

# Procédure de qualification

Cuisinières et Cuisiniers CFC

2025

## *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
  - **Les quatre bons de commande pour les corbeilles de marchandises doivent faire partie d'un document séparé, non attaché et sans fourre plastique et avec vos noms.**
  - 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 (pré)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 lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025.**

**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 Vaud à Pully, le lieu des cours interentreprises du lundi 31 mars au mardi 1 avril 2025 à 16h.00.**

HGF-VAUD

F. Boulard Chef expert

Av. Général-Guisan 42 A

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 potage froid corbeille n°3 doit avoir une cuisson.

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 2025

Viandes
Magret de canard sauté sauce aux cassis (servie à part)
Blanquette de veau aux légumes variés
Roastbeef à l'anglaise (jus servi à part)
Médaillons de filet mignon de porc sautés aux pommes
Fricassée d'agneau au curry
Suprême de poulet grillé sauce paprika (servie à part)
Piccatas milanaise
Cuisse de lapin glacée, sauce au basilic et au Cantadou
Estouffade de bœuf aux tomates et aux olives
Escalopes de veau sautées au citron
Quasi d'agneau sauté au jus de moutarde
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 bette 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
Poire pochée au vin rouge, glace vanille
Biscuit roulé à la gelée d'abricots
Crème bavaroise vanille, sauce fraises
Crème renversée au caramel
Choux à la crème
Soufflé glacé au Grand Marnier
Mousse aux framboises
Mousse glacée à la mangue
Mousse au chocolat
Sorbet citron
Tarte aux pommes
Tartelette aux fraises

## Friandise

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

La recette est libre et 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

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

<p><b>Imposé : Mets imposés</b></p> <p><b>Imposé :</b></p> <p>4<sup>e</sup> plat : Plat principal : Viande de boucherie / volaille Un féculent Deux légumes, deux méthodes de cuisson différentes</p> <p>5<sup>e</sup> plat : Entremets ou dessert Friandise à choix</p>
<p>Les mets imposés sont choisis par la commission des examens du canton de Vaud</p> <p>Les candidats-es seront informé-e-s des mets imposés possibles en temps utile pour qu'ils puissent les préparer correctement (canton d'examen).</p> <p>Le jour de l'examen, la suite de mets imposé est remise aux candidat-e-s lors de l'entretien spécialisé de 90 minutes. <b>Mais les recettes écrites ne sont pas données aux candidats(es)</b></p> <p>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.</p>
<p>Les mets de la corbeille de marchandises et les mets imposés sont à réaliser pour <b>quatre personnes</b>.</p>
<p>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.</p> <p>Chaque bon de commande aux corbeilles (N°1, N°2, N°3, N°4) est à remplir impérativement.</p> <p>Aucune autre feuille, listes ou ingrédients ne sont admis.</p> <p>Les candidats-es doivent remettre chaque <b>bon de commande</b> (fiche relative aux corbeilles N°1, N°2, N°3, N°4) et les fiches de recettes/planification correspondantes <b>en un exemplaire</b> pour la date prévue à l'EPM</p>

Liste des indicateurs relatifs à l'aspect « Charge de travail » pour les mets de la corbeille 2025

	Charge de travail minimale	Charge de travail moyenne	Charge de travail importante
<p><u>Corbeille 1 à 4</u></p> <p><b>Hors d'œuvre froid</b></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><u>Corbeille 1 à 4</u></p> <p><b>Potage selon consignes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites dans une moindre mesure.</li> <li><i>Par exemple :</i></li> <li>- Un potage doit être préparé avec une garniture ou un accompagnement.</li> <li>- Les « herbes hachées » ne sont pas considérées comme une garniture ou un accompagnement.</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><u>Corbeille 1 à 4</u></p> <p><b>Poisson</b></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. (Par exemple : <u>Terrine de caille avec salade de légumes tiède</u>)</p>	<p><b>Ingrédients secondaires :</b> Par ingrédient secondaire est entendu l'élément qui est nommé en deuxième dans le mets. (Par exemple : <u>Terrine de caille avec salade de légumes tiède</u>)</p>	<p><b>Ingrédients supplémentaires :</b> Par ingrédient supplémentaire (garniture) est entendu une garniture qui valorise les aspects esthétiques et gustatifs du mets. (Par exemple : <u>Terrine de caille avec salade de légumes tièdes et Kumquats confits</u>)</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 Catégories	Denrées alimentaires	Ingrédients Catégories	Denrées alimentaires
<b>Produits laitiers</b>	Beurre de cuisine	<b>Epices</b>	Baies de genièvre
	Crème acidulée		Bâton de cannelle
	Crème entière (35 %, UHT)		Câpres
	Fromage extra-dur (râpé)		Citronnelle
	Lait pasteurisé ou UHT		Clous de girofle
	Yoghourt (nature)		Raifort
<b>Produits à base d'œufs</b>			Cumin
			Curry moulu
	Blanc d'œuf pasteurisé		Gingembre (frais)
	Jaune d'œuf pasteurisé		Gousse de vanille
<b>Produits céréaliers</b>	Œufs entiers (frais)		Noix de muscade
	Œufs frais		Paprika (doux)
			Pâte de curry (rouge)
<b>Sucre / édulcorant / miel</b>	Amidon de maïs		Piment (frais)
	Farine fleur		Poivre en grain (blanc et noir)
	Fin finot de blé dur		Safran en poudre
		Pistils de safran	
		Anis étoilé (badiane)	
<b>Huile / vinaigre</b>	Miel	Wasabi	
	Sirop d'érable		
	Sucre cristallisé		
	Sucre de canne brut		
	Sucre glace		
<b>Herbes (fraîches)</b>	Huile de colza	<b>Sel / condiments</b>	Concentré de tomates
	Huile de noix		Fleur de sel
	Huile de sésame		Ketchup
	Huile d'olive		Lait de coco
	Huile de tournesol		Moutarde en grains à l'ancienne
	Vinaigre balsamique (classique et réduit)		Moutarde (mi-forte)
	Vinaigre de framboise		Sauce soja
	Vinaigre de pomme		Sauce Worcestershire
	Vinaigre de vin rouge et blanc	Sel de cuisine	
Vinaigre de Xérès	Tabasco		
<b>Produits laitiers</b>	Aneth	<b>Fruits à coques / Graines</b>	Amandes (effilées, moulues)
	Basilic		Graines de courge
	Cerfeuil		Graines de sésame (blanches)
	Ciboulette		Noisettes (entières, moulues)
	Coriandre		Noix (cerneaux)
	Estragon		Noix de coco (râpée)
	Laurier (sec)	Pignons de pin	
	Menthe poivrée	Cacahuètes	
	Persil (frisé)	<b>Jus de fruits / produits alcoolisés</b>	Bière
	Persil (plat)		Brandy ou Cognac
	Romarin		Grand Marnier
	Sauge		Madère
	Thym		Noilly Prat
	Origan		Pernod
	Porto (rouge, blanc)		
	Sherry		
	Vin de cuisine (rouge, blanc)		
<b>Aromates pour les préparations (non préparés)</b>	Ail, échalotes, oignons	<b>Produits convenience</b>	Bouillon
	Carottes, céleri-rave, poireaux (verts)		Fond de poisson
	Citrons, citrons verts, oranges		Fond de volaille (blanc)
ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux	Fond de légumes		
	Fonds de veau (brun et blanc)		
	Roux (blanc, brun)		
	Gelée en poudre		
	Poudre à lever		
	Levure		
	Feuilles de gélatine		
	Chapelure		
	Pain toast		
<b>Pâtes</b>	Feuilles de rouleaux de printemps		
<b>Divers</b>	Agar Agar		
	Anchois		

## Bon de commande

# N°1

# Corbeille de marchandises 2025

pour la procédure de qualification pratique

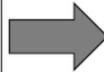
### Devoirs

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>Truite *</b>		<b>1 pièce d'env. 400 g</b> Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	<b>Crevettes géantes</b> surgelées, crues, avec carapaces, <u>sans</u> tête		<b>4 pièces (13/15)</b> Doivent être utilisées pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	<b>Blanc de poulet</b>		<b>sans peau, env. 200 g</b>
Viande de boucherie	Veau, pièce ronde		max. 200 g
Produits carnés	Lard à griller		fumé
	Jambon cru		
Lait / Produit laitier	Fromage frais granulé (cottage cheese)		nature, max. 100 g
	Ricotta		nature, max. 100 g
Champignons	<b>Bolets</b>		<b>séchés</b>
	Shiitake		frais
Pommes de terre	Patates douces		
	Pommes de terre		type A
	Pommes de terre		type C
Céréales	Couscous		
	Semoule de maïs		
	Riz complet		grain long
	Riz noir		riz venere
Légumineuses et pousses	Haricots borlotti		séchées
	Lentilles Beluga		séchés
	Pois jaunes		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Figues		séchées
	Poires		
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Carottes		jaunes
	Céleri en branches		
	Céleri-rave		
	Chou-fleur		
	Chou chinois		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	<b>Fenouil</b>		
	Grains de maïs		en boîte ou surgelés
	Oignons		rouges
	Pois mange-tout		frais
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
Divers	Câprons		en saumure
	Olives		noires, dénoyautées
	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 2025

pour la procédure de qualification pratique

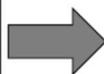
### Devoirs

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.



<b>1<sup>er</sup> plat</b>	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
<b>2<sup>e</sup> plat</b>	Consommé ou essence avec une garniture ou un accompagnement
<b>3<sup>e</sup> plat</b>	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>Noix de coquille Saint-Jacques</b> (sans corail)		<b>4 pièces (en saumure)</b> Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Blanc de poulet		sans peau, env. 200 g
Viande de boucherie	Veau, pièce ronde		max. 200 g
	Viande à clarification de bœuf		env. 200 g, 8 mm
Produits carnés	Lard à griller		fumé
	Jambon cru		
Lait / Produit laitier	<b>Fromage frais granulé (cottage cheese)</b>		<b>nature, max. 100 g</b>
	Ricotta		nature, max. 100 g
Champignons	Bolets		séchés
	Shiitake		frais
Pommes de terre	Patates douces		
	Pommes de terre		type A
	Pommes de terre		type C
Céréales	Couscous		
	Semoule de maïs		
	Riz complet		grain long
	Riz noir		riz venere
Légumineuses et pousses	Haricots borlotti		séchées
	<b>Lentilles Beluga</b>		<b>séchés</b>
	Pois jaunes		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Figues		séchées
	Poires		
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Carottes		jaunes
	Céleri en branches		
	Céleri-rave		
	Chou-fleur		
	Chou chinois		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Fenouil		
	Grains de maïs		en boîte ou surgelés
	Oignons		rouges
	<b>Pois mange-tout</b>		<b>frais</b>
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Divers	Câprons	
Olives			noires, dénoyautées
Tomates			séchées
Micro leaves			

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 2025

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 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	Loup de mer *		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Filet de cabillaud royal		env. 200 g Doivent être utilisées pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Blanc de poulet		sans peau, env. 200 g
Viande de boucherie	Veau, pièce ronde		max. 200 g
Produits carnés	Lard à griller		fumé
	Jambon cru		
Lait / Produit laitier	Fromage frais granulé (cottage cheese)		nature, max. 100 g
	Ricotta		nature, max. 100 g
Champignons	Bolets		séchés
	Shiitake		frais
Pommes de terre	Patates douces		
	Pommes de terre		type A
	Pommes de terre		type C
Céréales	Couscous		
	Semoule de maïs		
	Riz complet		grain long
	Riz noir		riz venere
Légumineuses et pousses	Haricots borlotti		séchées
	Lentilles Beluga		séchés
	Pois jaunes		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Figues		séchées
	Poires		
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Carottes		jaunes
	Céleri en branches		
	Céleri-rave		
	Chou-fleur		
	Chou chinois		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Fenouil		
	Grains de maïs		en boîte ou surgelés
	Oignons		rouges
	Pois mange-tout		frais
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Divers	Câprons	
Olives			noires, dénoyautées
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 2025

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	Loup de mer *		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Filet de saumon		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Blanc de poulet		sans peau, env. 200 g
Viande de boucherie	Veau, pièce ronde		max. 200 g
Produits carnés	Lard à griller		fumé
	Jambon cru		
Lait / Produit laitier	Fromage frais granulé (cottage cheese)		nature, max. 100 g
	Ricotta		nature, max. 100 g
Champignons	Bolets		séchés
	Shiitake		frais
Pommes de terre	Patates douces		
	Pommes de terre		type A
	Pommes de terre		type C
Céréales	Couscous		
	Semoule de maïs		
	Riz complet		grain long
	Riz noir		riz venere
Légumineuses et pousses	Haricots borlotti		séchés
	Lentilles Beluga		séchés
	Pois jaunes		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Figues		séchés
	Poires		
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Carottes		jaunes
	Céleri en branches		
	Céleri-rave		
	Chou-fleur		
	Chou chinois		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Fenouil		
	Grains de maïs		en boîte ou surgelés
	Oignons		rouges
	Pois mange-tout		frais
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Divers	Câprons	
Olives			noires, dénoyautées
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 ---e : .....

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	<p>Les processus de travail de l'entreprise formatrice correspondants avec dossier de formation / rapports de travail</p> <p>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></p> <p>Le ou la candidat(e) prend connaissance du programme imposé et des recettes correspondantes.</p> <p><i>Création d'un plan de travail, + position 1 (Oral).</i></p>	
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	

