		

Activité	**Mets possible**	**A prendre en compte**	**Référence activité** Pauli – Technologie culinaire - 4e édition	**Référence recette** Pauli – Livre de recettes - 2e édition	**Mes expériences et conclusions**	**Mes points ouverts (questions à clarifier)**
Griller	Entrecôte double grillée Contadino		Page 457	Page 542		
Glacer (poisson)	Paupiettes de limande sole pochées aux pointes d'asperges vertes		Page 454	Page 692		
Gratiner	Tripes gratinée		Page 457	Page 608		
Sauter en tant que finition	Nouilles	Cuisine de finition et non méthode de cuisson	Page 138	Page 304		

Activité	Mets possible	A prendre en compte	**Référence activité** Pauli – Technologie culinaire - 4e édition	**Référence recette** Pauli – Livre de recettes - 2e édition	Mes expériences et conclusions	Mes points ouverts (questions à clarifier)
Méthodes de cuisson spéciales						
Cuisson à basse température	Roastbeef à l'anglaise	Reconnaître la différence avec les avantages et inconvénients par rapport à la méthode traditionnelle.	Pages 435 / 456	Page 553		
Cuisson en papillote	Filets d'omble et julienne de légumes en papillotte Sauce beurre blanc	Connaître, interpréter et savoir appliquer	Page 424			
Cuire en croûte de sel	Loup de mer en croûte de sel et herbes fraîches.	Connaître et appliquer correctement	Page 424	Page 610		
Cuire sous la salamandre	Noix de Saint-Jacques glacées, sauce aux crustacés	Connaître, interpréter et savoir appliquer	Pages 424 / 457			
Cuisson sous-vide	Fond d'artichaut	Y c activités de préparation Page 165	Pages 148 / 160	Page 238		
Méthodes de préparation et de cuisson de la cuisine d'avant-garde	Diverses possibilités	Étudier et acquérir une vue d'ensemble	Page 154			

Activité	Mets possible	A prendre en compte	**Référence activité** Pauli – Technologie culinaire - 4e édition	**Référence recette** Pauli – Livre de recettes - 2e édition	Mes expériences et conclusions	Mes points ouverts (questions à clarifier)
Bases pour la production						
Maîtrise et utilisation correct des techniques de découpe	Diverses techniques de découpe	Manipulation, routine, exactitude	Page 320 et suiv. Page 385 et suiv.			
Aromatiser et assaisonner	Bouquet garni pour bouillon	Connaître, préparer et utiliser correctement	Page 323 et suiv.	Page 32		
Liaisons			Page 325 et suiv.			
Beurres composés	Beurre Café de Paris		Page 326	Page 51		
Autres composantes			Page 329			
Masses à farcir et farces	Classification des farces en fonction de l'utilisation	Connaître et savoir utiliser	Page 327 et suiv.			
Préparation et découpe de poissons	Poissons plats et ronds	Préparation routinière et sûre	Page 409 et suiv.			
Découpe et préparation viande de boucherie	Tendrons de veau	Dénomination des pièces de viande, dressage, découpe et bridage	Page 425 et suiv.	Page 571		
Préparation et technique de découpe de la volaille	Brider un poulet, rôtir à la broche, Apprêter pour grillades et étuver, utilisation des carcasses et abats	Préparer correctement et servir les différentes pièces (savoir également préparer correctement d'autres volailles	Page 427 et suiv.			

Activité	Mets possible	A prendre en compte	**Référence activité** Pauli – Technologie culinaire - 4e édition	**Référence recette** Pauli – Livre de recettes - 2e édition	**Mes expériences et conclusions**	**Mes points ouverts (questions à clarifier)**
Cuisine froide						
Pâté, terrines, galantines, mousses et aspics		Connaître les différences, les étapes de préparation, savoir exécuter et appliquer	Page 474 et suiv.			
Collations/snacks et bouchées (fingerfood)						
Canapés etc. div. Bouchées (fingerfood)	Peut être utilisé, en partie, comme garniture	Connaître, préparer et utiliser correctement	Page 282			
Bases pour entremets						
Garnitures, décorations, solutions à base de sucre, utilisation de la couverture, pâtes, masses, entremets froids, entremets chauds, crèmes, sauces, entremets glacés, tourtes, gâteau et tranches, friandises, pralinés		Connaître et savoir utiliser correctement	Page 479 et suiv.			

Les plats sont le plus souvent sur une base de mets à base de viande ou de poissons. N'oubliez pas que ceux-ci s'appliquent également à d'autres groupes de denrées alimentaires tels que légumes, pommes de terres et autres.

Cette liste est non exhaustive, mais devrait vous aider à garder une vue d'ensemble. A noter en particulier que dans la partie de l'examen « travaux pratiques », en plus des travaux de préparation, l'attention sera également portée sur les points « organisation », « sécurité au travail », « hygiène », « écologie », « dégustation », etc.

Auto-contrôle

Vos connaissances et vos compétences sont bonnes si vous…

- avez réalisé tous les mets énumérés en évaluant votre performance de manière critique ;
- maîtrisez les méthodes de cuisson selon le Technologie culinaire en terme de type de chaleur (source de chaleur/appareil), contrôle de la température, temps de cuisson, ustensiles et appareils appropriés dans le respect des BPF et HACCP, sécurité au travail et efficacité (dans un délai raisonnable) ;
- avez manipulé et transformé les ingrédients de manière économique (c.à.d. sans gaspillage [déchets inutiles, parage et filetage exact] et avec réutilisation [fonds, décoration, etc.]) ;
- pouvez servir les mets au client sans réserve en terme de qualité (degré de cuisson, texture), de présentation (forme et couleur), sensoriel (goût, odeur, température).