

Nom :

Objectif évaluateur : 1.6.5 Technique de chaleur sèche 4^{ème} semestre

Travail : Roastbeef

La méthode de cuisson du roastbeef est :

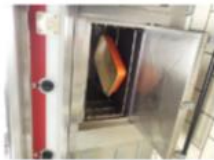
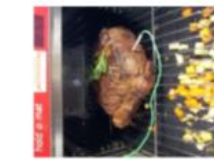
Le rôtissage est un processus de cuisson à feu moyen, avec arrosage fréquent avec un corps gras, sans liquide et à découvert.

Un rôtissage peut se faire soit : >.....

>.....

>.....

>.....



Les morceaux appropriés dans le bœuf se trouvent soit dans ou dans

Parce qu'ils sont

Les morceaux sont :

La maturation de la viande.



Recette :

Cuisson à basse température :

Nous désirons une température à cœur de 52°C

Phase 1 : Préchauffer l'hold-o-mat à 120°C

Phase 2 : minutes à °C

Phase 3 : Régler la température du four °C de plus que la température à cœur souhaitée (72°C)

Phase 4 : Une fois la température atteinte baisser la température de l'hold-o-mat, de °C plus haut que la température à cœur désirée (62°C)

Vente :

(Ou comment l'ai-je servi)

Visa du formateur :

Date :

Cours inter-entreprises IV Cuisinier-ère CFC

Nom, Prénom.....

Classe.....

A la suite de ce cours la participante/participant devrait avoir acquis de nouvelles connaissances notamment sur des sujets tels que :

- Nouvelles tendances culinaires et diététiques
- Le respect des produits et des animaux
- Découvertes des coquillages
- Différentes méthodes de cuisson

J'atteste avoir reçu les informations concernant la sécurité, l'hygiène des CIE ainsi qu'une information contre les incendies.

Date

Signature.....

Nos valeurs : Savoir - Compétences - Rigueur

Secrétariat: HGF-VD Av. Général-Guisan 42A 1009 Pully mail : info@hgf-vd.ch Tél: 021 721 07 09



Poissons de roche pour soupe
NOMMEZ LES :



La Pôchouse

Recette traditionnelle de la cuisine bourguignonne et de la cuisine franc-comtoise, à base de poissons de rivière, coupés en morceaux et cuisinés avec une sauce au vin blanc.



Les Mignardises

Quelles mignardises ai-je produites ?

Points clés de la réussite :



Ordonnance sur la protection des animaux (OPAn)
Modification du 1 mars 2018

LES DÉCAPODES MARCHEURS

il est interdit de plonger les homards vivants dans l'eau bouillante.

Il faut donc les étourdir ou les tuer avant.

Le homard ne pourra donc plus être transporté vivant sur de la glace ou dans de l'eau glacée



Tourtes
Gâteaux

Nommez ces trois tourtes :

Quels autres gâteaux ou tourtes, connaissez-vous ou avez-vous déjà réalisés ?

La sauce béarnaise

Contrairement à ce que laisse penser son nom, cette sauce n'est pas originaire du Béarn, mais de la région parisienne. Elle a été créée par hasard par Jean-Louis-François Collinet, chef cuisinier au *Pavillon Henri IV*, à Saint-Germain-en-Laye. Une réduction d'échalote ratée fut rattrapée par le chef qui réalisa une émulsion avec du jaune d'œuf. Interrogé par les clients sur le nom de cette nouvelle sauce, il improvisa celui de « sauce béarnaise », son regard s'étant porté sur le buste d'Henri IV, natif de Pau, la capitale du Béarn, qui trônait dans la salle.



Le chateaubriand

JOUR 4

Groupe A	Groupe B	Groupe C
Pâté en croûte sauce Cumberland *** page 258 page 93	Terrine maison en verrine *** Entrecôte double sautée, Sauce béarnaise page 83 Pommes amandine page 453 Endives sous vide page 392 *** Sablés – Tuiles au caramel - Croissants à la vanille	Galantine de volaille et une garniture *** page 282 Chateaubriand Sauce béarnaise page 83 Pomme Anna page 446 Légumes farcis *** Financiers – Petits fours dressés - Bretzel

Objectifs du jour :

- Confection de terrines et pâtés
- Morceaux de 1^{er} choix, sauce montée au beurre
- Cuissons particulières de légumes
- Mignardises
- *Points essentiels de la journée*
- *Qu'ai-je appris et découvert aujourd'hui*
- *Mes difficultés*
- *A améliorer et exercer*

JOUR 1

Groupe A OVO – LACTO – VEGETARIEN	Groupe B SANS GLUTEN	Groupe C TOUT FRUITS TOUT LÉGUMES
Terrine de pommes de terre aux noix *** Roulé au chou-fleur *** Moelleux chocolat, cœur coulant	Galette de riz aux herbes *** Pizza au chou-fleur *** Boule de Berlin	Gâteau d'endives caramélisées à la poire et ail noir *** Cocotte de chou-fleur entier tandoori *** Abricots secs au sirop de citronnelle et baies roses

Objectifs du jour :

- **Nouvelles tendances d'alimentations et de diététiques. (ovo-lacto végétarien, sans gluten et tout fruits tout légumes)**
- Points essentiels de la journée
- Qu'ai-je appris et découvert aujourd'hui
- Mes difficultés
- A améliorer et exercer

JOUR 2

Groupe A	Groupe B	Groupe C
Soupe de poissons de roche ***	Pochouse ***	Bisque de crustacés *** <i>page 168</i>
Filet de bœuf Wellington <i>page 560</i> Sauté de crosnes et carottes ***	Filet d'agneau en croûte d'herbes Topinambours sautés ***	Loup en croûte de sel beurre blanc <i>page 726</i> Fine ratatouille <i>page 406</i> ***
Charlotte royale <i>page 796</i>	Charlotte aux pommes <i>page 815</i>	Tourte Forêt-Noire <i>page 863</i>

Objectifs du jour :

- **Potages de poissons et crustacés**
- **Cuisson de mets en croûte**
- **Confection et présentation d'un gâteau ou tourte entière**
 - Points essentiels de la journée
 - Qu'ai-je appris et découvert aujourd'hui
 - Mes difficultés
 - A améliorer et exercer

JOUR 3

Groupe A	Groupe B	Groupe C
Oxtail clair <i>page 83</i> ***	Consommé et sa raviole <i>page 114</i> ***	Gulyas (soupe goulache) <i>page 185</i> ***
Huîtres gratinées ***	Moules marinière <i>page 168</i> ***	Coquilles St-Jacques ***
Mini hamburger 100% pur bœuf Pommes de terre Country <i>page 443</i> ***	Chicken burger Pommes de terre Country <i>page 443</i> ***	Veggie burger Pommes de terre Country <i>page 443</i> ***
Millefeuille pomme praliné	Tarte au citron meringuée revisitée	Crèmeux chocolat poire

Objectifs du jour :

- **Potages à base de viande**
- **Découverte de coquillages**
- **Tendances actuelles, Hamburger**
- **Desserts sur assiette**
 - Points essentiels de la journée
 - Qu'ai-je appris et découvert aujourd'hui
 - Mes difficultés
 - A améliorer et exercer