

# Procédure de qualification

Cuisinières et Cuisiniers CFC

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
Comment procéder pour l'élaboration de votre corbeille	3
Liste des mets imposés	4
Directives pour la friandise	5
Evaluation de la corbeille de marchandises et des mets imposés	6
Indicateurs « Charge de travail » pour les mets de la corbeille	7
Liste de mise en place de base	8
Corbeille N°1	9
Corbeille N°2	10
Corbeille N°3	11
Corbeille N°4	12
Planification (matin)	13
Planification (après-midi)	14

# Comment procéder pour votre corbeille ?

---

- Lire correctement le devoir de la corbeille.
- Créer les recettes selon les ingrédients proposés et imposés.
- Elaborer votre dossier **en un exemplaire** comprenant :
  - Une page de garde avec votre nom et prénom
  - Eventuellement un sommaire
  - Numéro de la corbeille avec les intitulés exacts des trois mets
  - Bon d'économat sur la feuille officielle intitulée « *Bon de commande* »
  - Cocher les ingrédients désirés sur la feuille de l'économat de base
  - Les recettes des mets que vous allez exécuter
  - La recette de la friandise
  - La planification de travail
  - Autres idées (tels que photos, schémas, liste de matériel etc..)

**Le dossier doit être remis le jour de cours à l'EPM au passage du doyen en classe du vendredi 22 mars au jeudi 28 mars 2024.**

**Si celui-ci n'a pas été rendu le jour de cours, vous devrez l'apporter en main propre, contre signature, chez Hotel & Gastro formation à Pully, le lieu des cours interentreprises du lundi 8 au mardi 9 avril 2024.**

HGF-VD

F. Boulard Chef expert

Av. Général-Guisan 42A

1009 Pully

## Quelques indications récapitulatives :

Est considéré comme hors-d'œuvre froid, un hors d'œuvre composé uniquement d'éléments froids.

Les corbeilles doivent être signées par le formateur en entreprise.

Le poisson ainsi que sa garniture doivent être servis chauds, la sauce peut être froide.

Les quantités doivent être adaptées pour un menu de cinq services. (4 personnes)

Deux assiettes seront dressées pour tous les services. Les deux autres portions seront dressées sur un plat de service.

Les produits **imposés (en jaune)** doivent obligatoirement être travaillés et non être utilisés comme garniture simple.

Seuls les produits commandés sur la feuille intitulée « Bon de commande » seront distribués et selon les quantités indiquées.

**Les quatre corbeilles font parties intégrantes de la procédure de qualification en partie écrite et pratique.**

Les recettes des plats imposés ne seront pas imprimées, vous devez donc venir avec votre Pauli-recette, ou vous pouvez photocopier ou écrire celles-ci. Tous les moyens électroniques sont interdits.

Les recettes des cours interentreprises sont sur le site <http://www.hgfvaud.ch>

## Liste des mets imposés 2024

Viandes
Ragoût de veau grand-mère
Blanquette de veau aux légumes variés
Entrecôte double saignante, sauce poivre vert (servie à part)
Rack d'agneau rôti sauce au thym
Ragoût d'agneau aux petits légumes
Suprême de poulet grillé sauce paprika (servie à part)
Piccatas milanaise
Osso buco de porc glacé
Magret de canard sauté sauce aux cassis (servie à part)
Poulet rôti, jus au romarin (servi à part)
Cou de porc glacé à la bière
Bœuf braisé bourguignonne

Farineux
Gnocchi de pommes de terre
Gnocchi romaine
Nouilles fraîches
Polenta Bramata
Pommes allumettes
Pommes croquettes
Pommes rissolées
Pommes château
Risotto
Pommes galette
Spaetzli frisette
Riz pilaf

Petits fours

A choix

Légumes
Aubergine grillée
Aubergine sautée à l'œuf
Carottes glacées
Carottes Vichy
Colrave glacé
Chou rouge braisé
Chou-fleur gratiné
Courgettes grillées
Tranches de courgettes panées et sautées
Poireau étuvé
Endive braisée sous vide ( finition à votre guise)
Epinards étuvés
Fenouil braisé
Côtes de bettes à la crème
Flan de carottes
Haricots verts étuvés
Fenouil sauté en croûte de sésame
Laitue braisée aux légumes
Poireau gratiné
Asperges milanaise
Artichaut sous vide ( finition à votre guise)
Ratatouille
Tomate provençale

Entremets
Jalousie aux poires, sauce vanille
Biscuit roulé à la gelée de mûres
Crème bavaroise vanille, sauce fraises
Crème renversée au caramel
Paris-brest
Soufflé glacé aux fruits de la passion
Mousse aux fraises
Mousse glacée aux framboises
Mousse au chocolat
Sorbet abricot
Tarte aux pommes
Tartelette citron meringuée

Hors économat de base : **Pour la jalousie aux poires uniquement**, la pâte feuilletée sera mise à disposition.

# 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

- **Primeurs**

- Citrons
- Oranges

- **Economat et produits secs**

- 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

# Procédure de qualification “travaux pratiques”

## Evaluation de la corbeille de marchandises / Evaluation des mets imposés

<b>Libre : Mets de la corbeille de marchandises</b>	
<b>Mets de la corbeille :</b>	
1 <sup>er</sup> plat : Hors-d'œuvre	
2 <sup>e</sup> plat : Potage avec critères	
3 <sup>e</sup> plat : Mets à base de poisson avec une sauce correspondante et un accompagnement	
<b>Corbeille de marchandises N°1</b>	
<b>1<sup>er</sup> plat</b>	Hors-d'œuvre <b>froid</b> (Tous les ingrédients doivent être froids)
<b>2<sup>e</sup> plat</b>	Potage avec critères
<b>3<sup>e</sup> plat</b>	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante et l'accompagnement
<b>Corbeille de marchandises N°2</b>	
<b>1<sup>er</sup> plat</b>	Hors-d'œuvre <b>froid</b> (Tous les ingrédients doivent être froids)
<b>2<sup>e</sup> plat</b>	Potage avec critères
<b>3<sup>e</sup> plat</b>	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, et l'accompagnement
<b>Corbeille de marchandise N°3</b>	
<b>1<sup>er</sup> plat</b>	Hors-d'œuvre <b>froid</b> (Tous les ingrédients doivent être froids)
<b>2<sup>e</sup> plat</b>	Potage avec critères
<b>3<sup>e</sup> plat</b>	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, féculent
<b>Corbeille de marchandises N°4</b>	
<b>1<sup>er</sup> plat</b>	Hors-d'œuvre <b>froid</b> (Tous les ingrédients doivent être froids)
<b>2<sup>e</sup> plat</b>	Potage avec critères
<b>3<sup>e</sup> plat</b>	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, féculent

### Imposé : Mets imposés

#### Imposé :

- 4<sup>e</sup> plat : Plat principal :  
Viande de boucherie / volaille  
Un féculent  
Deux légumes, deux méthodes de cuisson différentes
- 5<sup>e</sup> plat : Entremets ou dessert  
Friandise à choix

Les mets imposés sont choisis par la commission des examens du canton de Vaud

Les candidats-es seront informé-e-s des mets imposés possibles en temps utile pour qu'ils puissent les préparer correctement (canton d'examen).

Le jour de l'examen, la suite de mets imposé est remise aux candidat-e-s lors de l'entretien spécialisé de 90 minutes. **Mais les recettes écrites ne sont pas données aux candidats(es)**

Les recettes sont tirées du Livre de recettes, de l'actuel Pauli. Les recettes de l'entreprise formatrice peuvent aussi être utilisées ainsi que celles des CIE. Mais, il est impératif, que les méthodes de cuisson et les caractéristiques de chaque mets soient respectées.

Les mets de la corbeille de marchandises et les mets imposés sont à réaliser pour **quatre personnes**.

Vous devez rédiger une recette pour chaque mets de la corbeille de marchandises. Veuillez suivre les directives de la fiche de recette/planification du dossier des cours interentreprises.

Chaque bon de commande aux corbeilles (N°1, N°2, N°3, N°4) est à remplir impérativement. Aucune autre feuille, listes ou ingrédients ne sont admis.

Les candidats-es doivent remettre chaque **bon de commande** (fiche relative aux corbeilles N°1, N°2, N°3, N°4) et les fiches de recettes/planification correspondantes **en un exemplaire** pour la date prévue à l'EPM

Liste des indicateurs relatifs à l'aspect « Charge de travail » pour les mets de la corbeille 2024

	Charge de travail minimale	Charge de travail moyenne	Charge de travail importante
<p><b>Hors d'œuvre froid</b></p> <p><u>Corbeille 1 à 4</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade en tant qu'ingrédient principal <i>et</i></li> <li>- un ingrédient secondaire (les croûtons, les lardons et éléments similaires ne sont pas considérés comme ingrédient secondaire)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal <i>et</i></li> <li>- p. ex. une salade ou des légumes par ingrédient secondaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal <i>et</i></li> <li>- p. ex. une salade ou des légumes par ingrédient secondaire <i>et</i></li> <li>- un élément croustillant <i>et</i></li> <li>- une sauce adaptée</li> </ul>
<p><b>Potage selon consignes</b></p> <p><u>Corbeille 1 à 4</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites dans une moindre mesure.</li> <li><i>Par exemple :</i></li> <li>- <i>Un potage doit être préparé avec une garniture ou un accompagnement.</i></li> <li>- <i>Les « herbes hachées » ne sont pas considérées comme une garniture ou un accompagnement.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites <i>et</i></li> <li>- en plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites <i>et</i></li> <li>- en plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté <i>et</i></li> <li>- l'un de ces deux éléments est farci ou composé d'une garniture cuite.</li> </ul>
<p><b>Poisson</b></p> <p><u>Corbeille 1 à 4</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé aussi bien que l'accompagnement et un légume</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé aussi bien que l'accompagnement et au moins deux légumes utilisés (pas deux modes de cuisson) <i>et</i></li> <li>- une garniture (bouquet d'herbes aromatiques et herbes hachées ne sont pas considérés comme garniture)</li> </ul>
<p><b>Glossaire :</b></p>	<p><b>Ingrédients principaux :</b> Par ingrédient principal est entendu l'élément qui est nommé en premier dans le mets. (<i>Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tiède</i>)</p>	<p><b>Ingrédients secondaires :</b> Par ingrédient secondaire est entendu l'élément qui est nommé en deuxième dans le mets. (<i>Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tiède</i>)</p>	<p><b>Ingrédients supplémentaires :</b> Par ingrédient supplémentaire (garniture) est entendu une garniture qui valorise les aspects esthétiques et gustatifs du mets. (<i>Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tièdes et kumquats confits</i>)</p>

## Liste de mise en place de base pour la procédure de qualification Valable pour toutes les corbeilles

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 rôti	<b>Epices</b>	Anis étoilé	
	Crème acidulée		Baies de genièvre	
	Crème entière (35%, UHT)		Cannelle (poudre et bâtons)	
	Lait 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 grains 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	<b>Jus de fruits / produits alcoolisés</b>	Bière blonde	
	Origan		Brandy / Cognac	
	Persil frisé		Grand Marnier	
	Persil plat		Madère	
	Romarin		Noilly Prat	
	Sauge		Pernod	
Thym	Porto (rouge, blanc)			
<b>Aromates pour les préparations (non préparés)</b>	Carottes, céleri, poireaux, oignons, ail, échalotes	Sherry		
	Citrons, citrons verts, oranges	Vin de cuisine (rouge, blanc)		
	Matignon / Mirepoix / Bouquet garni ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux			
<b>Pâtes</b>	Feuilles de rouleaux de printemps	<b>Produits convenience</b>	Bouillon	
<b>Divers</b>	Agar agar		Chapelure	
	Gelée en poudre CF		Feuilles de gélatine	
Poudre à lever	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)			

## Bon de commande

# N°1

# Corbeille de marchandises 2024

pour la procédure de qualification pratique

**Devoirs**  
Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

**La liste des indicateurs doit être prise en compte.**

**Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune**  
Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 <sup>e</sup> plat	Potage crème avec une garniture ou un accompagnement
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique de chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	<b>Daurade</b>		<b>1 pièce d'env. 400 g</b> Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	<b>Queues de crevettes géantes</b>		<b>8 pièces (13/15)</b> Doivent être utilisées pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Blanc de poulet		max. 2 pièces
	Cuisses de poulet		max. 3 pièces
Viande de boucherie	Rumpsteak de bœuf		env. 250 g
Produits carnés	Lard		fumé
	Salametti		
	Viande séchée des Grisons		
Lait / Produit laitier	<b>Fromage frais de chèvre</b>		<b>nature, 2 pièces de 80 g</b>
	Fromage frais		Philadelphia
	Maréchal		Fromage à pâte mi-dure
Champignons	Champignons de Paris		blancs, frais
	Pleurotes		fraîches
Pommes de terre	Pommes de terre		violette
	Pommes de terre		Type A
	Pommes de terre		Type C
Céréales	Millet doré		
	Quinoa		3 couleurs
	Riz à grain long		
	Riz pour risotto		
Légumineuses et pousses	Haricots noirs		
	Lentilles vertes		
	Pois chiches		
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		secs
	Ananas		frais
	<b>Poires</b>		
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	<b>Betteraves</b>		rouges, crues
	Carottes		jaunes
	Céleri en branches		
	Chou-fleur		
	Chou-frisé		
	Chou-rave		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Fenouil		
	Haricots coco		
	Oignons		rouges
	Aubergine		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Lollo verte *		
	Roquette *		max. 30 g
	* ne doivent pas être utilisées en tant qu'ingrédients principaux		
Divers	Tofu		max. 200 g
	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates		séchées

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

## Bon de commande

# N°2

# Corbeille de marchandises 2024

pour la procédure de qualification pratique

### Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune  
Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 <sup>e</sup> plat	Consommé ou essence avec une garniture ou un accompagnement
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique de chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	<b>Truite</b>		<b>1 pièce d'env. 400 g</b> Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	<b>Filet de saumon</b>		<b>env. 200 g</b> Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Blanc de poulet		max. 2 pièces
	Cuisses de poulet		max. 3 pièces
Viande de boucherie	Rumpsteak de bœuf		env. 250 g
	Viande à clarification		env. 200 g hachée
Produits carnés	Lard		fumé
	Salametti		
	Viande séchée des Grisons		
Lait / Produit laitier	Fromage frais de chèvre		nature, 2 pièces de 80 g
	Fromage frais		Philadelphia
	Maréchal		Fromage à pâte mi-dure
Champignons	Champignons de Paris		blancs, frais
	Pleurotes		fraîches
Pommes de terre	Pommes de terre		violette
	Pommes de terre		Type A
	Pommes de terre		Type C
Céréales	Millet doré		
	Quinoa		3 couleurs
	Riz à grain long		
	Riz à risotto		
Légumineuses et pousses	Haricots noirs		
	Lentilles vertes		
	<b>Pois chiches</b>		
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		secs
	Ananas		frais
	Poires		
	<b>Pommes</b>		<b>acidulées</b>

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Betteraves		rouges, crues
	Carottes		jaunes
	Céleri en branches		
	Chou-fleur		
	Chou-frisé		
	Colrave		
	Concombre		
	<b>Courgettes</b>		<b>vertes</b>
	Fenouil		
	Haricots coco		
	Oignons		rouges
	Aubergine		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Lollo verte*		
	Roquette *		max. 30 g
* ne doivent pas être utilisées en tant qu'ingrédients principaux			
Divers	Tofu		max. 200 g
	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates		séchées

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

## Bon de commande

# N°3

# Corbeille de marchandises 2024

pour la procédure de qualification pratique

### Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 <sup>e</sup> plat	Potage froid (doit avoir une cuisson) avec une garniture ou un accompagnement
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique de chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	<b>Daurade</b>		<b>1 pièce d'env. 400 g</b> Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	<b>Queues de crevettes géantes</b>		<b>8 pièces (13/15)</b> Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Blanc de poulet		max. 2 pièces
	Cuisses de poulet		max. 3 pièces
Viande de boucherie	<b>Rumpsteak de bœuf</b>		<b>env. 250 g</b>
Produits camés	Lard		fumé
	Salametti		
	Viande séchée des Grisons		
Lait / Produit laitier	Fromage frais de chèvre		nature, 2 pièces de 80 g
	Fromage frais		Philadelphia
	Maréchal		Fromage à pâte mi-dure
Champignons	Champignons de Paris		blancs, frais
	Pleurotes		fraîches
Pommes de terre	Pommes de terre		violette
	Pommes de terre		Type A
	<b>Pommes de terre</b>		<b>Type C</b>
Céréales	Millet doré		
	Quinoa		3 couleurs
	Riz à grain long		
	Riz pour risotto		
	Semoule de blé dur		
Légumineuses et pousses	Haricots noirs		
	<b>Lentilles vertes</b>		
	Pois chiches		
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Ananas		frais
	Poires		
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Betteraves		rouges, crues
	Carottes		jaunes
	Céleri en branches		
	Chou-fleur		
	Chou-frisé		
	Colrave		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Fenouil		
	Haricots coco		
	Oignons		rouges
	Aubergine		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Lollo verte *		
	Roquette *		max. 30 g
	* ne doivent pas être utilisées en tant qu'ingrédients principaux		
Divers	Tofu		max. 200 g
	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates		séchées

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

## Bon de commande

# N°4

# Corbeille de marchandises 2024

pour la procédure de qualification pratique

### Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

**Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune**

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 <sup>e</sup> plat	Potage à base de céréales ou de légumineuses avec une garniture ou un accompagnement
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique de chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	<b>Truite</b>		<b>1 pièce d'env. 400 g</b> Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	<b>Filet de saumon</b>		<b>env. 200 g</b> Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Blanc de poulet		max. 2 pièces
	<b>Cuisses de poulet</b>		<b>max. 3 pièces</b>
Viande de boucherie	Rumpsteak de bœuf		env. 250 g
	Lard		fumé
Produits carnés	Salametti		
	Viande séchée des Grisons		
Lait / Produit laitier	Fromage frais de chèvre		nature, 2 pièces de 80 g
	Fromage frais		Philadelphia
	Maréchal		Fromage à pâte mi-dure
Champignons	Champignons de Paris		blancs, frais
	<b>Pleurotes</b>		<b>fraîches</b>
Pommes de terre	Pommes de terre		violette
	Pommes de terre		Type A
	Pommes de terre		Type C
Céréales	Millet doré		
	Quinoa		3 couleurs
	Riz à grain long		
	Riz pour risotto		
Légumineuses et pousses	Haricots noirs		
	Lentilles vertes		
	Pois chiches		
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		secs
	Ananas		frais
	Poires		
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Betteraves		rouges, crues
	Carottes		jaunes
	Céleri en branches		
	Chou-fleur		
	Chou-frisé		
	Colrave		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	<b>Fenouil</b>		
	Haricots coco		
	Oignons		rouges
	Aubergine		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Lollo verte *		
	Roquette *		
	* ne doivent pas être utilisées en tant qu'ingrédients principaux		
Divers	Tofu		max. 200 g
	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates		séchées

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

## Planification du travail

Procédure de qualification Cuisinier avec CFC

Candidat : .....

07h30	Accueil du chef expert > Changer > Attribution des postes en cuisine >	
07h55	Prise de connaissance de la corbeille de marchandises > Répartition des expert-e-s référent-e-s	
08h00 - 09h15	Les processus de travail de l'entreprise formatrice correspondants avec dossier de formation / rapports de travail Le ou la candidat(e) explique les mets qu'il a planifiés pour cette corbeille de marchandise <i>(mets selon les directives, les recettes, le plan de travail avec le temps, la liste de commande des marchandises)</i> Le ou la candidat(e) prend connaissance du programme imposé et des recettes correspondantes. <i>Création d'un plan de travail, + position 1 (Oral).</i>	
09h15 - 09h30	Pause	
<b>09h30</b>		Remarques / CCPs
12h ... 12h15	Rangement du poste (démées alimentaires rangées correctement). Contrôle du plan de travail	
12h15	Repas encadré par le chef expert	

