**Cours inter-entreprises I**

**Cuisinier-**è**re CFC**

**Automne 2022**

Nom, Prénom…………… Classe………………

**A la suite de ce cours la participante/le participant**

**devrait avoir acquis de nouvelles connaissances**

**notamment sur les sujets suivants :**

* Sécurité au travail, protection de la santé, mesures en cas d’incendie
* Hygiène (Personnelle et professionnelle)
* BPF (Bonne pratique de fabrication)
* Ethique, Respect, Ecologie
* Réception des marchandises, stockage
* Appareils, machine, couteaux et outils
* Techniques de découpe des légumes et pommes de terre
* Méthodes de cuisson
* **J’atteste avoir reçu les informations concernant la sécurité, l’hygiène des CIE ainsi qu’une information contre les incendies.**

**Date …………………… Signature………………………..**

**Nos valeurs : Professionnalisme - Transmission - Respect**

**Secrétariat: HGF-VD Av. Général-Guisan 42A 1009 Pully Tél: 021 721 07 09 info@hgf-vd.ch**



**JOUR 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Groupe A | Groupe B | Groupe C |
| Crème de courge et graines  \*\*\*  Blanc de poulet sauté,  sauce au paprika  Nouillettes au beurre  Julienne de légumes étuvée  \*\*\*  Crème de yoghourt aux framboises | **Crème de courge et graines**  **\*\*\***  **Blanc de poulet sauté,**  **sauce au paprika**  **Nouillettes au beurre**  **Julienne de légumes étuvée**  **\*\*\***  **Crème de yoghourt aux framboises** | **Crème de courge et graines**  **\*\*\***  **Blanc de poulet sauté,**  **sauce au paprika**  **Nouillettes au beurre**  **Julienne de légumes étuvée**  **\*\*\***  **Crème de yoghourt aux framboises** |

Objectifs du jour :

* **Connaissances d’HGF-VD, de l’organisation des CIE,**

**des locaux, et des règles de vie**

* **Sécurité au travail et protection de la santé**
* **Techniques de découpe des légumes**

• Points importants selon les directives

* Plan de travail de la matinée
* Mes découvertes / Mes difficultés / Mes améliorations

**JOUR 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Groupe A | Groupe B | Groupe C |
| Potage bonne-femme  \*\*\*  Omelette aux champignons  Carottes glacées  Pommes de terre sautées  \*\*\*  Panna cotta aux poires caramel | **Potage paysanne**  **\*\*\***  **Œufs brouillés, concassé de tomates**  **Haricots verts sautés au lard**  **Pommes de terre sautées**  **\*\*\***  **Panna cotta aux poires caramel** | **Potage cultivateur**  **\*\*\***  **Œufs poché florentine**  **Beignets de chou-fleur**  **Pommes de terre sautées**  **\*\*\***  **Panna cotta aux poires caramel** |

Objectifs du jour :

**• BPF (Bonne pratique de fabrication)**

* **Connaissances des couteaux et appareils de cuisine**

**• Réalisation de potages taillés**

**• Confection de mets aux œufs**

• Points importants selon les directives

• Plan de travail de la matinée

• Mes découvertes / Mes difficultés / Mes améliorations

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Groupe A | Groupe B | Groupe C |
| Crème de tomates aux croûtons  \*\*\*  Tarte aux oignons baloise  Salade panachée  \*\*\*  Crème renversée au caramel | **Potage purée de carottes**  **\*\*\***  **Quiche lorraine**  **Salade panachée**  **\*\*\***  **Crème renversée au caramel** | **Crème de céleri et chips**  **\*\*\***  **Quiche aux poireaux**  **Salade panachée**  **\*\*\***  **Crème renversée au caramel** |
| Groupe A | Groupe B | Groupe C |
| Crème de tomates aux croûtons  \*\*\*  Tarte aux oignons baloise  Salade panachée  \*\*\*  Crème renversée au caramel | **Potage purée de carottes**  **\*\*\***  **Quiche lorraine**  **Salade panachée**  **\*\*\***  **Crème renversée au caramel** | **Crème de céleri et chips**  **\*\*\***  **Quiche aux poireaux**  **Salade panachée**  **\*\*\***  **Crème renversée au caramel** |
| Groupe A | Groupe B | Groupe C |
| Crème de tomates aux croûtons  \*\*\*  Tarte aux oignons baloise  Salade panachée  \*\*\*  Crème renversée au caramel | **Potage purée de carottes**  **\*\*\***  **Quiche lorraine**  **Salade panachée**  **\*\*\***  **Crème renversée au caramel** | **Crème de céleri et chips**  **\*\*\***  **Quiche aux poireaux**  **Salade panachée**  **\*\*\***  **Crème renversée au caramel** |

**JOUR 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Groupe A | Groupe B | Groupe C |
| Crème de tomates aux croûtons  \*\*\*  Tarte aux oignons baloise  Salade panachée  \*\*\*  Crème renversée au caramel | **Potage purée de carottes**  **\*\*\***  **Quiche lorraine**  **Salade panachée**  **\*\*\***  **Crème renversée au caramel** | **Crème de céleri et chips**  **\*\*\***  **Quiche aux poireaux**  **Salade panachée**  **\*\*\***  **Crème renversée au caramel** |

Objectifs du jour :

**• Réalisation de potages crème**

**• Découverte et préparation de différentes salades**

**• Fonçage et cuisson de tartes**

**• Ethique professionnelle**

• Points importants selon les directives

• Plan de travail de la matinée

• Mes découvertes / Mes difficultés / Mes améliorations

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Groupe A | Groupe B | Groupe C |
| Potage des Grisons  \*\*\*  Entrecôte de bœuf sautée,  Beurre « Café de Paris »  Pommes frites  Courgettes grillées  \*\*\*  Tarte aux pommes (sans liaison), glace vanille | **Potage des Grisons**  **\*\*\***  **Entrecôte de bœuf sautée,**  **Beurre « Café de Paris »**  **Pommes frites**  **Courgettes grillées**  **\*\*\***  **Tarte aux pommes, (avec liaison) glace vanille** | **Potage des Grisons**  **\*\*\***  **Entrecôte de bœuf sautée,**  **Beurre « Café de Paris »**  **Pommes frites**  **Courgettes grillées**  **\*\*\***  **Tarte aux fruits de saison, glace vanille** |

**JOUR 4**

Objectifs du jour :

**• Confection d’un potage national**

**• Utilisation sécurisée d’une friteuse**

**• Provenance et cuisson d’une entrecôte**

**• Nettoyage final de la cuisine**

**Auto évaluation du cours**

*•* Points importants selon les directives

• Plan de travail de la matinée

**JOUR 1**

* Mes découvertes / Mes difficultés / Mes améliorations

Les différentes bases aromatiques et aromates

De quoi se compose une mirepoix ?

De quoi se compose un matignon ?

Qu’est-ce qu’un bouquet garni ?

Qu’est-ce qui différencie un bouquet aromatique et un sachet d’épice ?

Pouvez-vous nommer ces différents couteaux de cuisine ?







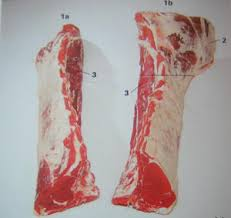










Pouvez-vous nommer ces différents couteaux de cuisine ?

















**Quels sont les quatre morceaux de cette partie ?**

* **.**
* **.**
* **.**
* **.**

L’aloyau

**Le paprika**

Le **paprika**, aussi connu sous le terme **piment doux**, est une [épice](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89pice) en poudre de couleur [rouge](https://fr.wikipedia.org/wiki/Rouge) obtenue à partir du fruit mûr, séché et moulu du piment doux ou [poivron](https://fr.wikipedia.org/wiki/Poivron)(*[Capsicum annuum](https://fr.wikipedia.org/wiki/Capsicum_annuum" \o "Capsicum annuum)*, de la famille des *[Solanaceae](https://fr.wikipedia.org/wiki/Solanaceae" \o "Solanaceae)*). Le terme désigne aussi le [fruit](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fruit_(botanique)) en lui-même*.*

*Il a été introduit en*[*Europe*](https://fr.wikipedia.org/wiki/Europe)*durant la*[*colonisation espagnole*](https://fr.wikipedia.org/wiki/Colonisation_espagnole_de_l%27Am%C3%A9rique)*. En une centaine d'années, la culture du paprika trouve un plein essor en Espagne, si bien que ce piment doux est connu dans le continent européen sous le nom de poivre espagnol. Progressivement le paprika traverse l'Europe pour atteindre une nouvelle patrie d'adoption, la Hongrie, où il devient une épice emblématique de la cuisine locale. Les conditions de culture sont très favorables en Hongrie, ce qui en fait sa réputation. L'usage du paprika s'y serait répandu en raison de la cherté des autres épices, notamment le poivre. Légèrement relevé, il sera adopté comme condiment par toutes les couches de la population hongroise.*

**Beurre Café de Paris**

**Histoire**

**Contrairement à ce que l’on serait tenté de croire, le beurre Café de Paris n’a absolument rien de Parisien ou de Français puisqu’il est genevois d’origine.**

En effet, on le doit à M. Boubier propriétaire en 1930 du « Restaurant du coq d’Or » à Genève. Il inventa un beurre composé de multiple épices, herbes et autres ingrédients afin d’accompagner ses grillades de bœuf.

M. Boubier confia ensuite son secret de fabrication à sa fille, dont l’époux, Arthur-François Dumont, était le propriétaire de l’actuel Café de Paris situé à la rue du Mont-Blanc à Genève.

Plus sur : <https://chezboubier.com/>

<https://stephanedecotterd.com/tag/beurre-cafe-de-paris/>







**Toutes les recettes de ce cours sont sur notre site internet**

**https://hgfvaud.ch/cours-interentreprises/**

Mes notes personnelles :

