

# TECHNIQUES CULINAIRES

## Modes opératoires



### Présentation.

Cette ressource pédagogique s'adresse aux élèves, aux apprentis et aux adultes en formation continue, du CAP aux Bac Pro et BP cuisine.

Elle est composée d'exercices appelés « modes opératoires » réalisés à partir de



vidéos découpées en images. Chaque image correspond à une phase technique essentielle.

Le travail consiste à compléter les modes opératoires en observant les images et en s'aidant des vidéos mises à disposition sur le centre de ressources nationales : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>

Ces vidéos sont directement accessibles en cliquant sur les Qr-codes (intégrés dans les modes opératoires) à partir d'un ordinateur ou en flashant ces Qr-codes via une tablette tactile ou un téléphone portable.



### Stratégie pédagogique.

Ces exercices ont été conçus pour développer l'autonomie de l'apprenant dans ses apprentissages notamment par la méthode de la classe inversée. Le formateur peut cependant choisir d'autres modèles pédagogiques.

Des propositions d'utilisations sont explicitées dans le guide pédagogique.

### Conditions d'utilisation.

Ces supports sont libres d'utilisation à des fins pédagogiques.

**Toute commercialisation quelle que soit sa forme est interdite.**

### Auteurs.

Ces modes opératoires initiés par Philippe Châles ont été réalisés par un groupe d'enseignants d'organisation et de production culinaire : Brabant Christophe, Martin Stéphanie, Divaret Samuel, Gousseau Lorène, Hébert Christophe, L'anglais Yvan, Mori Eric, Mortier Christèle, Perriguet Fabrice, Portmann Christophe, Ramon Jesse, Taupin Jean-manuel.

### Version : Enseignant / formateur.

Les versions complètes sont disponibles sur demande de l'établissement de formation. Aucune adresse personnelle ne sera prise en compte.

**Contact :** [techculinaires@gmail.com](mailto:techculinaires@gmail.com)

# TECHNIQUES CULINAIRES – Modes opératoires

## Sommaire

### Préparations de base

<b>Appareils -farces</b>	<u>Beurre clarifié</u> <u>Duxelles</u> <u>Farce mousseline</u>	<u>Paner à l'anglaise</u> <u>Quenelles</u>
<b>Légumes-fruits</b>	<u>Asperges (éplucher)</u> <u>Bouquet-garni</u> <u>Brunoise</u> <u>Canneler-historier</u> <u>Ciseler</u> <u>Concassé de tomate</u> <u>Escaloper un légume</u> <u>Jardinière</u> <u>Julienne</u> <u>Laver un légume</u>	<u>Macédoine</u> <u>Mirepoix</u> <u>Monder une tomate</u> <u>Paysanne</u> <u>Peler à vif</u> <u>Pluches de cerfeuil et persil</u> <u>Pommes mignonnettes</u> <u>Segments agrumes</u> <u>Tourner un légume</u>
<b>Produits de la pêche</b>	<u>Ballotine de poisson</u> <u>Darnes</u> <u>Désarêter un poisson par le dos</u> <u>Fileter un poisson plat</u>	<u>Fileter un poisson rond</u> <u>Habiller un poisson à 2 filets</u> <u>Habiller un poisson à 4 filets</u> <u>Moules (gratter et nettoyer)</u>
<b>Abats</b> <b>Œufs</b> <b>Viandes</b> <b>Volailles</b>	<u>Batter une viande</u> <u>Brider une volaille</u> <u>Clarifier un œuf</u> <u>Découper un lapin à cru</u> <u>Découper une volaille à cru</u> <u>Découper une volaille pour griller</u> <u>Désosser une cuisse de volaille</u>	<u>Désosser un râble</u> <u>Ficeler une viande</u> <u>Habiller un carré</u> <u>Habiller une viande</u> <u>Ris de veau</u>

### Cuissons

<b>Cuissons de base</b>	<u>Blanchir une viande</u> <u>Braiser</u> <u>Frire</u> <u>Griller</u> <u>Poêler</u>	<u>Pocher</u> <u>Ragoût</u> <u>Rôtir</u> <u>Sauter et déglacer</u>
<b>Cuissons des œufs</b>	<u>Œuf au plat</u> <u>Œuf brouillé</u> <u>Œuf cocotte</u>	<u>Œuf frit</u> <u>Œuf poché</u> <u>Omelette</u>
<b>Cuissons des légumes</b>	<u>Blanchir un légume</u> <u>Champignon à blanc</u> <u>Cuire à l'anglaise</u> <u>Etuver</u>	<u>Glacer un légume</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Risotto</u> <u>Sauter des champignons</u>

# TECHNIQUES CULINAIRES – Modes opératoires

## Sommaire (suite)

### Fonds, sauces, jus, marinades, appareils salés, liaisons

<u>Court-bouillon</u>	<u>Sauce béchamel</u>
<u>Fond brun</u>	<u>Sauce beurre blanc</u>
<u>Fumet de poisson</u>	<u>Sauce hollandaise</u>
<u>Lustrer et napper</u>	<u>Sauce mayonnaise</u>
<u>Marinade crue et cuite</u>	<u>Sauce velouté</u>
<u>Marinade instantanée</u>	
<u>Roux</u>	

### Sauces, jus, appareils, crèmes sucrées

<u>Caramel</u>	<u>Crème pâtissière</u>
<u>Chantilly</u>	<u>Crème prise</u>
<u>Crème anglaise</u>	<u>Imbiber (puncher) des savarins</u>
<u>Crème brûlée</u>	<u>Ganache</u>
<u>Crème chiboust</u>	<u>Meringue française</u>
<u>Crème d'amande</u>	<u>Meringue italienne</u>
<u>Crème Diplomate</u>	<u>Meringue suisse</u>

### Pâtes de base

<u>Foncer un cercle à tarte</u>	<u>Pâte à savarin</u>
<u>Génoise</u>	<u>Pâte à biscuit</u>
<u>Pâte à choux</u>	<u>Pâte brisée</u>
<u>Pâte à crêpes</u>	<u>Pâte feuilletée</u>
<u>Pâte à frire</u>	<u>Pâte sablée</u>
<u>Pâte à frire asiatique</u>	

### Matériels et équipement

<u>Couteaux</u>
<u>Disque de papier cuisson</u>
<u>Matériels électromécaniques</u>
<u>Récipients de cuisson</u>
<u>Récipients et ustensiles</u>
<u>Ustensiles de pâtisserie</u>