

# Procédure de qualification

## Employés (es) en cuisine AFP 2024

*Guide de la journée pratique*

Ce document vous permettra de retrouver toutes les informations relatives à votre journée d'examen pratique.



# Table des matières

---

Table des matières	2
Devoir pour l'examen pratique	3
Corbeille de marchandises	4
Directives et économat pour la friandise	5
Liste des marchandises de base	6
Exemple de recette	7
Liste des mets imposés	8
Exemple de planification de travail	9

# Devoir pour l'examen pratique

---

## Devoirs

### ❖ Vous devez créer un hors-d'œuvre froid ou hors-d'œuvre chaud.

- ❖ Cet hors-d'œuvre doit se composer de **3 éléments au minimum**.
- ❖ Vous devez employer **1 ingrédient au minimum en jaune** de la corbeille de marchandises
- ❖ Une liste de marchandises fraîches (appelée corbeille de marchandises) est à votre disposition pour vous aider à concevoir vos assiettes, **attention seules les marchandises de cette liste seront prises en compte**.
- ❖ Vous pouvez employer les produits qui figurent sur la liste « économat de base »
- ❖ **Vous devez créer la recette nécessaire à la production de l'assiette, et un bon d'économat** (comprenant les marchandises pour garnir vos assiettes + l'élément obligatoire).
- ❖ La recette est à **créer pour 4 personnes**:
- ❖ **Lors de la procédure de qualification vous dresserez 4 assiettes identiques.**
- ❖ **Vous devez aussi préparer une friandise de votre choix (250 g fini)**
- ❖ **Le dossier doit être remis le jour de cours à l'EPM au passage du doyen en classe du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024.**

**Si celui-ci n'a pas été rendu le jour de cours, vous devrez l'apporter en main propre jusqu'au 21 mai 2024 au Chef expert à Pully chez HGF au cours interentreprises.**

HGF-VD  
Monsieur F. Boulard Chef expert  
Av. Général-Guisan 42A  
1009 Pully

# Bon de commande

## Corbeille de marchandises **AFP** pour la procédure de qualification pratique

### Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un hors-d'œuvre chaud ou froid  
 (les quantités seront adaptées pour un menu à 3 services).

**Le hors-d'œuvre doit comporter 3 éléments au minimum**

**Denrées alimentaires/produits imposés:** Vous devez employer 1 ingrédient au minimum dans liste « **ingrédient obligatoire** » indiqué en jaune



<b>1er plat</b>	Hors-d'œuvre chaud ou Hors-d'œuvre froid
-----------------	------------------------------------------------

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons	<b>Filet de cabillaud</b>		1 pièce d'env. 300 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	<b>Queues de crevettes 16/20</b>		8 pièces
Produits végétariens	<b>Tofu</b>		
Volaille	<b>Filet de poulet</b>		2 pièces
Lait 1 Produit laitier	<b>Fromage</b>		Maréchal 200 g
	Cantadou		
Riz	Carnaroli		
	Basmati		
Champignons	Champignons		de Paris blancs
	Morilles		séchées
Pommes de terre	Type B		agri
Céréales	Semoule de maïs		fine
	Quinoa		
	Boulgour		
Légumineuses et pousses	Lentilles		vertes
	Pois chiches		
Fruits et produits à base de fruits	Citron		frais
	Citron vert		frais
	Abricots		secs
	Oranges		fraîches
	Pommes		Acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes de base	Carottes		<b>Produits de base pas besoin de les commander</b>
	Oignons		
	Poireaux verts		
	Céleri		
	Ail		
Herbes fraîches	Persil frisé - ciboulette thym - romarin - aneth - marjolaine - menthe		
Choux (brassicées)	Chou-frisé		vert
Du type épinard	Epinards en branches		frais
Tiges alimentaires	<b>Asperges</b>		vertes (pièce)
Légumineuses potagères	Haricots		verts
Fruits	Courgettes		vertes
	Poivrons		jaunes
	Tomates		
Bulbes	Oignons nouveaux		
Feuilles (salades)	Lollo rossa Cresson		
Divers	Olives		noires
	Tomates séchées		à l'huile
	Pain toast		

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrées trempées.  
 Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

# Friandise

Confectionner une friandise de votre choix pour 4 personnes (250 grammes de pâte maximum)

La recette est libre est n'est pas obligatoirement tirée du Pauli-recette

La recette est à insérer dans votre dossier.

Utiliser uniquement les ingrédients ci-dessous :

- **Produits laitiers**

- Lait UHT
- Crème 35 %
- Beurre
- Œufs frais
- Blancs - Jaunes- Entiers pasteurisés

- **Primeur**

- Citrons
- Oranges

- **Economat et produit sec**

- Sucre
- Sucre glace
- Sucre vanillé
- Glucose
- Miel
- Fondant
- Pâte d'amande
- Farine
- Sel
- Fleur de sel
- Amandes entières – effilées - moulues
- Amandes blanches moulues
- Noisettes entières - moulues
- Noix de coco râpée
- Noix de Grenoble
- Noix de Pécan
- Pistaches
- Maïzena
- Poudre à lever
- Couverture chocolat
- Poudre de cacao
- Vanille
- Cannelle
- Divers fruits secs
- Confiture de framboises
- Amaretto
- Grand Marnier

## Liste de mise en place de base pour la procédure de qualification 2024 Valable pour le hors d'œuvre de la corbeille

Vous disposerez des denrées alimentaires suivantes pendant toute la partie pratique de la procédure de qualification.

Ingrédients par Catégories	Denrées alimentaires	Ingrédients par Catégories	Denrées alimentaires	
<b>Produits laitiers</b>	Beurre de cuisine/ beurre à rôtir	<b>Epices</b>	Anis étoilé	
	Crème acidulée		Baies de genièvre	
	Crème entière (35%, UHT)		Cannelle (poudre et bâtons)	
	Laït pasteurisé/ UHT		Câpres	
	Ricotta		Citronnelle	
	Sbrinz râpé		Clous de girofle	
	Parmesan bloc		Cumin	
	Yoghourt nature		Curry Madras doux	
<b>Produits à base d'œufs</b>	Blanc d'œuf pasteurisé		Gingembre, frais	
	Jaune d'œuf pasteurisé		Gousses de vanille	
	Œufs entiers pasteurisés		Noix de muscade	
	Œufs entiers, frais		Paprika doux	
<b>Produits céréaliers</b>	Amidon de maïs/ Maïzena		Pâte de curry (rouge)	
	Farine fleur		Piment/ chili (frais)	
	Fin finot de blé dur		Pistils de safran	
<b>Sucres / édulcorant / miel</b>	Miel		Poivre en grain (noir et blanc)	
	Sucre cristallisé		Poivre vert (en saumure)	
	Sucre de canne brut		Safran en poudre	
	Sucre en poudre			
	Sucre vanillé			
<b>Huiles/ vinaigres</b>	Huile d'arachide		<b>Sel / condiments</b>	Concentré de tomates
	Huile de colza			Fleur de sel
	Huile de sésame			Ketchup
	Huile de tournesol			Lait de coco
	Huile d'olive			Moutarde en mains à l'ancienne
	Huile de noix			Moutarde mi-forte
	Vinaigre aux herbes			Sauce soja
	Vinaigre balsamique			Sauce Worcestershire
	Vinaigre de framboise			Sel de cuisine
	Vinaigre de pomme			Tabasco
	Vinaigre de vin rouge et blanc			Wasabi (pâte)
	Vinaigre de Xérès			
	Vinaigre balsamique réduit			
<b>Herbes (fraîches)</b>	Aneth	<b>Fruits à coques/ Graines</b>	Amandes (entières, bâtonnets, effilées, moulues)	
	Basilic		Graines de courge	
	Cerfeuil		Graines de sésame (blanches, noires)	
	Ciboulette		Noisettes (entières, moulues)	
	Coriandre		Noix (entières)	
	Estragon		Noix de coco (râpée)	
	Laurier (sec)	Pignons de pin		
	Marjolaine	Pistaches		
	Menthe	Cacahuètes salées		
	Pousses d'alfalfa			
	Origan	<b>Jus de fruits/ produits alcoolisés</b>	Bière blonde	
	Persil frisé		Brandy / Cognac	
	Persil plat		Grand Marnier	
	Romarin		Madère	
	Sauge		Noilly Prat	
	Thym		Pernod	
	Porto (rouge, blanc)			
	Sherry			
	Vin de cuisine (rouge, blanc)			
<b>Aromates pour les préparations (non préparés)</b>	Carottes, céleri, poireaux, oignons, ail, échalotes	<b>Produits convenience</b>	Bouillon	
	Citrons, citrons verts, oranges		Chapelure	
	Matignon/ Mirepoix/ Bouquet garni		Feuilles de gélatine	
ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux	Fond de légumes			
	Fond de poisson			
	Fonds de veau brun et blanc			
	Fonds de volaille brun et blanc			
	Levure (fraîche)			
	Pain toast			
	Roux (blanc, brun)			
<b>Pâtes</b>	Feuilles de rouleaux de printemps			
<b>Divers</b>	Agar agar			
	Gelée en poudre CF			
	Poudre à lever			



# LISTE DES METS IMPOSÉS

## Liste des mets imposés 2024

Procédure de qualification "AFP"

Viandes	Farineux	Légumes	Entremets
Ragoût d'agneau	Gnocchi romaine	Courgettes sautées	Crème renversée au caramel
Suprême de poulet sauté, sauce au paprika	Polenta	Carottes glacées	Mousse au chocolat
Steak de bœuf grillé, beurre aux fines herbes	Spaetzli	Chou-fleur gratiné	Panna cotta aux fraises
Filet de sandre meunière	Riz pilaf	Epinards étuvés	Biscuit roulé
Osso buco cremolata	Pommes nature	Tomate provençale	Mousse glacées au fruit de la passion
Escalope de saumon grillée, beurre au citron	Pommes sautées	Poireau blanc gratiné	Crème yoghourt aux baies des bois
Paupiette de veau glacée	Pommes allumettes	Ratatouille	Jalousie aux pommes
Ragoût de bœuf au vinaigre balsamique	Pommes rissolées	Courgettes grillées	Tiramisu "framboise"

**Important les mets ne sont pas associés**



# Planification du travail pratique

