

APPROCHE technique et méthodique **de cuisine et de pâtisserie**

Baccalauréat professionnel « CUISINE »

Avant-propos :

Ce document se veut être une aide dans la mise en œuvre du référentiel du baccalauréat professionnel. Il ne se substitue pas au référentiel qui constitue en l'espèce le seul et unique document institutionnel de référence à respecter.

Sommaire

Propos liminaires	2
1 Première partie : OBJECTIF « C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine »	3
1.1 C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires :	3
1.2 C1-2.2 Apprêter les matières premières :	5
1.3 C1-2.3 Tailler, découper :	8
1.4 C1-2.4 Décorer :	11
1.5 C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops :	13
1.6 C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces :	15
1.7 C1-2.7 Réaliser les liaisons :	17
1.8 C1-2.8 Réaliser les sauces de base, les jus et les coulis :	19
1.9 C1-2.9 Réaliser les préparations de base :	21
1.10 C1-2.10 Réaliser les pâtes de base :	24
1.11 C1-2.11 Réaliser les cuissons :	27
2 Deuxième partie : OBJECTIF « C1-3 Cuisiner »	31

PROPOS LIMINAIRES

Le nouveau référentiel du baccalauréat professionnel CUISINE, en ciblant le cœur du métier, privilégie la focalisation de la formation sur les techniques dites de base, sans pour autant négliger toutes les techniques qui en sont dérivées.

Les tableaux suivants listent par grandes familles les techniques de base de cuisine. Ces bases (les parties grisées dans le document) sont les techniques susceptibles d'être travaillées en priorité tout au long du cursus de formation préparant au **baccalauréat professionnel CUISINE**.

Exemple :

FAMILLE DES PATES DE BASE						
TECHNIQUES DE BASE (AVEC VARIANTES PRODUITS)		Période de formation à privilégier		TECHNIQUES DÉRIVÉES		
		P1*	P2*	VARIANTES MATERIEL(S)	VARIANTES CUISSON(S)	AUTRES TECHNIQUES
Pâtes friables	Par sablage et/ou crémage					
Pâte Brisée Pâte sucrée Pâte sablée	Farines : blé, ... Matière grasse : beurre, saindoux, ... Epices, fruits secs, ...	X	X	Batteur-mélangeur		Pâte à foncer Pâte à rissoles Pâte friable par sablage Pâte à Crumble, streusel, ... <i>Appareils à petits fours salés, petits fours frais, petits fours frais en verrines</i>
Appareils à fours secs : crémés, mélangés	Pâte à cigarette Pâte à tuile Pâte à décor (salé) Tuile au fromage Fromage : parmesan, ... Version sucrée Fruits secs (amandes, noisettes, ...) Graines (sésame, pavot, anis)		X	Batteur mélangeur		Appareils à petits fours secs : <i>pâte à langues de chat, palets raisins</i> Autres appareils à tuiles salées Appareils à petits fours secs : <i>Pâte à tuile au beurre, aux amandes, tuile dentelle, tuile au jus de fruits</i> Pâte à croustillant base crème pâtissière, base crème d'amandes, glucose, miel

En outre, le tableau précise pour chaque technique de base les périodes propices à la formation :

- **P1** : soit avant la fin du premier semestre de la classe de première professionnelle (période pouvant coïncider avec la première situation d'évaluation S1 en CCF),
- **P2** : soit avant la fin du deuxième semestre de la classe de terminale professionnelle (période pouvant coïncider avec la deuxième situation d'évaluation S2 en CCF).

Par ailleurs, les tableaux proposent pour chaque technique de base, un inventaire exhaustif des dérivées qui diffèrent de la technique « mère » par des modifications intervenant sur le produit, et/ou sur le matériel et/ou sur les techniques de cuisson et/ou sur la technique en elle-même.

1 PREMIÈRE PARTIE : OBJECTIF « C1-2 MAÎTRISER LES BASES DE LA CUISINE »

C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires
	C1-2.2 Apprêter les matières premières
	C1-2.3 Tailler, découper
	C1-2.4 Décorer
	C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops
	C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces
	C1-2.7 Réaliser les liaisons
	C1-2.8 Réaliser les sauces de base, les jus et les coulis
	C1-2.9 Réaliser les préparations de base
	C1-2.10 Réaliser les pâtes de base
	C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons

1.1 C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires :

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	Matières premières Matériels de préparation, équipements Fiches techniques de fabrication Fiches de rendement Protocoles de désinfection Procédures, consignes de sécurité Équipements de protection individuels et collectifs Guide des bonnes pratiques Plan de maîtrise sanitaire Document unique Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique ...)	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète Optimisation des moyens (rendement, temps) Respect du principe de la « marche en avant » Pertinence du choix des matériels et des équipements Respect des consignes et des protocoles Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l'organisation du travail planifiée

FAMILLE DES PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES						
TECHNIQUES DE BASE (AVEC VARIANTES PRODUITS)		Période de formation à privilégier		TECHNIQUES DÉRIVÉES		
		P1	P2	VARIANTES MATERIEL(S)	VARIANTES CUISSON(S)	AUTRES TECHNIQUES
Eplucher Monder	Légumes : carotte, pommes de terre, oignon, échalote, cardon, céleri branche, asperge, tomate Mini-légumes Fruits (raisin, ...)	X	X			Peler un poivron Peler une tête de champignon
Equeuter	Légumes : épinard, oseille, cresson, haricot-vert	X	X			

VERSION juillet 2011

Laver	Légumes frais Salades, herbes, ...	X	X			
Trier	Herbes Légumes secs	X	X			
Effiler, effilander	Légumes tiges : céleri branche, cardons, rhubarbe	X	X			
Ecosser	Légumes : petits-pois, haricots	X	X			
Habiller un poisson rond	Poisson rond : truite, merlan, dorade, saumon, cabillaud, maquereau, sandre	X	X			Habiller une anguille
Habiller un poisson plat	Poisson plat : limande, sole, carrelet		X			Habiller un poisson plat de type Saint-Pierre, flétan, turbot, barbue...
Enlever la peau d'un poisson <i>Dépouiller</i>	Sole Lotte		X			Dépouiller une anguille
Habiller une volaille Volaille prête à cuire	Poulet, pintadeau Pigeon Caille	X	X			Habiller une volaille effilée Habiller un canard Habiller un gibier à plumes
Préparer des abats	Rognon, ris		X			Préparer des abats : cervelle, cœur, foie...
Préparer des abattis de volaille	Abattis de poulet, pintadeau, pigeon	X	X			Préparer des abattis de canard
Préparer des coquillages	Moules (gratter, ébarber) Coques (préparer – dessabler)	X	X			Préparer des praires, des palourdes, ... Préparer des oursins
Préparer un céphalopode	Calamars		X			Préparer une seiche, un poulpe
Préparer un crustacé	Crabe (laver, brosser) Ecrevisse (châtrer)		X			Préparer un homard, une langouste
Ouvrir à cru des coquillages	Huîtres		X			Ouvrir à cru des moules, des coquilles Saint-Jacques, des palourdes, des amandes, ...

1.2 C1-2.2 Apprêter les matières premières :

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 :		
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.2 Apprêter les matières premières	Répertoire technique personnel Fiche produits Fiches de rendement Équipements de protection individuels et collectifs Matériels de préparation, équipements Matières premières Procédures, consignes de sécurité Guide des bonnes pratiques Plan de maîtrise sanitaire Document unique Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique, ...)	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète (régularité, précision, finesse, ...) Respect du principe de la « marche en avant » Optimisation des moyens (rendement, temps, produits, ...) Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel Pertinence du choix des matériels et des équipements Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications Appréciation et rectification si besoin des fabrications Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l'organisation planifiée du travail

FAMILLE DES APPRETS						
TECHNIQUES DE BASE (AVEC VARIANTES PRODUITS)		Période de formation à privilégier		TECHNIQUES DÉRIVÉES		
		P1	P2	VARIANTES MATERIEL(S)	VARIANTES CUISSON(S)	AUTRES TECHNIQUES
Tremper	Légumes secs	X	X			
Cloûter	Légumes : oignon, ...	X	X			Cloûter une pièce de poisson
Dessaler	Viande Poisson	X	X			
Dégermer	Ail	X	X			
Dégorger Limoner	Arêtes de poisson, os, carcasses, abats Légumes : concombre, aubergine, tomates, choux, citrons, olives	X	X			
Dénervier	Pièce de viande, de volaille		X			Dénervier un filet de poisson Dénervier des pattes de volaille ou gibier
Décortiquer des crustacés crus / cuits	Crevettes, écrevisses, langoustines	X	X			Décortiquer une langouste, un homard
Dénoyauter, épépiner	Fruits (raisin, tomate, melon, olive, cerise) Légumes (poivron, aubergine,	X	X			

VERSION juillet 2011

	concombre)					
Dégraissier <i>dépouiller</i>	Pièce de viande, de volaille Bouillon, autres liquides	X	X			
Passer au tamis Tamiser	Légume, fruit... Farine, sucre glace, mie de pain Fruits secs en poudre	X	X			Viande, poisson (farce)
Passer	Fonds, sauce, jus, coulis, glace Potage	X	X			
Clarifier Filtrer	Beurre Œuf	X	X	Siphon « Clarificateur »		Clarifier une marmite Fonds, bouillons, autres liquides
Batter	Viande, volaille Poisson	X	X			
Piquer, larder	Poisson Viande Volaille, gibier		X			Piquer avec farce, lanières de légume, chorizo, tapenade, ... Barder
Ficeler En ficelle arrêtée	Pièce de viande (contrefilet, épaule, longe, râble, paupiettes, tournedos, noisette, ...) Pièce de poisson (poisson entier, pièces : darne) Légumes (bouquet garni)	X	X			Botteler (asperge) Ficeler en ficelle continue Ficeler en melon (pièce d'agneau, de volaille, ...)
Brider une volaille Bridage simple Bridage pour rôtir	Volaille (poulet, pintadeau, canard) Gibier à plumes	X	X			Brider en entrée, en grande entrée Trousser une volaille
Paner, enrober, barder Paner à l'anglaise Enrober de pâte à frire Enrober de crépine Barder une pièce entière	Viande Œuf Volaille Poisson Légume	X	X			Paner aux épices Paner aux graines (sésame, ...) Paner au kadaïf Paner au beurre Paner de pomme Duchesse Paner (enrober) en écailles de légumes (pommes de terre,, ...) Chaud-froiter
Monter une préparation spécifique Monter une brochette Monter une rosace Monter une papillote	Poissons, crustacés, coquillages (coquille Saint Jacques) Légumes	X	X			feuille de brick, pâte à filo Plat en croûte feuilletée Envelopper de pâte à sel, d'argile Envelopper de pâte à pain Luter (une cocotte)
Monter une pièce en croûte (base pâte feuilletée)	Pièce de viande		X			Monter une chartreuse Monter un samossa Monter une pastilla Réaliser un pressé (de légumes, foie gras....)
Plier des filets de poisson Plier en deux, en trois Plier en paupiettes		X	X			Plier en lavallière Plier en tresse Plier en tournedos (de saumon, ...), en roulade Plier en tubes (sous

VERSION juillet 2011

						papier film)
Farcir	<u>Pièce entière :</u> poisson rond portion mollusque : calamar légumes, fruits <u>Portion :</u> jambonnette de volaille paupiette râble		X			Farcir un poisson plat (poisson farci, poisson soufflé) Farcir sous la peau Contiser une volaille Farcir des médaillons Farcir une selle Farcir une poitrine de veau Farcir façon caillette Farcir des pâtes fraîches (ravioles, cannellonis ...) Farcir un sushi Embosser, operculer

1.3 C1-2.3 Tailler, découper :

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 :		
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.3 Tailler, découper	Répertoire technique personnel Fiche produits Fiches de rendement Équipements de protection individuels et collectifs Matériels de préparation, équipements Matières premières Procédures, consignes de sécurité Guide des bonnes pratiques Plan de maîtrise sanitaire Document unique Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique, ...)	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète (régularité, précision, finesse, ...) Respect du principe de la « marche en avant » Optimisation des moyens (rendement, temps, produits, ...) Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel Pertinence du choix des matériels et des équipements Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications Appréciation et rectification si besoin des fabrications Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l'organisation planifiée du travail

FAMILLE DES TAILLES ET DES DÉCOUPES						
TECHNIQUES DE BASE (AVEC VARIANTES PRODUITS)		Période de formation à privilégier		TECHNIQUES DÉRIVÉES		
		P1	P2	VARIANTES MATERIEL(S)	VARIANTES CUISSON(S)	AUTRES TECHNIQUES
Emincer Tailler en lamelles, en bracelet, en rouelles, en sifflets Tailler en paysanne Tailler en chiffonnade Ciseler Tailler en chips, en gaufrette	Légumes Fruits Salades Herbes	X	X	Mandoline Découpe légume électromécanique Machine à jambon		Tailler à la machine à jambon (pour pièces séchées, cristallisées, chips) Découper en lanière Prélever des copeaux Tailler des pommes Anna, pommes maxim's, pommes soufflées
Tailler en quartiers, escaloper Tailler en quartiers des artichauts Tailler des pétales de tomates	Légumes : champignon, artichaut, tomate	X	X			
Tailler en bâtonnets Tailler en julienne, en jardinière (légumes) Tailler des pommes de terre : cheveu, paille, allumette, mignonnette, pont-	Légumes Fruits	X	X	Mandoline		Détailler des tagliatelles Tailler un pain de mie : croûtons, canapés, cœur

VERSION juillet 2011

neuf						
Tailler en cubes Tailler en brunoise, en macédoine Ciseler Tailler en mirepoix Tailler des dés de pain de mie	Fruits, légumes Pain de mie	X	X			Tailler en salpicon
Râper	Légumes : carottes, ..., pommes de terre (pour pommes darphin, paillasson) Fromage	X	X	Mandoline Équipement électro- mécanique		
Zester	Fruits : agrumes	X	X	Microlame		
Hacher au couteau Hacher des champignons Hacher un tartare Concasser	Légumes (champignon, ail, ...) Herbes Viande, poisson	X	X	Hachoir Cutter		Préparations spécifiques : rillettes (de poisson, de viande)
Peler à vif	Fruits (agrumes, avocat, ...)	X	X			
Lever à la cuillère Lever des billes	Pommes de terre (noisette) Légume (parisienne)	X	X	Cuiller à racine Vide-pommes Emporte-pièce		Lever des tubes Emporter (légumes, fruits)
Tourner des légumes Tourner des pommes de terre (anglaise, vapeur) Tourner des courgettes	Légumes (courgette) Pommes de terre	X	X			Tourner des pommes de terre (château, fondante) Tourner une tête de champignon Tourner un concombre
Tourner des artichauts Tourner façon bouquetière, cocottes	Légumes (artichaut, navet, carotte, courgette) Pommes de terre		X			
Parer	Pièce de viande, volaille Filet de poisson légumes	X	X			Parer un filet de boeuf
Détailler des pièces entières de poisson Détailler un tronçon, une darne, une tranche	Pièce entière de viande avec os (agneau, porc, veau)	X	X			
Détailler des pièces entières de viande Détailler une côte	Pièces entières de volaille : lapin, volaille					Détailler un lamb-shop, un mutton-shop Découper à cru un gibier à plumes (faisan colvert), un gibier à poils (un lièvre)
Découper des pièces entières de volaille Découper à cru un lapin, Découper à cru une volaille : 4 / 8 morceaux, à l'américaine	Pièces entières de poisson rond et plat		X			Détailler des tronçons de homard Découper en crapaudine Détailler une queue de lotte

VERSION juillet 2011

<p>Désosser une pièce de viande, de volaille Désosser une selle, une épaule d'agneau Manchonner une côte, un carré Désosser un râble de lapin, Désosser une cuisse de volaille</p>	<p>Pièce de viande (côte) : agneau, veau, porc Pièce de volaille : volaille (cuisse), lapin (râble)</p>		<p align="center">X</p>			<p>Manchonner un aileron de volaille Désosser un carré, un gigot d'agneau Désosser un carré de bœuf Désosser une pièce de volaille entière (pour ballotine, galantine...)</p>
<p>Détailler des pièces de viande Détailler de la poitrine salée ou fumée Détailler en morceaux des viandes Découper des steaks, des pavés, des escalopes Détailler des noisettes, des tournedos Détailler des pièces de volaille Escaloper Détailler des pièces de poisson rond et plat Tailler des pavés, des dos, des escalopes, des goujonnettes</p>	<p>Poisson rond, plat Viande : agneau bœuf, veau, ... Volaille : poulet, dinde, canard, ...</p>	<p align="center">X</p>	<p align="center">X</p>			<p>Détailler des châteaubriands Tailler en aiguillettes Tailler en carpaccio Ouvrir en portefeuille</p>
<p>Lever des filets de poissons ronds et plats</p>	<p>Poisson rond : truite, merlan, rouget, saumon Poisson plat : sole, limande, carrelet</p>		<p align="center">X</p>			<p>Autres poissons ronds : loup, daurade, saint pierre. Autres poissons plats : barbue, turbot Lever des filets d'un poisson</p>
<p>Désarêter un poisson rond entier</p>	<p>Poisson rond portion (à l'anglaise, farci)</p>		<p align="center">X</p>			<p>Désarêter un poisson plat (façon « Colbert », poisson farci, poisson soufflé) Désarêter par le ventre Désarêter un poisson rond grosse pièce</p>

1.4 C1-2.4 Décorer :

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 :		
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.4 Décorer	Répertoire technique personnel Fiche produits Fiches de rendement Équipements de protection individuels et collectifs Matériels de préparation, équipements Matières premières Procédures, consignes de sécurité Guide des bonnes pratiques Plan de maîtrise sanitaire Document unique Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique, ...)	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète (régularité, précision, finesse, ...) Respect du principe de la « marche en avant » Optimisation des moyens (rendement, temps, produits, ...) Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel Pertinence du choix des matériels et des équipements Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications Appréciation et rectification si besoin des fabrications Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l'organisation planifiée du travail

FAMILLE DES DÉCORS et FINITIONS						
TECHNIQUES DE BASE (AVEC VARIANTES PRODUITS)		Période de formation à privilégier		TECHNIQUES DÉRIVÉES		
		P1	P2	VARIANTES MATERIEL(S)	VARIANTES CUISSON(S)	AUTRES TECHNIQUES
Décorer sur pièce entière Lustrer Napper Masquer Glacer	Nappage Glaçage Sirop	X	X	Pistolet à chocolat Pinceau Peigne Papier à cornet		Laquer Chaud-froiter Bordures d'entremets Biscuit imprimé, rayé... Technique d'impression sur gelée (base transparent)
	Fondant		X			
Décorer des supports (assiette, plat, ...)	Coulis : fruits, ... Gelée Chocolat Glace royale	X	X	Papier à cornet Pinceau Pipette Chinois à piston Emporte_pièces Découpoirs		Technique d'écriture au cornet Décorer des fonds d'assiette, de plat Technique d'impression sur gelée
Façonner : - des quenelles, boules - des petits décors à base de : - pâtes	Base glace, sorbet Base farce Crème montée	X	X			
	Pâte à nouille frite, pâte à choux frite, feuille de brick, pâte à filo, pain de mie		X	Plaque en aluminium, en marbre Film plastique Papier bullé	Micro-ondes	Décor à base de pâte d'amande Décor à la glace royale Décor à base de sucre isomalt

VERSION juillet 2011

<p>- légumes, herbes, charcuterie (séchés, cristallisés, poudre)</p> <p>- meringue</p> <p>- chocolat (couverture non précristallisée)</p>	<p>Charcuterie : lard, poitrine,</p> <p>Corail</p> <p>Légumes : feuille de chou, betterave, tomate, duchesse...</p> <p>Herbes</p> <p>Sucre (saccharose)</p> <p>Chocolat</p> <p>Meringue</p>			<p>Film pré-imprimé</p> <p>Pipette</p> <p>Peigne</p> <p>Cuillère à quenelles</p> <p>Cuillère à glace</p>		<p>Décors à base de sucre (sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé, pastillage, ...)</p> <p>Décors à base de chocolat (couverture pré-cristallisée)</p> <p>sucre cuit (sucre filé, sucre bullé)</p>
<p>Sculpter</p> <p>Canneler</p> <p>Historier</p>	<p>Légumes</p> <p>Fruits</p>	<p align="center">X</p>	<p align="center">X</p>	<p>Petits matériels pour sculpture sur fruits et légumes</p>		<p>Sculpter des fleurs de légumes</p>

1.5 C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops :

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 :		
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops	Répertoire technique personnel Fiche produits Fiches de rendement Équipements de protection individuels et collectifs Matériels de préparation, équipements Matières premières Procédures, consignes de sécurité Guide des bonnes pratiques Plan de maîtrise sanitaire Document unique Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique, ...)	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète (régularité, précision, finesse, ...) Respect du principe de la « marche en avant » Optimisation des moyens (rendement, temps, produits, ...) Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel Pertinence du choix des matériels et des équipements Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications Appréciation et rectification si besoin des fabrications Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l'organisation planifiée du travail

FAMILLE DES MARINADES, SAUMURES ET SIROPS						
TECHNIQUES DE BASE (AVEC VARIANTES PRODUITS)		Période de formation à privilégier		TECHNIQUES DÉRIVÉES		
		P1	P2	VARIANTES MATERIEL(S)	VARIANTES CUISSON(S)	AUTRES TECHNIQUES
Marinade instantanée	Viande / poisson grillé, fritots, ... Lard (pour pièce à larder) Légumes Huile parfumée / colorée de ... (viandes, crustacés, fruits légumes, herbes, ...)	X	X	Machine sous-vide Colonne de distillation réfrigérante (pour huile essentielle et eau de distillation)		Marinade pour viande (à farce, gibier type salmis, ...)
Marinade crue	Viande, volaille, gibier (pour civet, estouffade, daube, ...) Poisson (pour pochouse, matelote, ...)	X	X	Machine sous-vide		Marinade pour Chutney de légumes Marinade pour tandoori, curry Marinade à sec (aux épices, ...) Marinade à la Chinoise, à la Japonaise Marinade pour laquage
Marinade cuite	Pièce de viande de boucherie, venaison		X	Machine sous-vide		Marinade pour poisson (type escabèche) Marinade cuite pour

VERSION juillet 2011

						légumes (Chutney, choux marinés ...)
Sirop Sirop léger pour tremper Sirop pour puncher Sirop pour pocher Sirop pour granité	Variantes de sucre Epices, aromates, condiments Parfums	X	X	Machine sous- vide Réfractomètre Pacojet		Glaçage Gelée décor Sucres cuits Mix sorbet
Saumure, salage à sec	Poisson (saumon pour gravlax)	X	X			Saumure sèche (pour saumon mariné, saumon fumé, foie gras, jambon, pièce de poisson mi sel) Saumure liquide (citron confit au sel, chou, ...) Macération dans le sucre des fruits (pour confiture) Confire au sucre Confire à l'alcool

1.6 C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces :

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 :		
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces	Répertoire technique personnel Fiche produits Fiches de rendement Équipements de protection individuels et collectifs Matériels de préparation, équipements Matières premières Procédures, consignes de sécurité Guide des bonnes pratiques Plan de maîtrise sanitaire Document unique Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique, ...)	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète (régularité, précision, finesse, ...) Respect du principe de la « marche en avant » Optimisation des moyens (rendement, temps, produits, ...) Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel Pertinence du choix des matériels et des équipements Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications Appréciation et rectification si besoin des fabrications Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l'organisation planifiée du travail

FAMILLE DES FONDS, FUMETS, GLACES et ESSENCES						
TECHNIQUES DE BASE <i>(AVEC VARIANTES PRODUITS)</i>		Période de formation à privilégier		TECHNIQUES DÉRIVÉES		
		P1	P2	VARIANTES MATERIEL(S)	VARIANTES CUISSON(S)	AUTRES TECHNIQUES
Fonds blanc	Veau Volaille	X	X			Bouillon de poule, de volaille Bouillon de pot-au-feu Marmite de bœuf (ou consommé blanc simple) Bouillon de légumes
Fonds brun clair	Veau Volaille Agneau	X	X			Fumet de gibier Fonds brun de poisson Fond brun lié
Fonds brun lié	Veau Volaille Agneau	X	X			Fonds brun lié de gibier Espagnole ou ½ glace
Fumets	Poisson (base vin rouge, base vin blanc)	X	X			Fumet de poisson pour bouillabaisse Fumet de crustacés Soupe de poissons Marmite
Glaces et essences Glace Réduction	Viande, de volaille, de poisson, de crustacé Légumes (champignon, ...) Vins		X			Miroir Réduction aromatique (jus de légumes / vinaigre / vin / vinaigre)

VERSION juillet 2011

						et soja / ...) Essence de champignons
Court-bouillon Nage	Poisson (chair fragile) Crustacés <i>Variantes produits :</i> <i>Elément liquide acide (vin blanc, vin rouge, vinaigre, citron, ...)</i> <i>Lait, eau</i> <i>Condiments, aromates, épices</i>	X	X			Court-bouillon pour abats (cervelle) Shashi (algues) Court-bouillon au lait Court-bouillon au vinaigre
Blancs de cuisson	Légumes (artichauts, cardons, salsifis)		X			Cuire dans un blanc des abats

1.7 C1-2.7 Réaliser les liaisons :

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 :		
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.7 Réaliser les liaisons	Répertoire technique personnel Fiche produits Fiches de rendement Équipements de protection individuels et collectifs Matériels de préparation, équipements Matières premières Procédures, consignes de sécurité Guide des bonnes pratiques Plan de maîtrise sanitaire Document unique Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique, ...)	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète (régularité, précision, finesse, ...) Respect du principe de la « marche en avant » Optimisation des moyens (rendement, temps, produits, ...) Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel Pertinence du choix des matériels et des équipements Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications Appréciation et rectification si besoin des fabrications Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l'organisation planifiée du travail

FAMILLE DES LIAISONS						
TECHNIQUES DE BASE (AVEC VARIANTES PRODUITS)		Période de formation à privilégier		TECHNIQUES DÉRIVÉES		
		P1	P2	VARIANTES MATERIEL(S)	VARIANTES CUISSON(S)	AUTRES TECHNIQUES
Lier à l'amidon Lier à la farine Lier à la fécule de pommes de terre	Farine torréfiée (sauce tomate, sauces de ragoûts et veloutés) Beurre manié, roux (sauce béchamel) Fécule de pommes de terre (sauces brunes) Maïzena (sauces blanches) Crème de riz (bisques, potages)	X	X	Presse-purée Mixeur	Thermomix	Lier au Tapioca (pâtisseries, soupes) Lier à la mie de pain (Gaspaccho)
Lier aux purées de légumes ou de fruits	Potage à base de purée de légumes frais Potage à base de légumes secs Potage mixte (légumes frais et secs) : Fruits (amylacés) Pulpe fine de tomate, oignon, champignon...	X	X			Liaison aux flocons de ... (pommes de terre) Sauce liée aux légumes / fruits
Lier aux protéines Lier à l'œuf	Œuf, ovoproduit	X	X			Lier au sang Lier au corail Lier à l'encre Lier à la sauce béarnaise, à la sauce

VERSION juillet 2011

						aioli
Lier aux matières grasses (par émulsion) Lier au beurre Lier à la crème	Matière grasse : beurre, crème	X	X			Lier à l'huile (d'olive, ...), au beurre (beurre de cacao)
Lier aux additifs (épaississants – gélifiants) Gelée Bavarois	Gélatine alimentaire (gel thermo-réversible)		X	Siphon à chantilly Mixeur plongeant		Espumas Gelée pour fonds de plat Sphérification Gélatine naturelle : pieds, couennes... Additifs pour gel non thermo-réversible : Gomme gellane, Agar-agar, Carraghénane, Alginate, Xanthane Pectine jaune
Lier « double » - à l'amidon et aux œufs Crème pâtissière		X	X			Liaison amidon / œuf : appareil à croquettes Liaison amidon / gélatine : chaud froid, lait gélifié (pour fonds de plat)
- aux œufs et au corps gras Sauce Hollandaise Sauce béarnaise - à l'amidon et œufs et corps gras Velouté - à l'amidon et corps gras Crème (potages)			X			
Foisonner Blanc en neige Crème fouettée	(Euf (blanc) Crème	X	X	Batteur mélangeur Siphon Pacojet		Bouillon mousseux Ecume (froide, chaude) Espumas Cappuccino Milk-shake

1.8 C1-2.8 Réaliser les sauces de base, les jus et les coulis :

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.8 Réaliser les sauces de base, les jus et les coulis	Répertoire technique personnel Fiche produits Fiches de rendement Équipements de protection individuels et collectifs Matériels de préparation, équipements Matières premières Procédures, consignes de sécurité Guide des bonnes pratiques Plan de maîtrise sanitaire Document unique Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique, ...)	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète (régularité, précision, finesse, ...) Respect du principe de la « marche en avant » Optimisation des moyens (rendement, temps, produits, ...) Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel Pertinence du choix des matériels et des équipements Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications Appréciation et rectification si besoin des fabrications Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l'organisation planifiée du travail

FAMILLE DES GRANDES SAUCES DE BASE, JUS ET COULIS						
TECHNIQUES DE BASE (AVEC VARIANTES PRODUITS)		Période de formation à privilégier		TECHNIQUES DÉRIVÉES		
		P1	P2	VARIANTES MATERIEL(S)	VARIANTES CUISSON(S)	AUTRES TECHNIQUES
Sauces émulsionnées froides Sauce vinaigrette Sauce mayonnaise	Sauce vinaigrette à ... <u>Liquide</u> : fumet, bisque, glace de viande, ... <u>Acide, alcool</u> : vinaigre balsamique, alcool, de framboises, ... jus de fruits (agrumes), vin blanc sec, ... <u>Légume</u> : Echalote, ail, légumes confits, ... estragon, cerfeuil, ... <u>Epice, aromate</u> : safran, curry, badiane, piment, ... <u>Corps gras</u> : huile macérée, amandes, pistache, ... yaourt, crème, ...	X	X			Sauce vinaigrette et dérivés Sauce vinaigrette liée (à la moutarde, au jaune d'œuf Sauce vinaigrette asiatique Sauce vinaigrette tiède Sauce mayonnaise dérivée (tartare, ...) Sauce rouille Sauce aioli Sauce pistou Sauce anchoïade
Sauces émulsionnées chaudes Sauce Hollandaise Sauce Béarnaise Sauce Beurre blanc	Matière grasse : beurre		X	Siphon à chantilly Mixeur plongeant		Sauce Hollandaise et dérivés Sauce béarnaise et dérivés <u>Sauce</u> beurre blanc et dérivés (beurre rouge, beurre aux herbes, beurre de ...) Sauce montée à l'huile Sauce mousseline (au

VERSION juillet 2011

						siphon) Sauce sabayon
Sauces brunes Sauce brune de viande (par réduction, par mouillement) Sauce vin rouge	Viande, volaille	X	X			Sauce brune collée (chaud froid) « Grandes » sauces Sauce sucrée – salée, aigre-doux
Sauces blanches Sauce béchamel Sauce velouté	Volaille, veau, poisson	X	X			Sauce blanche collée (chaud froid)
Sauces rouges Sauce tomate	Légumes : tomate	X	X			Sauce tomate et dérivés (safran, bretonne, portugaise, provençale, ...) Version moderne : coulis cuit Sauce forte (au piment) Sauce aux légumes (herbes aromatiques)
Sauce Américaine	Crustacés		X			Sauce Nantua
Gelées	Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, ...		X			
Jus Jus de volaille Jus de viande	Version salée / version sucrée Viande rouge et blanche Volaille (poulet, ...)	X	X	Pacojet		Jus émulsionné Jus parfumé, concentré Jus de crustacés Jus de presse Sucs de légumes, d'herbes
Coulis de légumes Coulis de fruits	Légumes : tomate, asperge, ... Salades : laitue, ... Herbes fraîches Fruits	X	X	Pacojet		Gaspaccho Purée de tomates Pesto, raifort Guacamole Tapenade Rougail Salsa verde Version moderne : Coulis d'herbes fraîches (menthe, basilic, ...) Coulis de fruits sur base caramel
Crème de ...	Légumes : ail, fenouil, asperge, ciboulette...	X	X	Mixeur plongeant		Crème mousseuse
Sauce caramel Sauce gastrique	Variante liquide : crème, jus de fruits, fonds, ... Matière grasse aromatisée		X	Mixeur		
Sauce au chocolat	Chocolat noir	X	X			Sauce chocolat (ivoire, lactée)
Sauce / crème anglaise	Substitution du lait par : de la crème, du jus de fruit, ... Augmentation de la quantité de jaunes d'œufs	X	X	Température de cuisson au thermomètre	Pasteurisateur	Sauce anglaise et dérivés (crème bavaroise, crème mousse) Mix à glaces aux œufs Appareil à crèmeux Appareil à crème au beurre (base crème anglaise) Ganache sur base crème anglaise Petits fours frais en verrines

1.9 C1-2.9 Réaliser les préparations de base :

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 :		
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.9 Réaliser les préparations de base	Répertoire technique personnel Fiche produits Fiches de rendement Équipements de protection individuels et collectifs Matériels de préparation, équipements Matières premières Procédures, consignes de sécurité Guide des bonnes pratiques Plan de maîtrise sanitaire Document unique Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique, ...)	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète (régularité, précision, finesse, ...) Respect du principe de la « marche en avant » Optimisation des moyens (rendement, temps, produits, ...) Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel Pertinence du choix des matériels et des équipements Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications Appréciation et rectification si besoin des fabrications Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l'organisation planifiée du travail

FAMILLE DES PRÉPARATIONS DE BASE (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)						
TECHNIQUES DE BASE (AVEC VARIANTES PRODUITS)		Période de formation à privilégier		TECHNIQUES DÉRIVÉES		
		P1	P2	VARIANTES MATERIEL(S)	VARIANTES CUISSON(S)	AUTRES TECHNIQUES
Farces Farce maigre base produits crus (tartare) Farce maigre base produits cuits Duxelles	Légumes crus Légumes cuits		X	Couteau Cutter		Hachis de légumes Caviar de légumes
	Farce grasse	Viande : porc, Abats : foie Volaille : canard, lapin, gibier, ... Légumes		X	Hachoir Pacojet	Farce grasse (pour ballotine, pour tourte, pour pâté en croûte, ...) Face grasse enrichie Farce américaine Duxelles à farcir (maigre, grasse) Farce pour petits farcis Farce pour hachis parmentier
	Farce mousseline Farce à gratin	Viande : veau Volaille Abattis (foie de volaille) Crustacé		X	Cutter Pacojet	Farce mousseline (fine allégée, colorée) Farce pour terrine Farce à la panade

VERSION juillet 2011

	Matière grasse : crème, beurre					(quenelles, godiveau, ...) Farce à quenelles, boudin blanc... Farce à poisson soufflé Mousse de foie
Purées Purée de légumes (divers) Appareil à pomme Duchesse	Légumes frais Pommes de terre Légumes secs	X	X	Presse-purée Moulin à légumes Tamis	Thermomix	Dérivés de l'appareil à pomme Duchesse (pommes croquette, ...) Croûte de pommes Duchesse (pour pièces de poisson) Appareil à pommes macaire Appareil à gnocchi de pommes de terre Appareil à pomme Dauphine
Beurres composés Beurre composé à froid Appareil à croûte	Base éléments crus : beurre maître d'hôtel Base éléments cuits : crevettes Farine Mie de pain, chapelure, ... panure verte, persillade, aux épices, aux fruits secs	X	X	Tamis Cutter		Beurres composés à froid base produits crus / cuits (beurre d'anchois, de cèpes, basilic, ...) Beurres composés à chaud (beurre de corail, ...) <u>Appareil à crumble (salé)</u> Base pour beignet Appareil à croûte : aux légumes, aux fruits secs, aux herbes, aux épices Appareil à croûte moderne <u>Appareil à croûte viennoise</u>
Appareils à soufflés Appareil à soufflé salé sur base sauce Mornay Appareil à soufflé sucré base crème pâtissière	Version salée : base légumes, ... Version sucrée		X			Appareil à soufflé chaud (sur base sauce velouté, farce mousseline, farce à quenelles, ...) Appareil à soufflé aromatisé (vanille, liqueur, chocolat, ...) Appareil à soufflé aux fruits doux, aux fruits acides
Appareils liés aux protéines (œufs) Appareil à crème prise salée, sucrée (crème renversée, quiche...) Appareil à flan (légumes, herbes, abats, poisson, ...)	Légumes : champignon, courgette, ail, ... Herbes Abats : foie de volaille, ... Poissons, crustacés, ...	X	X			Appareil à crème bavaroise (légumes, poissons, ...) Appareil à royale, pots de crème Appareil à pain perdu Appareil à crème brûlée
Appareils liés à l'amidon	Version salée / sucrée Variantes de liquide : lait,	X	X			Appareil à base de féculent à la crème

VERSION juillet 2011

	crème, jus, ... Variantes de féculents : pommes de terre, riz, semoule, polenta, gnocchi					Appareil à base de féculent lié Féculent façon risotto Variantes féculents : farine (de pois chiche pour appareil à panisse...), tapioca, pâte fraîche, épeautre
Mousses Mousse froide base pâte à bombe légère Mousse froide base crème anglaise Mousse à base de meringue	Version salée (base légumes) Version sucrée		X			Mousse chaude de légumes (base liaison à l'agar-agar)
Crème pâtissière	Substitution du lait par : de la crème, du jus de fruit, ... Substitution de l'amidon par de la poudre à chaud / poudre à froid Augmentation de matière grasse (mousseline, diplomate)	X	X		Pasteurisateur Micro-ondes	Crème pâtissière et dérivées (crème Chiboust, crème catalane, crème pour gâteau basque, crème parfumée (chocolat, citron, ...)) <u>Appareil à soufflé chaud</u> Appareil à gratin base crème pâtissière
Crème fouettée Crème fouettée et dérivés Crème Chantilly	Crème, crème avec additifs <u>Sucre semoule, sucre glace</u> Parfums : vanille, chocolat, caramel, eau de vie, verveine, thé, ...	X	X	Batteur mélangeur Aérobateur Siphon Machine à chantilly Pacojet		Crème Pana cota pour entremets, petits gâteaux... Crème bavaroise ou mousses aux fruits doux, aux fruits acides, parfumée Espuma, écumes Milk shake
Crème d'amandes et dérivés	Fruits secs : amandes, noix de coco râpée, poudre de noix, noisettes Parfums : Rhum, cannelle, pâte de pistache, zestes d'agrumes, ... Crème frangipane	X	X			Appareils à petits fours moelleux base pâte d'amande Base de fonds pour le montage des petits fours frais en verrines Garniture (sablé, feuilleté, fruits)
Sabayon et pâte à bombe	Alcools : Champagne, Sauternes, vin blanc sec et doux, Marsala, Xérès, Madère, Porto blanc et rouge, ...) Infusion		X	Batteur mélangeur		Pâte à bombe au sirop de sucre cuit Appareil à gratin de fruits base pâte à bombe
Crème au beurre à ... Crème au beurre à base de crème anglaise, à base de meringue italienne	Parfums		X	Batteur mélangeur		Crème au beurre au sirop de sucre cuit
Crème ganache	Substitution du lait par : crème, jus de fruits, ... Variantes de chocolat Parfums Epices	X	X	Mixeur plongeant Cutter (sous vide)	Micro-ondes	Crème ganache foisonnée Crème ganache aux œufs Crème ganache parfumée

1.10 C1-2.10 Réaliser les pâtes de base :

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 :		
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.10 Réaliser les pâtes de base	Répertoire technique personnel Fiche produits Fiches de rendement Équipements de protection individuels et collectifs Matériels de préparation, équipements Matières premières Procédures, consignes de sécurité Guide des bonnes pratiques Plan de maîtrise sanitaire Document unique Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique, ...)	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète (régularité, précision, finesse, ...) Respect du principe de la « marche en avant » Optimisation des moyens (rendement, temps, produits, ...) Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel Pertinence du choix des matériels et des équipements Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications Appréciation et rectification si besoin des fabrications Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l'organisation planifiée du travail

FAMILLE DES PÂTES DE BASE						
TECHNIQUES DE BASE (AVEC VARIANTES PRODUITS)		Période de formation à privilégier		TECHNIQUES DÉRIVÉES		
		P1	P2	VARIANTES MATERIEL(S)	VARIANTES CUISSON(S)	AUTRES TECHNIQUES
Pâtes friables Pâte brisée Pâte sucrée Pâte sablée	Par sablage et/ou crémage Farines : blé, ... Matière grasse : beurre, saindoux, ... Epices, fruits secs, ...	X	X	Batteur-mélangeur		Pâte à foncer Pâte à rissoles Pâte friable par sablage Pâte à Crumble, streusel, ... Appareils à petits fours salés, petits fours frais, petits fours frais en verrines
Appareils à fours secs : crémés, mélangés	Pâte à cigarette Pâte à tuile Pâte à décor (salé) Tuile au fromage Fromage : parmesan, ... Version sucrée Fruits secs (amandes, noisettes, ...) Graines (sésame, pavot, anis)		X	Batteur mélangeur		Appareils à petits fours secs : <i>pâte à langues de chat, palets raisins</i> Autres appareils à tuiles salées Appareils à petits fours secs : <i>Pâte à tuile au beurre, aux amandes, tuile dentelle, tuile au jus de fruits</i>

VERSION juillet 2011

						Pâte à croustillant base crème pâtissière, base crème d'amandes, glucose, miel
Nougatine ou croquante	Fruits secs (amandes, noisettes,) Graines (sésame, pavot, anis)		X			Nougatine au fondant Pâte à croustillant aux fruits secs (base cuisson de sucre) Pâte à croquantine Pâte à croustillant spécial décor
Pâte molle Pâte à chou	Version salée / version sucrée Liquide sous forme d'eau, lait, crème Parfums Epices, graines,	X	X	Batteur mélangeur	Pâte à chou pour friture (appareil à beignet soufflé : pets de nonne, beignets Pignatelli,)	Pâte molle pour chouquettes, profiteroles, Paris-Brest, Saint-Honoré, Petits fours frais Pâte à chou décor Pâte à gaufre (base pâte à chou) Panade (pour farce) Pâte à Gnocchi salé (gnocchi parisienne) Pâte à gougère (petits fours salés)
Pâtes levées (fermentées) Pâte à savarin Pâte à brioche	Version salée Version sucrée Farines d'origines diverses Matière grasse : beurre, huile d'olive Fruits secs, épices, parfums ...			Batteur mélangeur Cutter (pâte à brioche au cutter)	Frirer (beignets divers : chocolat, ...)	Pâte à pizza Pâte à pain Pâte à baba Pâte à kouglof Pâte à brioche (fine, surfine) Pain de mie Petits fours salés <u>Pâtes levées feuilletées :</u> Pâte à croissant feuilletée Pâte à brioche feuilletée
Pâtes levées (non fermentées) Pâte à cakes Pâte à madeleine	Version salée Version sucrée Parfums	X	X	Batteur mélangeur		Pâte à muffins Pâte à pains d'épices Pâte pour gâteaux de voyage
Pâtes feuilletées Pâte feuilletée ordinaire	Matière grasse : beurre, beurre composée, margarine Découpes : caissette, fleurons, Vol-au-vent	X	X	Batteur mélangeur Laminoir	Cuire au four Frirer	Pâte feuilletée fine Pâte feuilletée record Pâte feuilletée inversée Petits fours salés, pailleté
Pâtes à pâtes fraîches Pâte à nouilles	Version salée Version sucrée			Batteur mélangeur		Pâte colorée Pâte à raviole Pâte transparente à raviole Pâte à spätzles Pâte à base de semoule de blé
Pâtes battues Pâte à génoise	Farine, fécule de pommes de terre Base pâte d'amandes	X	X	Batteur mélangeur	Four avec vapeur	Pâte à génoise (aromatisée, mousseline, génoise sur pâte d'amande, Pain de

VERSION juillet 2011

Pâte à biscuit	Parfums : vanille, café, ...			Dressage en plaques, en moules		Gênes) Pâtes pour petits fours frais Biscuit inversé Pâte à biscuit (biscuit cuillère, biscuit de Savoie, biscuit chocolat sans farine, biscuit aux amandes type Joconde, biscuit imprimé Petits fours frais en verrines Biscuit pour préparations glacées (base pâte d'amandes)
Meringues Meringue française	Substitution du sucre par du glucose atomisé, miel Parfums Fruits secs Epices	X	X	Batteur mélangeur Thermomètre	Micro-ondes	Meringue aux fruits, au miel ... Petits fours secs / petits fours frais en verrines Appareils meringués : Dacquoise aux amandes Russe, Succès, Progrès Macarons (base meringue française, base meringue italienne)
Meringue italienne			X			
Pâte à crêpes	Variantes : farines (blé, sarrazin,)	X	X	Batteur mélangeur Mixeur plongeant		Appareil à clafoutis Pâte à cannelé Pâte à pancakes Pâte à blinis
Pâte à frire	Variantes : Farine de blé, féculé de pommes de terre	X	X	Batteur mélangeur		Pâte à frire à base de poudre à lever Pâte à tempura Pâte à frire japonaise

1.11 C1-2.11 Réaliser les cuissons :

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons	Répertoire technique personnel Fiches techniques valorisées Fiche produits Matériels (four, cuisson sous vide, cuisson basse température, cuisson par induction, plancha, wok, micro-ondes, grill) Matières premières Produits semi-élaborés et/ou élaborés Guide des bonnes pratiques Plan de Maîtrise Sanitaire Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique ...)	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques de cuisson en autonomie complète Respect du principe de la « marche en avant » Optimisation des moyens (rendement, temps, produits ...) Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications Maîtrise du couple temps/température Pertinence du choix des matériels et des équipements Adaptation du procédé de cuisson au produit Pertinence du traitement des points critiques Respect de la réglementation (en production directe et différée)

FAMILLE DES PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION par changement d'état						
TECHNIQUES DE BASE (AVEC VARIANTES PRODUITS)		Période de formation à privilégier		TECHNIQUES DÉRIVÉES		
		P1	P2	VARIANTES MATERIEL(S)	VARIANTES CUISSON(S)	AUTRES TECHNIQUES
Cuire par contact avec une surface solide Sauter Griller, marquer au grill Sauter paner Sauter meunière Sauter - déglacer Rissoler (pommes sautées à cru) Sauter des omelettes (plates, roulées)	Viande Abats Charcuterie Poisson Mollusque Crustacé Légumes	X	X	Plancha Grill Plaque à snacker	Cuire à l'unilatéral Torréfier Sauter à la plancha Sauter au wok	
Cuire en atmosphère - sèche Rôtir	Viande Volaille	X	X	Four	Rôtir vert-cuit Fumer à chaud	Rôtir un poisson, un abat, un gibier Fumer à chaud / fumer à froid Cuire un gratin Bayeldi
- humide Cuire en croûte Etuver Braisier (endive laitue, chou vert, choucroute crue, fenouil) Cuire à la marinère Cuire à la vapeur	Poisson Coquillage Viande Volaille Abats Gibier Légume Salade (endive) Féculent (semoule à		X	Cuiseur vapeur Autoclave Couscoussière Panier en bambou	Cuire à l'étouffée Cuire en papillote Cuire en croûte de sel Cuire sous pression	

VERSION juillet 2011

Remettre en température	couscous, ...)					
Cuire sous vide	Denrées sous vide					
Cuire par immersion départ à froid Blanchir (viande, charcuterie, volaille, ...) Cuire à l'anglaise (pommes de terre) Cuire des légumes secs Pocher au court-bouillon simple Cuire au bain-marie Pocher à court-mouillement Glacer à blanc, à brun	Poisson Viande Abats Volaille Légumes frais (petits-pois, ...) Salades (endive) Légumes secs (haricots secs, lentilles, ...) Féculents	X	X		Braiser un poisson Cuire des petits-pois (à la Française, Bonne femme, ...) Pocher au lait	
Cuire par immersion départ à chaud Cuire à l'anglaise Blanchir un légume vert Pocher départ liquide chaud Pocher au court-bouillon Pocher dans un sirop Cuire des œufs (pochés, mollets, durs, coque...) Cuire des féculents Cuire à court-mouillement (risotto, pilaw, ...) Cuire à la grecque Cuire à blanc Glacer à blanc (pour légumes verts) Remettre en température	Viande Abat Volaille Œuf Légumes verts Fruits (rhubarbe, coing, poire, ...) Féculents (pâtes sèches, pâtes fraîches, riz) Denrées sous-vide <u>Liquide :</u> Eau, bouillon, ... Court-mouillement, fonds, ... Lait, crème, ... Sirop Elément acide : jus de citron, acide ascorbique	X	X	Thermoplongeur Wok « Rice-cooker »	Cuire dans un blanc Confire dans un sirop Cuire au bleu	Cuire à court-mouillement façon pilaf : épeautre, blé, boulgour,
Cuire par immersion dans une matière grasse Frire en un bain Frire des pièces enrobées de pâte à frire	Légumes (julienne, chips, ...) Pommes de terre Oignon (rouelle) Œuf Herbes Fromage	X	X		Frire en trois bains) (exemple : œuf mollet), frire en kadaïf Confire à la graisse	Cuire des pommes soufflées

VERSION juillet 2011

Frيره (en deux bains) Frيره des piéces enrobées : de tempura, de farine, à l'anglaise	Matière grasse (huile, beurre clarifié, ...)					
Cuire par rayonnement Cuire sous salamandre Cuire au micro-ondes Glacer Gratiner	Poisson Viande Abats Volaille		X	Rôtissoire Salamandre Micro-ondes	Cuire à la broche	
Cuire par combinaison (double cuissons) Par immersion ou en atmosphère humide + par contact avec une surface solide : Rissoler (pommes noisette, cocotte, Château)	Pommes de terre					
Par rayonnement + atmosphère sèche : gratin complet (de légumes, de féculents)	Légumes : chou-fleur, ... Féculents : pommes de terre, macaronis, ...					
Contact surface solide + immersion : braiser à blanc, braiser à brun, ragoût à blanc, ragoût à brun, ragoût de légumes	Poisson Viande Abats Volaille Légumes		X			
Contact solide + atmosphère humide : poêler, cuire sous vide	Poisson Viande Abats Volaille Légumes				Cuire une barigoule Contact solide + gaz : poêler en casserole, poêler moderne	Contact solide + atmosphère sèche : marquer au grill / rôtir Par immersion ou en atmosphère humide + par contact avec une surface solide : Viande, volaille (filet agneau, pintadeau, lapin, ...) Piéce de polenta sautée ou frite
Cuire à « juste température » sur tout type de cuisson			X			
Cuire à « basse température » Cuire sous-vide Braisier Confire un légume, une viande, une volaille, .. Confie au sucre	Volaille : cuisse de canard, ... Légumes : tomate, pommes de terre, ail, poivron, ...		X		Confire sous vide	

VERSION juillet 2011

Confire à l'alcool						
Cocter Mariner (acide, alcool) Macérer (sel, sucre)	Poisson Crustacés, mollusques Viande Volaille Légumes		X	Machine sous- vide Surgélateur Cellule de refroidissement rapide		« Cuire par le froid »

2 DEUXIÈME PARTIE : OBJECTIF « C1-3 CUISINER »

Équation de base :

C1-3 « Cuisiner » = Σ (C1-2 « Maîtriser les bases de la cuisine »)

C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires
	C1-2.2 Apprêter les matières premières
	C1-2.3 Tailler, découper
	C1-2.4 Décorer
	C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops
	C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces
	C1-2.7 Réaliser les liaisons
	C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis
	C1-2.9 Réaliser les préparations de base
	C1-2.10 Réaliser les pâtes de base
	C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons
C1-3 CUISINER	C1-3.1 Réaliser les potages
	C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds
	C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques
	C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs
	C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement
	C1-3.6 Réaliser les desserts
	C1-3.7 Optimiser la production

**COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 :
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

C1-3. CUISINER

COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-3.1 Réaliser les potages	Répertoire technique personnel Fiches techniques valorisées	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles de base en autonomie complète Respect du principe de la « marche en avant » Optimisation des moyens (rendement, temps, produits ...) Conformité des fabrications dans le respect de la fiche technique, des appellations, du vocabulaire professionnel Pertinence du choix des matériels et des équipements Respect des protocoles d'utilisation des produits Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications Appréciation et rectification si besoin des fabrications Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l'organisation planifiée du travail
C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds	Fiche produits	
C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques	Matériels Matières premières	
C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs	Produits semi élaborés et/ou élaborés	
C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement	Guide des bonnes pratiques Plan de Maîtrise Sanitaire	
C1-3.6 Réaliser les desserts	Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique ...)	