

Vous postulez à une offre d'emploi pour un poste de commis de cuisine, dans un complexe hôtelier, situé dans un parc d'attraction. L'établissement « Saveurs de nos Terroirs » est un Restaurant à thème qui met en valeur les richesses de nos régions françaises. Le Chef Monsieur LEGEAY est un compagnon du Tour de France. Il vous accueille pour une période d'essai, pendant laquelle vous serez sensibilisé aux différentes cultures culinaires de nos régions françaises. Cette semaine le Chef met à l'honneur, la Région :

CENTRE VAL DE LOIRE

Vous serez évalué sur votre tenue professionnelle, votre comportement au sein de l'équipe et sur le respect des règles d'hygiène. Vous aurez en charge la mise en place de votre poste de travail, des préparations préliminaires, des cuissons, le dressage, la distribution des mets, la gestion des denrées.

<p><u>TRAVAUX PRATIQUES LONG</u></p> <p>S 15</p> <p>Jeudi 15 avril 2021</p> <p>Quiche aux asperges de Sologne, Saumon de Loire fumé et Poligny saint pierre, sur vinaigrette de mesclun</p> <p>Pot-au-feu de lapin des Braconniers</p> <p>Tarte des demoiselles TATIN</p> <p>Suggestions ardoise</p> <p>Asperges sauce mousseline</p> <p>Bagel au saumon fumé et au Valençay</p>	<p>Compétences</p> <p>Habiller et découper à cru un lapin</p> <p>Eplucher des asperges</p> <p>Cuire à l'anglaise ou vapeur des asperges</p> <p>Réaliser un caramel</p> <p>Réaliser une pâtisserie</p> <p>Pré Requis</p> <p>Confectionner une pâte brisée salée</p> <p>Réaliser un appareil à crème prise salé</p> <p>Confectionner une sauce émulsionnée froide stable</p> <p>Tourner des légumes Pocher une volaille en pot au feu</p> <p>Renforcement</p> <p>Avoir une tenue professionnelle complète, propre et repassée</p> <p>Respecter la marche en avant</p> <p>Préparations préliminaires des légumes</p> <p>Ecouter les consignes et prendre des notes</p> <p>Adopter un comportement professionnel</p> <p>Remettre en état les locaux et le matériel (HACCP)</p>
<p><u>TECHNOLOGIE CULINAIRE</u></p> <p>S 15</p>	<p><u>TECHNOLOGIE EXPERIMENTALE</u></p> <p>S 15</p>

<p align="center"><u>Les P.C.E.A</u></p> <p align="center">L'Association des Mets</p> <p align="center">Les Relations Cuisine et Restaurant</p>	<p align="center"><u>Les bases de la cuisine</u></p> <p align="center">Les Œufs et les Ovo produits</p>
<p align="center"><u>GESTION APPLIQUEE</u></p> <p align="center">La facturation</p> <p align="center">Note ou facture ?</p> <p>Calculer le montant HT à partir du TTC</p> <p>Etablir une note client</p>	<p align="center"><u>PREVENTION SANTE ET ENVIRONNEMENT</u></p> <p align="center">La contraception</p> <p>Les différents moyens de contraception</p> <p>Les modes d'action de la contraception</p> <p>La contraception d'urgence</p>
<p align="center">SUGGESTIONS RESTAURANT</p> <p align="center">Cocktail/ GARIBALDI</p> <p align="center">Gambas flambées au Pastis</p> <p align="center">Hot Dog « VAE »</p> <p align="center">Assiette de sorbets et son coulis</p> <p align="center">TECHNOLOGIE EXPERIMENTALE</p> <p align="center">Carré d'agneau</p>	<p align="center"><u>SCIENCES APPLIQUEES</u></p> <p align="center">La conservation des aliments par le froid</p> <ul style="list-style-type: none"> - la réfrigération - la congélation - la surgélation - la mise sous vide - exercices

CENTRE VAL DE LOIRE

Quelques grandes villes

- Cher : Bourges, Saint-Amand-Montrond, Vierzon.
- Eure-et-Loir : Chartres, Châteaudun. Dreux
- Indre : Châteauroux, Le Blanc
- Indre-et-Loire : Tours, Amboise
- Loir-et-Cher : Blois, Romorantin-Lanthenay
- Loiret : Orléans (préfecture de région, chef-lieu)
Montargis

Patrimoine culturel

Château de Chambord : Immense palais royal du XVIe siècle entouré de douves avec tours et coupoles.

Château de Chenonceau : Château du XVIe construit sur la rivière, collections de tapisseries et tableaux de maîtres.

Château d'Amboise : Château gothique (surplombant le fleuve) et Renaissance du XVe siècle, pièces décorées de tapisseries et terrasse panoramique.

Château de Villandry : Palais Renaissance restauré abritant jardins à la française avec labyrinthe et expositions d'art temporaires.

Château du Clos Lucé : Petit musée aménagé dans l'ancienne maison de Léonard de Vinci exposant les maquettes de ses travaux.

Château de Blois : Ancien palais avec chambres royales décorées, peintures et sculptures du XVIe au XIXe siècle.

Cathédrale Notre-Dame de Chartres : Très haute cathédrale gothique du XIIIe siècle avec arcs-boutants et vitraux complexes.

Château de Cheverny : Grand manoir champêtre du XVIIe siècle avec intérieurs ornés, jardins paysagers et café dans l'orangerie.

Château d'Ussé : Château blanc à tourelles du XVIIe siècle qui serait à l'origine de l'histoire de la Belle au bois dormant.

Château d'Azay-le-Rideau : Palais Renaissance situé dans un parc sur une île de rivière, collections de tapisseries et portraits royaux.

Zoo parc de Beauval : Zoo avec programme d'élevage d'espèces en voie de disparition abritant fauves, pandas, primates et lamantins.

Forteresse royale de Chinon : Forteresse dominant la ville, bâtie par Henri II d'Angleterre, lieu d'accueil de Jeanne d'Arc & des Templiers.



Chapelle Saint-Hubert : Cette chapelle gothique aux frises et vitraux ornementés abrite la tombe de Léonard de Vinci.

Château de Maintenon : Château reconstruit au XVIIe siècle pour Madame de Maintenon (épouse de Louis XIV), avec des jardins incluant un immense aqueduc.

Musée des Beaux Arts de Tours : Un ancien palais épiscopal exposant meubles et peintures de Rubens et Degas.

Château de Montpoupon : Château romantique dans la forêt, tourelles, pièces d'époque avec antiquités et collection de foulards Hermès.

Maison de Jeanne d'Arc

Spécialités culinaires

Citrouillat (tourte à la citrouille)
Potage d'asperges
Ballottines d'anguilles au Pouilly
Gigot braisé de 7 heures
Potée de lentilles vertes du Berry
Poirat (tourte aux poires)
Pithiviers



Spécialités régionales

Huile de noix du Berry	Financier de Sully	Crottin de chavignol AOC, chèvre
Vinaigre d'Orléans	Sablé de Nançay	Pouligny Saint pierre AOC, chèvre
Andouille de Jargeau	La florestine de Bourges (bonbon fourré de praliné)	Selles sur Cher AOC, chèvre
Pâté Berrichon	La crotte de chien de Montargis (praliné noisette dans une coque de nougatine trempé dans du chocolat)	Ste Maure de Touraine AOC, chèvre cendré
	Praline de Montargis	Valençay AOC, chèvre

QUICHE AUX ASPERGES, SAUMON DE LOIRE, POULIGNY ST PIERRE SUR VINAIGRETTE DE MESCLUN

Descriptif commercial :

Tarte salée garnie de saumon de Loire fumé, asperges de Sologne, Pouligny saint Pierre et d'un appareil à crème prise. Cette quiche sera accompagnée d'un Mesclun...



NOMBRE DE PERSONNE :
8

CHEF RESPONSABLE :
ENTREMETIER

DENREES	U	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Farine	Kg	0.250	1 Mettre en place le poste de travail 2 Confectionner la pâte brisée , réserver 3 Laver, éplucher et relaver les asperges , les cuire à l'anglaise ou à la vapeur, refroidir, réserver. 4 Tailler le saumon fumé en petit dès , réserver. 5 Tailler le fromage en tranches , réserver. 6 Abaisser la pâte brisée , garnir, réserver au frais 7 Réaliser l'appareil à crème prise , verser sur la tarte et marquer en cuisson . 8 Dresser harmonieusement accompagné d'un mesclun.
Sel fin	Kg	0.005	
Beurre	Kg	0.125	
Œuf jaune	P	1	
Eau	L	0.050	
Farine	Kg	0.040	
Beurre	Kg	0.010	
Saumon de Loire fumé	Kg	0.150	
Asperges de Sologne	Kg	0.150	
Pouligny saint Pierre	Kg	0.200	
Œufs entiers	P	2	
Jaunes d'œufs	P	2	
Crème liquide	L	0.3	
Lait	L	0.1	
Mesclun	Kg	0.400	
Vinaigrette ciboulette	B	1	

Matériel de préparation et de cuisson :

1 brosse à farine, plaques à débarrasser, planche à découper, coupe pâte, rouleau à pâtisserie, tôle pâtissière, grille pâtissière, cercles à tarte,

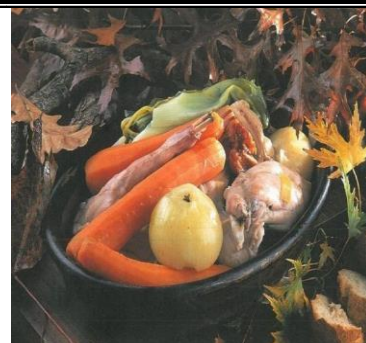
MATERIEL DE DRESSAGE :

Assiettes à entremet

POT AU FEU DE LAPIN DES BRACONNIERS

Descriptif commercial :

Il n'y avait que les Solognots pour inventer ce pot au feu de lapin de Garenne issu du braconnage, enfoui dans les légumes du pot au feu et désossé pour qu'on ne puisse pas soupçonner sa présence.....



NOMBRE DE PERSONNE :
8

CHEF RESPONSABLE :
SAUCIER

DENREES	U	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Lapin	P	2	1 Mettre en place le poste de travail
Poitrine ½ sel	Kg	0.800	
			2 Laver, éplucher et relaver tous les légumes, réserver.
Ail en chemise	Kg	0.100	
Oignons	Kg	0.400	3 Découper à cru les lapins.
Clous girofle	Kg	6	
Sarriette	B	0.100	4 Blanchir le lapin et la poitrine, écumer fortement, puis ajouter la garniture aromatique, cuire 30 minutes.
Poireaux	Kg	1.6	5 Cuire les foies de lapin 5 minutes , refroidir et réserver.
Carottes	Kg	0.800	
Navet	Kg	0.400	6 Marquer les légumes en cuisson
Rutabaga	Kg	0.400	
Céleri branche	Kg	0.200	7 Toaster les tranches de pain de Campagne, les beurrer , réserver.
Belle de Fontenay	Kg	0.800	
			8 Réaliser la sauce Ravigote , la mettre en saucière
Pain de campagne	T	8	
Beurre	Kg	0.100	9 Dresser harmonieusement le Pot au feu, tailler le foie en brunoise et le présenter sur le pain de campagne
Sel fin	Kg	Pm	
Poivre du moulin	Kg	Pm	
Œufs durs	P	2	
Moutarde	Kg	0.020	
Echalotes	Kg	0.040	
Câpres	Kg	0.040	
Cornichons	Kg	0.040	
Ciboulette	B	1	
Huile tournesol	L	0.300	
Sel/poivre	Kg	Pm	

Matériel de préparation et de cuisson :

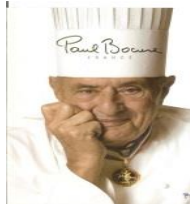
Plaques à débarrasser, calottes, bahut, planche à découper, passoire, chinois, rondeau, russes,

MATERIEL DE DRESSAGE :

Assiettes de base, saucière, assiette de transport, dentelles

TARTE TATIN DE MONSIEUR PAUL

Descriptif commercial :



Dans l'auberge des sœurs Tatin, à Lamotte-Beuvron. Stéphanie, l'aînée, un peu étourdie, aurait un jour purement et simplement oublié de préparer le dessert du jour. Dans la précipitation, elle aurait à toute vitesse mis des pommes à cuire, avec du sucre et du beurre, oubliant l'étape de la pâte. Elle l'aurait donc ajouté ensuite, créant ainsi la tarte renversée aux pommes la plus célèbre de la gastronomie française, servie chaude parce qu'elle était déjà en retard.



NOMBRE DE PERSONNE :	CHEF RESPONSABLE :	
8	Pâtissier	

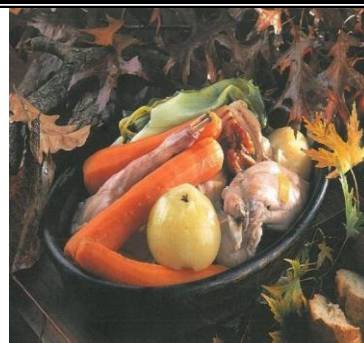
DENREES	U	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Pommes	Kg	2	<p>1 Mettre en place le poste de travail</p> <p>2 Laver, éplucher et relaver les pommes, les citronner, les couper en quartiers, réserver.</p> <p>3 Réaliser un caramel doré, ajouter le beurre ½ sel, le verser dans un moule à manquer.</p> <p>4 placer les quartiers de pommes en rosace et bien serrés, marquer en cuisson 30 minutes au four, laisser refroidir.</p> <p>5 Confectionner la pâte brisée, abaisser et placer sur les pommes, marquer en cuisson 20 minutes.</p> <p>6 Dresser harmonieusement.</p>
Beurre ½ sel	Kg	0.130	
Sucre semoule	Kg	0.180	
Farine	Kg	0.200	
Beurre	Kg	0.100	
Œuf	P	1	
Eau	L	Pm	
Sel fin	Kg	0.004	
Sucre	Kg	0.025	
Gousse de vanille	p	1	
Crème liquide	L	0.100	
Sucre glace	KG	0.010	
Extrait vanille	L	Pm	

<p>MATERIEL DE PREPARATION :</p> <p>Tamis, corne, coupe pâte, calotte, plaques à débarrasser, rouleau, brosse à farine, vide pommes, moule à manquer ou sautoir.</p>	<p>MATERIEL DE DRESSAGE :</p> <p>Plat à tarte, assiettes à entremet</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
--	---

POT AU FEU DE LAPIN DES BRACONNIERS

Descriptif commercial :

Il n'y avait que les Solognots pour inventer ce pot au feu de lapin de Garenne issu du braconnage, enfoui dans les légumes du pot au feu et désossé pour qu'on ne puisse pas soupçonner sa présence.....



NOMBRE DE PERSONNE :
8

CHEF RESPONSABLE :
SAUCIER

DENREES	U	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Lapin	P	2	1 Mettre en place le poste de travail 2 Laver, éplucher et relaver tous les légumes, réserver. 3 Découper à cru les lapins. 4 Blanchir le lapin et la poitrine, écumer fortement, puis ajouter la garniture aromatique, cuire 30 minutes. 5 Cuire les foies de lapin 5 minutes , refroidir et réserver. 6 Marquer les légumes en cuisson 7 Toaster les tranches de pain de Campagne, les beurrer , réserver. 8 Réaliser la sauce Ravigote , la mettre en saucière 9 Dresser harmonieusement le Pot au feu, tailler le foie en brunoise et le présenter sur le pain de campagne
Poitrine ½ sel	Kg	0.800	
Ail en chemise	Kg	0.100	
Oignons	Kg	0.400	
Clous girofle	Kg	6	
Sarriette	B	0.100	
Poireaux	Kg	1.6	
Carottes	Kg	0.800	
Navet	Kg	0.400	
Rutabaga	Kg	0.400	
Céleri branche	Kg	0.200	
Belle de Fontenay	Kg	0.800	
Pain de campagne	T	8	
Beurre	Kg	0.100	
Sel fin	Kg	Pm	
Poivre du moulin	Kg	Pm	
Œufs durs	P	2	
Moutarde	Kg	0.020	
Echalotes	Kg	0.040	
Câpres	Kg	0.040	
Cornichons	Kg	0.040	
Ciboulette	B	1	
Huile tournesol	L	0.300	
Sel/poivre	Kg	Pm	

Matériel de préparation et de cuisson :

Plaques à débarrasser, calottes, bahut, planche à découper, passoire, chinois, rondau, russes,

MATERIEL DE DRESSAGE :

Assiettes de base, saucière, assiette de transport, dentelles

BAGEL AU SAUMON FUME ET AU VALENÇAY

Descriptif commercial :

Petits pains ronds légèrement dorés à l'huile d'olive, garnis d'œufs brouillés au Valençay et à la ciboulette et de saumon fumé. Ces Bagels seront accompagnés d'une salade de mâche



NOMBRE DE PERSONNE :
8

CHEF RESPONSABLE :
ENTREMETIER

DENREES	U	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Bagels	P	8	1 Mettre en place le poste de travail 2 Ciseler la ciboulette, tailler le Valençay, réserver. 3 Couper les bagels en deux, les froter à l'ail et les dorer à l'huile d'olive, réserver. 4 Réaliser les œufs brouillés, les assaisonner. 5 Confectionner les Bagels au saumon fumé et au Valençay. 6 Dresser harmonieusement accompagné d'une vinaigrette de mâche.
Ail	Kg	0.050	
Huile d'olive	L	0.050	
Œufs	P	8	
Beurre	Kg	0.100	
Crème	L	0.100	
Valençay	Kg	1	
Ciboulette	B	1	
Saumon fumé	Kg	0.400	
Mâche	Kg	0.400	
Vinaigrette	L	Pm	
Sel fin	Kg	Pm	
Poivre du moulin	Kg	Pm	
Ciboulette	B	1	

Matériel de préparation et de cuisson :
Plaques à débarrasser, planche à découper,
calottes, cul de poule, poêle,

MATERIEL DE DRESSAGE :
Ardoises, saladiers, dentelles,

FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL

INTITULE DES PREPARATIONS	
	- 1 - Quiche aux asperges Saumon de Loire et Poligny st Pierre
	- 2 - Pot au feu de Lapin des Braconniers
	- 3- Tarte des demoiselles TATIN

8H00		Mise en Place du Poste de travail, peser, mesurer, décontaminer, prévoir le matériel nécessaire à la production et au service
	15	Confectionner la pâte brisée, filmer, réserver
	30	Laver, éplucher et relaver tous les légumes et les fruits, réserver, décontaminer le poste de travail
	45	Découper à cru le lapin,
9H00		Blanchir le lapin, Tailler les légumes du Pot au feu, Clouter les oignons, réaliser un bouquet garni, réserver. Ecumer fortement le liquide de mouillement du lapin
	15	Cuire à l'anglaise les asperges et les refroidir dans de l'eau glacée Ciseler les échalotes, les herbes aromatiques, hacher les câpres et les cornichons, réserver.
	30	Après avoir bien écumer le liquide de mouillement du lapin ajouter les légumes du Pot au Feu et le marquer en cuisson.
	45	Abaisser, foncer, videler et piquer la pâte brisée, réserver au frais.
10H00		Tailler le fromage, fileter le saumon fumé si entier, réserver ; confectionner l'appareil à crème prise
	15	Garnir le fond de tarte avec les éléments de la recette, ajouter la crème prise et marquer en cuisson la quiche dans un four préchauffé à 200°C , réduire la température à 180° C au bout de 10 minutes et cuire 30 minutes environ
	30	Contrôler la cuisson du lapin, décanter et réserver au bain-marie pour éviter une sur-cuisson des légumes
	45	*Confectionner un caramel, placer les pommes, les laisser compoter, refroidir Sortir les quiches du four, réserver
11H00		*Abaisser la pâte brisée récupérée des chutes , couvrir les pommes, et marquer en cuisson la tarte Tatin
	15	Confectionner une vinaigrette et ajouter les éléments de la Ravigote, réserver
	30	Effectuer sa plonge, décontaminer son poste de travail, mettre en place son poste d'envoi
	45	
12H00		
	15	Dresser harmonieusement la quiche aux asperges, lustrer, décorer
	30	Dresser harmonieusement le Pot au Feu des Braconniers, la sauce Ravigote en saucière
	45	Dresser harmonieusement la tarte Tatin
13H00		Remise en état des locaux et du Matériel
	30	
	14H00	SYNTHESE
	14H 30	

- Les techniques précédées d'un * ne seront pas évaluées dans cette fiche

CONTRAT DE FORMATION D'ACTIVITE PROFESSIONNELLE DE SYNTHESE n° : 11

A.P.S DU : 15 avril 2021

MENU	PRE-REQUIS	OBJECTIFS OPERATIONNELS	
Quiche aux asperges de Sologne, saumon de Loire fumé et Poligny saint Pierre sur vinaigrette de mesclun	Confectionner une pâte brisée salée		RENFORCEMENT
	Réaliser un appareil à crème prise salé	Habiller et découper à cru un lapin	Tenue complète, propre et repassée
	Tourner des légumes	Eplucher des asperges	Malette de couteaux
	Pocher une volaille en pot au feu	Cuire des asperges vapeur ou à l'anglaise	Ecouter les consignes
Matelote des Tonneliers, Mogettes de Vendée	Confectionner une sauce émulsionnée froide stable	Réaliser un caramel Réaliser une pâtisserie	Décontaminer les légumes, les rincer Décontaminer les postes de travail Réaliser la plonge au fur et à mesure Remettre en état les locaux et matériel
Tarte des demoiselles			
Tatin			
Suggestions « ardoise » Asperges sauce mousseline Bagel au saumon fumé et au Valençay			

TECHNIQUES EVALUEES	EVALUATIONS				
	0	1	2	3	
Organiser son poste de travail dans le temps et l'espace.					
Maîtrise de la finition, du dressage et de l'envoi des plats					
Nettoyage et rangement					
Préparation des traces écrites (contrat de formation, fiches techniques, organigramme)					
Attitude et tenue professionnelle.					
Vocabulaire culinaire et HACCP					
Réaliser une pâte brisée salée					
Confectionner un appareil à crème prise salé					
Tourner des légumes					
Confectionner une sauce ravigote					
OBSERVATIONS	Total des croix par colonnes				
	x	0	1	2	3
	Total par colonnes				
	Total sur 30				
	NOTE / 20				

0 : aucune maîtrise 1 : maîtrise insuffisante 2 : maîtrise conforme 3 : maîtrise supérieure aux exigences

VOCABULAIRE :
<u>Effilander :</u>
<u>Masquer :</u>
<u>Ravigote :</u>

<u>H.A.C.C.P. :</u>
<u>Définir contamination Tellurique?</u>

TRAVAIL MAISON A REALISER POUR LE jeudi 15 avril 2021 AU PLUS TARD POUR 12 HEURES MERCI

1- Vocabulaire : Définir les termes suivants :

- **Effilander** : Enlever, ôter, retirer tous les fils ou filandres d'un légume à côte ou d'un fruit comme le céleri branche, côtes de bette, cardons, rhubarbe
- **Masquer** : Recouvrir uniformément un élément, un entremet, un fond de plat, de crème, de sauce ou de gelée
- **Ravigote** : La sauce Ravigote est une vinaigrette composée de câpres, cornichons, échalotes et herbes aromatiques ciselés ; ne pas confondre avec Gribiche réalisée avec les mêmes ingrédients à partir d'une mayonnaise

2- HACCP : Définir Contamination « Tellurique » :

Une Contamination tellurique est la transmission d'une maladie liée à la consommation de légumes cultivés en terre et mal nettoyés : exemples les pommes de terre, les carottes, etc.....

3- Rédiger la fiche d'organisation « ORT » en respectant le code couleurs :

4- Histoire de la cuisine : Décrire en quelques lignes « Qui est Paul BOCUSE » :

Trois étoiles au Guide Michelin pendant 53 ans, de 1965 à sa mort en 2018, dans son Auberge du Pont de Collonges, à Collonges-au-Mont-d'Or, près de Lyon, Paul BOCUSE est un chef cuisinier français. Il est considéré comme un des plus grands chefs cuisiniers du XX^e siècle. Formé par la mère Brazier à la cuisine lyonnaise puis par Fernand Point qu'il considère comme son mentor, c'est lui qui fait sortir les chefs de leur cuisine et contribue à leur médiatisation. Vêtu d'une veste blanche brodée à son nom et ornée d'un col tricolore marquant son titre de Meilleur Ouvrier de France obtenu en 1961, il se fait pendant des décennies un devoir d'accueillir chaque convive dans son restaurant de Collonges. À la fois précurseur de la nouvelle cuisine et maître de la cuisine traditionnelle, il incarne une cuisine simple et authentique, fidèle au terroir et exécutée avec l'amour du geste. En 1987, il crée le concours mondial de la cuisine (Bocuse d'Or), un des plus prestigieux concours de gastronomie du monde.

5- A quelle famille de légume appartiennent les Asperges ?

Les Asperges appartiennent à la famille des Rhizomes

6- A quelle famille de pâte appartient la pâte brisée ?...Les Pâtes sèches.....

Citer 2 autres pâtes appartenant à cette famille :

- *...Feuilletée.....*
- *...Sablée.....*

7- Quel est le mode de cuisson réalisé sur les Asperges

Le mode de cuisson réalisé pour les asperges est « Pocher » Départ à chaud

Le Type de cuisson est Par « Concentration » ou « Sans brunissement départ à chaud »

8- Pourquoi refroidir dans de l'eau glacée les Asperges dès la fin de leur cuisson ?

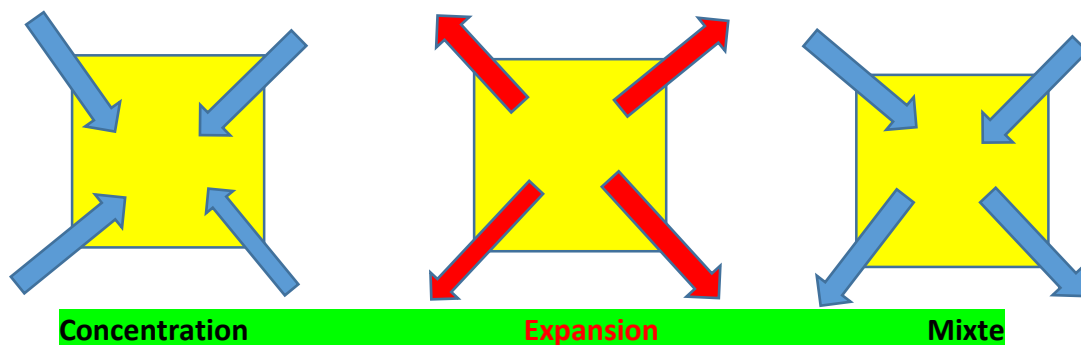
Tous les légumes cuits à l'anglaise doivent être plongés dans l'eau glacée pour conserver leur couleur d'origine et fixer la chlorophylle.

9- Le Lapin : Répondre par vrai ou faux les affirmations suivantes :

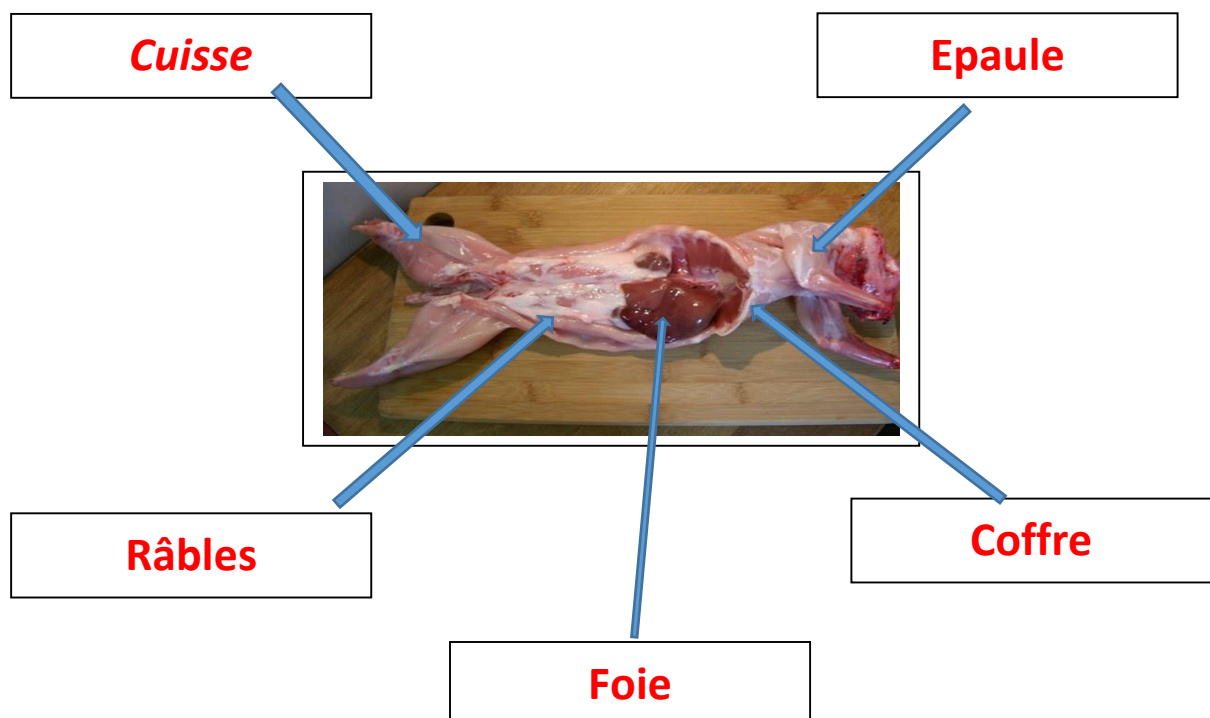
- | | | |
|--|------|------|
| - Le lapin est une viande de boucherie : | vrai | faux |
| - Le lapin est une volaille : | vrai | faux |
| - Le lapin de Garenne est un gibier : | vrai | faux |
| - Le Géant des Flandre est un lapin : | vrai | faux |
| - Le Pot au feu des braconniers, le lapin est cuit en « Ragoût » : | vrai | faux |
| - Le lapin sauté chasseur, le mode de cuisson est « Pocher » | vrai | faux |

10- Quel est le Type de Cuisson du Pot au Feu des Braconniers ?...EXPANSION OU SANS BRUNISSEMENT DEPART A FROID

En vous aidant du cours sur les cuissons, positionner les flèches confirmant votre réponse si dessus.



11- Après avoir regardé la vidéo suivante : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Decouper-un-lapin-a-cru>, nommer les différents morceaux du lapin.



HORIZONTAL

- 1- Passoire conique
- 2- Cuire dans un liquide, départ à chaud ou à froid
- 3- Matériel haut ou bas permettant de réaliser des cuissons
Ragoût/Pocher/Braiser/Poêler
- 4- Cuisson d'une viande rouge entre « bleu et appoint »
- 6 Pré cuisson de frire ou pocher
- 7 Cuire dans un four sans couvrir
- 8 Matériel de cuisson permettant de réaliser des sauces émulsionnées chaudes stables
- 9 Matériel pour réaliser des crêpes
- 11 Cuire à couvert un légume et/ou un fruit taillé finement avec peu de liquide et de matière grasse.
- 13 Rôti à couvert dans un four/
Rissoler sans coloration/ Brunoise
- 15 Cuire dans un sautoir/ Cuire au barbecue
- 17 Cuire dans une atmosphère humide sans être immergé dans un liquide
- 19 Raidir, singer et cuire dans un liquide aromatisé dans un four et à couvert.

VERTICAL

- B - Cuire une grosse pièce dans un liquide aromatisé au four et à couvert.
- D- Napper un légume au sirop réalisé par réduction de l'eau de cuisson ; Gratiner un entremet salé ou sucré ; cette technique peut être réalisée à blanc ou à brun.
- F- Matériel de cuisson permettant de réaliser la Réaction de Maillard sur une petite pièce de viande de boucherie ou de volaille.
- J- Cuisson pouvant être à blanc ou à brun pour des petites pièces de viandes ou de volailles ou de poissons immergés dans un liquide aromatisé
- L- Dans le langage courant elles se nomment casseroles
- M- Appoint de cuisson d'une viande rouge juste avant « saignant »
- O- Produit emballé ayant subi l'extraction de l'air et cuit soit à la vapeur, soit dans un liquide ; cette technique est souvent liée à une cuisson à basse température
- P- Cuisson d'un produit totalement immergé dans de l'huile chaude
- Q- Se dit d'un crustacé à qui le cuisinier à retirer l'intestin avant de le cuire
- R- Appoint de cuisson d'une viande rouge entre le saignant et le bien-cuit
- S- Raidir avec coloration