Nom /prénom / date :

Auteur : Eric Mory

À la carte

Cuisiner c'est toujours un travail. Cette tâche répétée, laborieuse souvent, ingrate, parfois périlleuse devient une authentique source de bonheur lorsqu'elle devient création.

Pierre Gagnaire

Un peu de culture :

1) Pierre Gagnaire est un créateur culinaire de talent dont la cuisine ne cesse d'étonner les gourmets du monde entier. Sa cuisine se nourrit de la matière bien sûr, d'un travail longuement réfléchi, mais aussi de ses rencontres d'ici et d'ailleurs, du brassage des cultures, de la peinture et de la poésie. Rigoureux, travailleur, authentique, sa cuisine d'auteur se décline par thèmes et passe par une très grande esthétique de l'assiette.
Quelle est la date de naissance de ce chef triplement étoilé ?

- Pierre Gagnaire est né à Apinac dans le département de le Loire le :

La tenue professionnelle :

2) Le tablier de cuisine est un élément indispensable de la tenue du cuisinier. Il peut être simple ou à bavette (la bavette est une protection de la veste de cuisine, surtout pour les travaux préliminaires). Il peut être de couleur blanche ou bleu foncé. Il doit être porté noué autour de la taille et recouvrir les genoux. Il sert

L'aide cuisinier, Joseph Bail, 1797.

La tenue de cuisine est portée uniquement pendant le temps de travail.

2) Pour son travail le cuisinier dispose de torchons. Mais ces torchons ne doivent être utilisés que pour une action bien déterminée.

- les torchons ne doivent être utilisés que pour :

Appliquer l'hygiène, c'est protéger le consommateur et garantir également le capital de l'établissement.

L'hygiène :

3) Le robinet classique est interdit en cuisine parce que les mains sales y déposent des germes. Ce poste doit être équipé de matériels réglementaires. Compléter les différents équipements du poste.

*

Remarque : équipé d'eau chaude et froide

4) Le lavage des mains est une opération très importante.

Quand faut-il se laver les mains ?

Avant :	Après :

Pourquoi ?

La réception des marchandises :

Le chef vous autorise à réceptionner des marchandises.
Répondre par vrai ou faux à chacune des affirmations suivantes :

	VRAI	FAUX
Il faut contrôler les températures des produits frais		
Il faut vérifier l'aspect des produits et s'assurer qu'ils ne sont pas souillés		
Il faut contrôler les quantités et les poids		
On peut contrôler la température du réfrigérateur du camion de livraison		
Il faut vérifier l'état intérieur du camion		
Il faut boire un café avec le livreur		
Il faut compléter la fiche appelée « contrôles à la livraison »		
Il faut conserver la facture et le bon de livraison		
Il faut stocker au plus vite les produits frais		

PETITES NOTES : Lorsque la quantité livrée est trop importante, le contrôle peut être appliqué sur un seul produit. **Dans ce cas, il convient de choisir le produit censé être le plus**
Si lors du contrôle, vous observez une non conformité, il convient de prévenir le chef qui procédera à un refus du produit. Le livreur signera la fiche de refus et son entreprise fera un « avoir » au restaurant. **Grâce à cet avoir, le prix du produit sera déduit sur la prochaine**

Les microbes et les bactéries sont invisibles et se trouvent partout

Les denrées alimentaires peuvent être altérés (abîmés) par les microbes
Ces denrées sont des produits onéreux, elles doivent donc être traitées avec le plus grand soin.

5) Compléter la phrase sur les conditions de multiplication des bactéries.
   Placer les 4 conditions : nutritifs – humide – ambiante – oxygène

Pour se multiplier, les bactéries ont besoin d'éléments

d'une température d'un milieu et

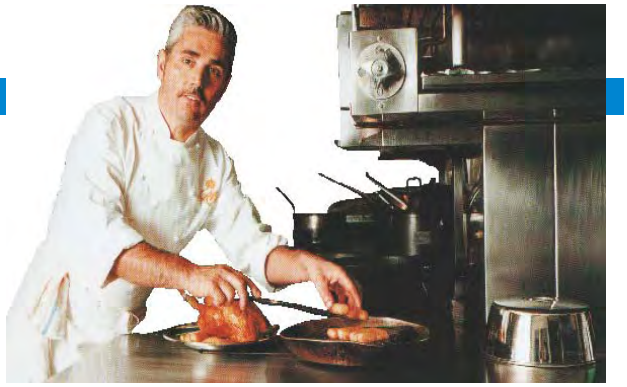
certaines d'

Remarque : certains microbes ont besoin d'air pour vivre ils sont aérobies, d'autres microbes peuvent vivre en absence d'air ils sont anaérobis.

6) Remettre dans l'ordre chronologique les différentes phases de réception des fruits et des légumes en les numérotant de 1 à 5 :

- contrôler la quantité
- contrôler la qualité (éliminer les fruits ou les légumes abîmés)
- ranger les fruits ou les légumes dans la chambre froide réservée à cet effet ou dans l'endroit appropriée
- débarrasser les fruits ou les légumes de leur emballage, les ranger délicatement dans des bacs appropriés
- jeter à l'endroit approprié les emballages

La brigade de cuisine :



BRUNO CIRINO

7) Aujourd'hui vous allez travailler avec lechef de partie qui est chargé de cuire les viandes.
Quel est le poste de ce chef de partie ? (cocher la réponse)

- ☐ Rôtisseur
- ☐ Poissonnier
- ☐ Entremétier
- ☐ Pâtissier

Il peut être secondé par un

Les couteaux et la batterie de cuisine :

8) Pour confectionner le plat principal vous devez préparer le matériel

9) Pour la cuisson de la viande le chef vous demande de prendre un sautoir de grandeur appropriée et en cuivre, pourquoi le chef a-t-il ces exigences ?

- la grandeur du sautoir est importante car si le sautoir est trop

  petit le morceau de viande ne :

  grand lors de la cuisson les jus vont :

Rôti dont le jus à brûlé

Les préparations préliminaires :

10) Lors de la préparation vous allez utiliser de nouveaux termes culinaires. Afin de bien vous préparez, associez les termes suivants avec leurs définitions (brunoise, jardinière, chiffonnade, zester, ciseler, sifflet, blanchir):

- légumes taillés en petits dés minuscules, de 1à 3 millimètres de section :
- tailler les oignons ou les échalotes en petits dés :
- légumes taillés en petits bâtonnets de 4 à 5 centimètres de long et 4 à 5 millimètres de section :
- carottes taillées en rondelles émincées en biais :
- feuille de légumes ciselées en fines lanières :
- action de plonger des aliments dans de l'eau bouillante durant quelques secondes ou quelques minutes, puis de les refroidir et les égoutter afin d'éliminer l'âcreté, des impuretés, etc... :
- action de travailler des éléments (exemple : œuf et sucre)pour leur donner du volume, lors de ce mélange les éléments blanchissent :
- action de prélever l'écorce extérieure, colorée et parfumée des agrumes :

La sécurité :

12) Lors de votre travail de mise en place, une bouteille d'huile glisse de vos mains et tombe par terre, le bouchon s'ouvre et l'huile coule sur le sol. Que faites vous ?

	oui	non
Vous ramassez la bouteille et laissez la trace d'huile. ce n'est qu'une petite trace et vous avez peur de vous faire gronder par le chef de cuisine.	☐	☐
Vous ramassez la bouteille d'huile, vous prévenez qu'il y a un peu d'huile au sol et vous vous dépêchez de continuer votre travail car vous avez pris du retard et le chef de cuisine ne sera pas content.	☐	☐
Vous ramassez la bouteille d'huile, vous prévenez les autres cuisiniers de votre bêtise, vous jetez une poignée de gros sel sur la trace d'huile et vous retournez rapidement à votre travail.	☐	☐
Vous ramassez la bouteille d'huile, vous prévenez les autres cuisiniers du risque de glissade, vous jeter une grosse poignée de gros sel sur la trace d'huile, vous nettoyez le sol et vous retournez à votre travail	☐	☐

13) Pour commencez votre travail vous devez allumer le fourneau.
Quel protocole devez-vous suivre ? (le classer dans l'ordre : 1, 2 , 3 etc.)

Tirer sur la tige de l'électrovanne de gaz	
Brancher la ventilation	
Tourner le bouton du brûleur sur la position « veilleuse » et rester appuyé	
Ouvrir la vanne de gaz	
Tourner le bouton du brûleur pour obtenir le flamme	
Allumer la veilleuse à laide d'un briquet et la laisser allumée 15 secondes	

Les préparations culinaires :

14) Pour le plat principal vous allez appliquer la cuisson rôtir.
Quelles parties du piano allez-vous utiliser ?

˘ Classer de 1 à 6 les différentes étapes de la cuisson « Rôtir »

Saisir la pièce de viande sur chaque face.

Ajouter les parures (os) et une garniture aromatique (facultatif).

Enfourner four chaud.

Arroser régulièrement en cours de cuisson avec la matière grasse du plat

Vérifier l'à point de cuisson.

À la sortie du four débarrasser la pièce de viande, la couvrir d'une feuille d'aluminium ou de papier sulfurisé.

15) Les aliments rôtis sont généralement cuit au four mais d'autres matériels peuvent être utilisés.

16) La cuisson rôtie est un mode de cuisson :

☐ avec coloration

☐ sans coloration

La connaissance des produits :

17) La jardinière se compose de côte de bette, de navet, de carotte, de courgette.
Remettre les noms des légumes ci-dessous (attention à l'intrus) :

« Dans le cochon tout est bon ! ».

18) Comment s'appelle le cochon mâle, la femelle et le jeune du cochon ?

- le mâle :
- le mâle castré :
- la femelle :
- le petit :

Pour le plat principal le chef vous demande d'aller chercher les filets mignons, le travers et le carré de côtes rangés en chambre froide.

19) Où allez-vous chercher ces produits ?

Attribuer les noms aux produits :

1

Le T : il est le plus souvent traité en salaison , sous l'appellation de « petit salé ». Il peut être grillé ou rôti.

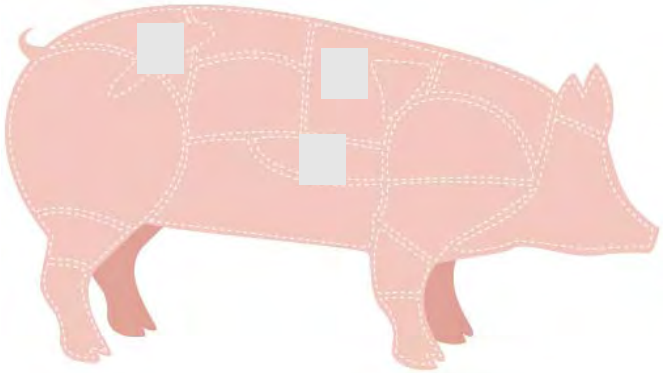
2

Le F : entier il est rôti ou poêlé. Il peut être détaillé en noisettes ou médaillons qui seront grillés ou sautés.

3

Le C : préparé entier il est rôti ou poêlé ou coupé en côtes. Celles-ci sont grillées ou sautées

20) Indiquer par le numéro l'emplacement du morceau sur l'animal.



21) Une viande de porc de qualité est reconnaissable à l'aspect de sa chair, Celle-ci doit être de couleur de texture ferme, et ne pas être humide .
Le lard doit être épais sans être excessif et de couleur blanche.

Joël Robuchon disait: « Une bonne viande de porc se reconnaît à sa texture fine, à sa couleur blanche légèrement rosée, avec une graisse bien ferme et bien blanche, mais aussi à son aspect sec : une viande luisante, mouillée, est toujours suspecte. Les morceaux doivent être également de consistance ferme et résister à la pression du doigt ».

Joël Robuchon, né le 7 avril 1945 décédé en juillet 2018. « Meilleur cuisinier du monde » (Français)

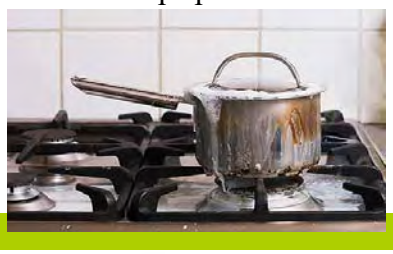
La fin de service :

22) En fin de service ce sont les nettoyages qu'il faut effectuer. Vous êtes de corvée de fourneau. Quelle est la fréquence de nettoyage ?

- ☐ à chaque fin de journée
- ☐ à chaque fin de semaine
- ☐ à chaque fin de service

23) Durant le service une préparation à débordé et le fourneau est très sale, qu'auriez vous dût faire pour éviter ce travail de nettoyage ?

- ☐ rien de toute façon il fallait nettoyer en fin de service et vous auriez perdu du temps pendant la mise ne place
- ☐ changer de récipient de cuisson, cela aurait éviter un travail difficile au plongeur
- ☐ arrêter le travail, nettoyer à l'endroit ou le liquide avait débordé



PLATS TÉMOINS : LA RÉGLEMENTATION

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des plats distribués qui sont mis à disposition des services de contrôle en cas de **T**oxi **I**nfection **A**limentaire **C**ollective.

Pour les cuisines de collectivité, la réglementation exige que les plats témoins doivent être réalisés de manière systématique.

Ces plats témoins doivent être réalisés au plus près de la fin du service pour une quantité comprise entre 80 et 100g. Chaque échantillon doit être conservé et identifié individuellement au minimum 5 jours après la dernière date de consommation, à une température comprise entre +0 et +3°C.

Après avoir lu le texte qui précède répondez aux questions suivantes

24) Que signifie les lettres T.I.A.C:

25) les plats témoins doivent-ils être préparés de manière systématique ?

26) À quel moment devez-vous réaliser les plats témoins ?

27) Qelles règles de sécurité à propos du fourneau faut-il respecter en fin de service avant de quitter la cuisine ?

- il faut : veiller à ce que tous les boutons soient

-il faut : veiller à ce que la vanne principale soit

28) Lors du nettoyage du sol vous remarquez du carrelage décollé du mur. Que devez-vous faire ?

Il faut immédiatement