

Annexe 1 Stocker les marchandises aux températures qui conviennent

Annexe 2 Identifier les bonnes pratiques d'hygiène lors du stockage des marchandises

Annexe 3 Limiter les risques en termes d'hygiène et de sécurité

Annexe 4 Réaliser un test organoleptique

Annexe 5 Connaître les parties de l'agneau

Annexe 6 Connaître les parties du veau

Annexe 7 Connaître les parties du bœuf

Annexe 8 Connaître les parties du porc

Annexe 9 Répertorier les modes de cuisson utilisés en atelier

Annexe 10 Les fonds de base

Annexe 11 Les volailles utilisées en cuisine

Annexe 12 Appliquer les règles de sécurité lors de l'utilisation des matériels

Annexe 13 Identifier les différents types de sauces émulsionnées

Annexe 14 Identifier les différents types de liaisons

Annexe 15 Savoir utiliser les œufs

Annexe 16 Identifier les approvisionnements concernant les poissons

Annexe 17 Classer les pâtes par familles en fonction de leur particularités

Annexe 18 Connaître les crèmes et appareils

Annexe 19 Connaître les gammes

Annexe 20 Identifier les herbes aromatiques

Annexe 21 Identifier les légumes

Annexe 22 Identifier les fruits

Annexe 23 Identifier les différents types de céréales et légumes secs

Annexe 24 Identifier les procédés de conservation

Annexe 25 Identifier et utiliser les épices

Annexe 26 Identifier les Produits Alimentaires Intermédiaires

Annexe 26 Identifier les Produits Alimentaires Intermédiaires

Annexe 28 Le petit matériel et le matériel de cuisson

Annexe 1 Stocker les marchandises aux températures qui conviennent

1 Compléter les cases de températures ci-dessous en relevant dans votre cuisine / économat celles qui correspondent aux zones de stockage indiquées.

2 Puis compléter avec d'autres exemples de produits que cela peut concerner à chaque fois :

A SAVOIR

Dans une cuisine professionnelle, toutes les denrées ne sont pas stockées au même endroit car les températures réglementaires ne sont pas les mêmes en fonction des différentes familles de produits.

CHAMBRE FROIDE BEURRE, ŒUFS, FROMAGES (B.O.F.)

Types de produits stockés :

Ex : Crème liquide,

**Œufs, beurre, emmenthal,
fromage blanc...**



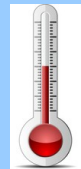
3 °C

CHAMBRE FROIDE VIANDE

Types de produits stockés :

Ex : Carré d'agneau,

**Côte de porc, entrecôte, gigot
d'agneau, jambon...**



4 °C

CHAMBRE FROIDE POISSONS ET PRODUITS DE LA MER

Types de produits stockés :

Ex : Sole,

**Langoustines, dorade,
moules, filet de cabillaud,
crevettes...**



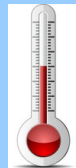
1 °C

CHAMBRE FROIDE LÉGUMES (et FRUITS)

Types de produits stockés :

Ex : Tomates,

**navets, carottes, butternuts,
laitues, concombres,
pamplemousses, pommes,**



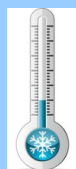
7 °C

CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE

Types de produits stockés :

Ex : Petits pois surgelés

**Feuilletage PAI, oreillons
d'abricots, gambas, sorbet
citron, magret de canard,
poulet PAC (prêt à cuire)...**



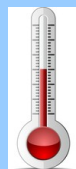
- 18 °C

ÉCONOMAT

Types de produits stockés :

Ex : Tranches d'ananas
appertisées,

**Gros sel, spaghettis,
légumes secs, fonds
déshydratés, farine, sucre,
pistels de chocolat....**



15 °C

Annexe 2 Identifier les bonnes pratiques d'hygiène lors du stockage des marchandises

☉ Trouver les « bonnes pratiques d'hygiène » à adopter pour stocker des marchandises à l'aide des justifications données :

| Les « bonnes pratiques d'hygiène » | Justification |
|--|--|
| Séparer les produits par catégories. | Pour respecter la réglementation qui impose des températures différentes, adaptées aux produits. |
| Séparer les produits « sales » des produits « propres ». | Pour éviter la contamination entre les produits. |
| Déconditionner dans des bacs gastronomes : ne pas stocker les cartons et caquettes en chambre froide. | Pour éviter les contaminations extérieures. |
| Ranger les produits terreux et souillés (pomme de terre) sur les étagères les plus basses dans la chambre froide et les produits propres (herbes) sur les étagères les plus hautes. | Pour éviter une contamination croisée. |
| Ranger les produits livrés en dernier derrière les produits de même nature déjà en stock. | Pour éviter les pertes de marchandises et assurer une rotation des produits. |

Annexe 3 Limiter les risques en termes d'hygiène et de sécurité

☉ Citer une « bonne pratique d'hygiène » ou une consigne de sécurité pour limiter les risques suivants :

| Matériels | Risques | « Bonnes pratiques d'hygiène » et de sécurité pour éviter ces risques |
|---|--|---|
| <p>Planche</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Contamination par contact Développement microbien si rangée : <ul style="list-style-type: none"> - mouillée, - à température ambiante. | <ul style="list-style-type: none"> - Désinfecter selon le protocole du lycée ou (éventuellement) passer en machine. - Essuyer avec du papier absorbant. - Stocker sur des rails en chambre froide positive. |
| <p>Petits matériels</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Développement microbien Coupures | <ul style="list-style-type: none"> - Disposer dans un bac de trempage avec du produit détergent. - Ne pas mettre de couteaux dans la plonge : risque de coupures. |
| <p>Siphons de sol</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Développement microbien Odeurs nauséabondes | <ul style="list-style-type: none"> - Rincer à chaque fin de service. - Déposer une pastille de javel dans l'eau du siphon (sous la grille) |
| <p>Sols</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Développement microbien Chutes | <ul style="list-style-type: none"> - Asperger avec le produit désinfectant issu de la centrale de lavage après chaque service. - Respecter le protocole de nettoyage (frotter à l'aide du balai brosse, respecter le temps d'action du produit, puis rincer et racler). |

Annexe 4 Réaliser un test organoleptique

1 Justifier ces précautions à prendre avant de réaliser un test organoleptique :

| Précautions | Justifications |
|---|---|
| Déguster les échantillons à température ambiante. | Les saveurs des produits sont plus perceptibles à température ambiante. |
| Limiter le nombre de produits à tester. | On risque de confondre les produits. |
| Eviter de manger des aliments épicés. | La perception des papilles ne sera pas optimale. |
| Eviter de boire des boissons trop chaudes. | Le chaud limite la capacité des papilles à percevoir des saveurs. |
| Ne pas boire d'alcool. | Les perceptions seraient faussées. |
| Eviter les parfums. | Le parfum peut apporter une confusion dans la perception des odeurs. |
| S'abstenir de fumer pendant deux heures. | Le tabac cache la perception du goût et des odeurs. |

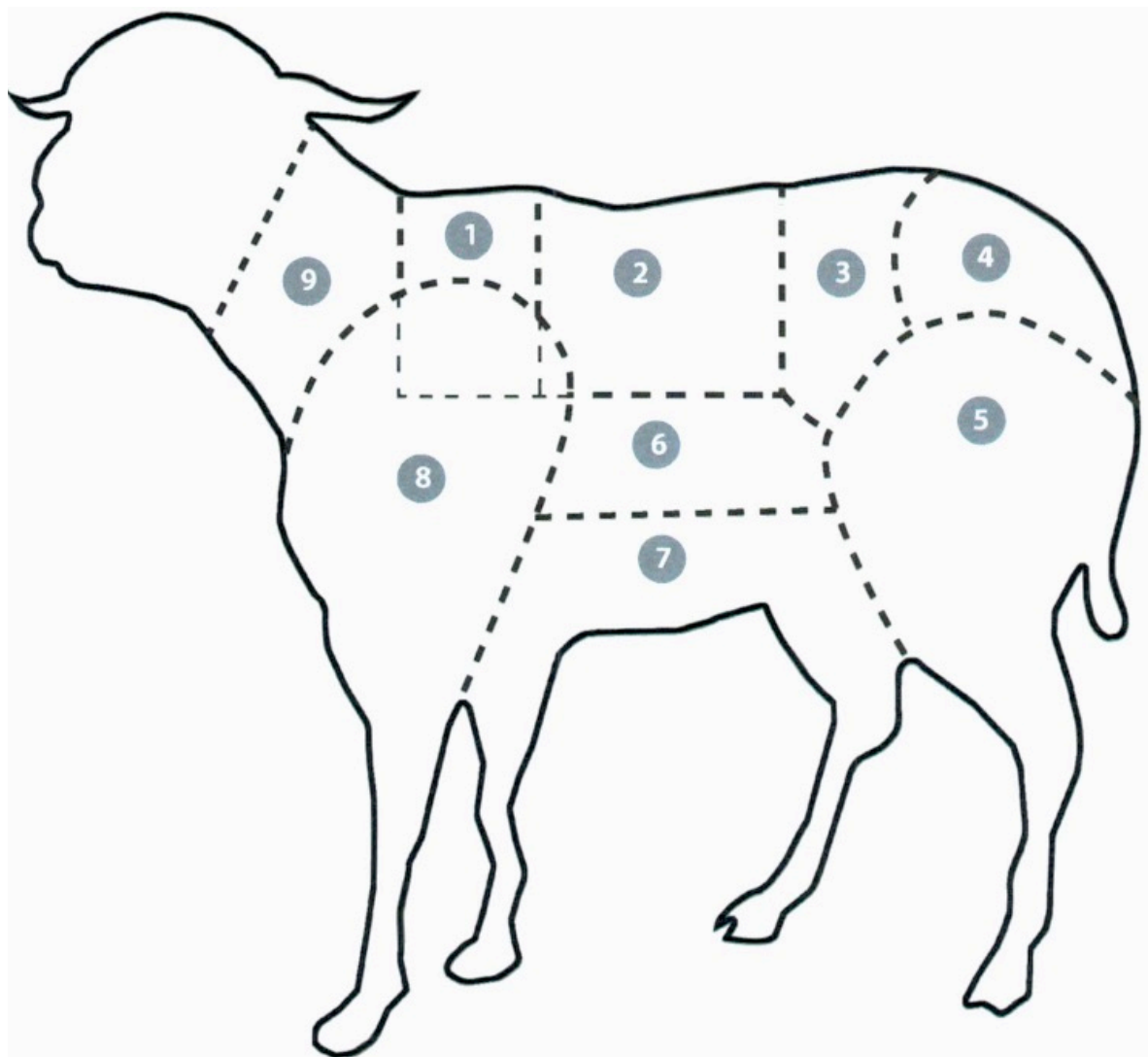
2 Utiliser le vocabulaire suivant lors de vos tests organoleptiques en complétant la liste avec d'autres termes que vous pourrez rencontrer :

| Odeur | Aspect | Texture | Saveur |
|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Amande grillée • Ammoniaque • Boisée • Café • Champignon • Chimique • Epicée • Herbacée • Iodé • Levure • Œuf • Poivrée • Rance <p>Vos descripteurs : </p> | <p>Couleur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blanc neige, cassé, • Bleu : turquoise, marine, ciel, cyan • Gris : souris • Jaune : or, citron, pâle • Marron : noisette, brun, • Orange • Rose : bonbon, pâle • Rouge : brique, sang, cerise • Vert : anis, bouteille, pomme, • Violet : aubergine, mauve • Noir : brillant, mat <p>Forme</p> <ul style="list-style-type: none"> • En pointe • Rond • Ovale • Carré • Sphérique • Plat • Pyramida • Rectangulaire <p>Vos descripteurs : </p> | <p>Consistance</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aérée • Crémeuse • Croustillante • Croquante • Élastique • Farineuse • Fondante • Gluante • Granuleuse • Liquide • Moelleuse • Souple <p>Température</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brûlante • Froide • Glacée • Tiède <p>Vos descripteurs : </p> | <ul style="list-style-type: none"> • Acide • Alcoolisée • Aigre • Amère • Apre • Brulée • Ferreuse • Fruitée • Mentholée • Sucrée • Salée <p>Vos descripteurs : </p> |

Annexe 5 Connaître les parties de l'agneau

⊙ A chaque fois que vous utilisez un morceau d'agneau en APS :

- le situer sur le dessin de l'animal ci-dessous en le reportant à l'emplacement qui convient :



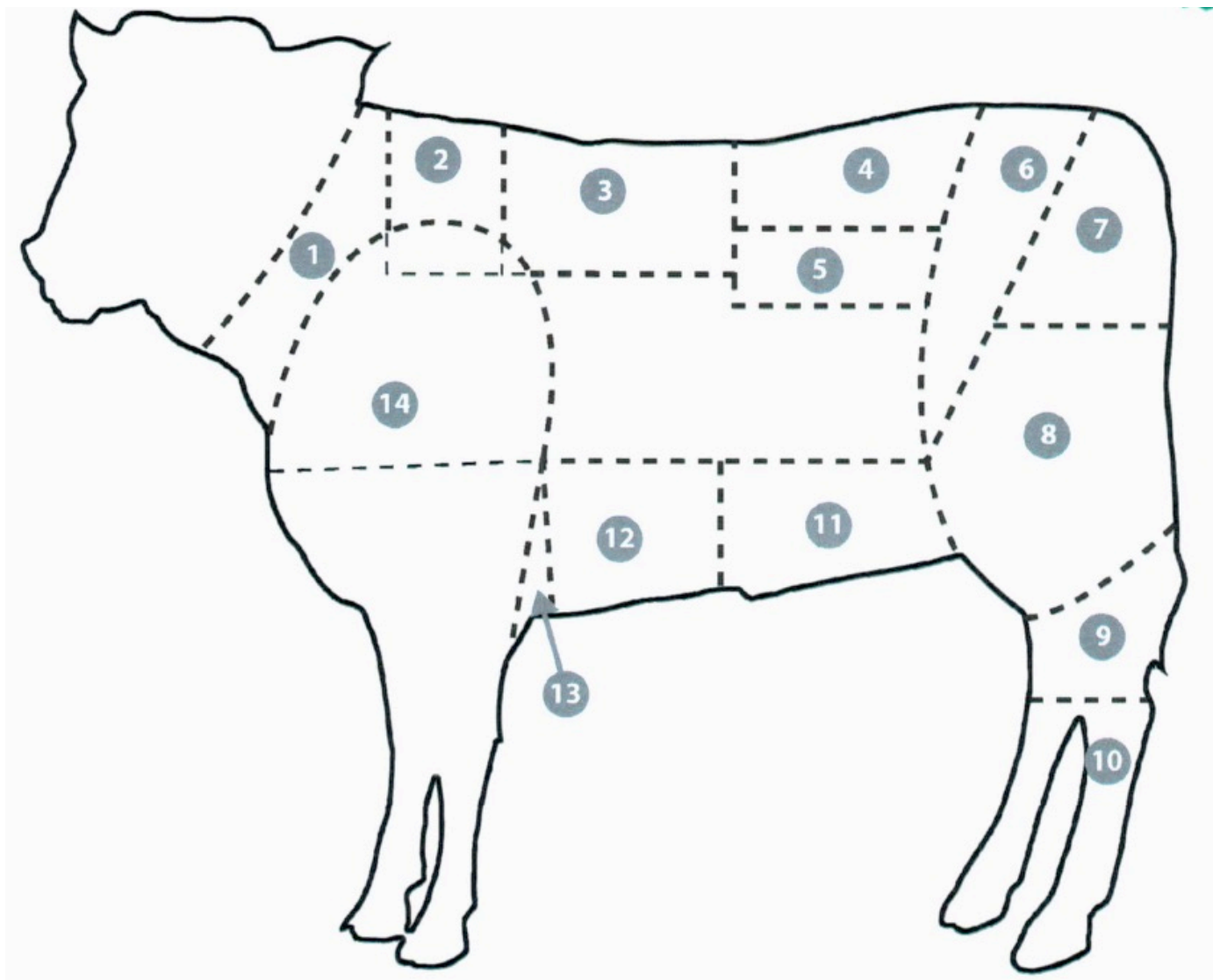
- indiquer le mode de cuisson utilisé :

| Nom du morceau | Mode de cuisson utilisé | Nom du morceau | Mode de cuisson utilisé |
|--------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|
| Collier | En ragout | Haut de côtelette | Sauté |
| épaule | Rôti | Gigot | Sauter |
| carré | Roti | épaule | Poeler |
| Selle anglaise | Roti | Selle anglaise | Sauter |
| Selle de gigot | Roti | Côte | Sauter |
| Gigot au raccourci | Roti | collier | Braiser |
| poitrine | braiser | Selle de gigot | sauter |

Annexe 6 Connaître les parties du veau

⊙ A chaque fois que vous utilisez un morceau veau en APS :

- le situer sur le dessin de l'animal ci-dessous en le reportant à l'emplacement qui convient :



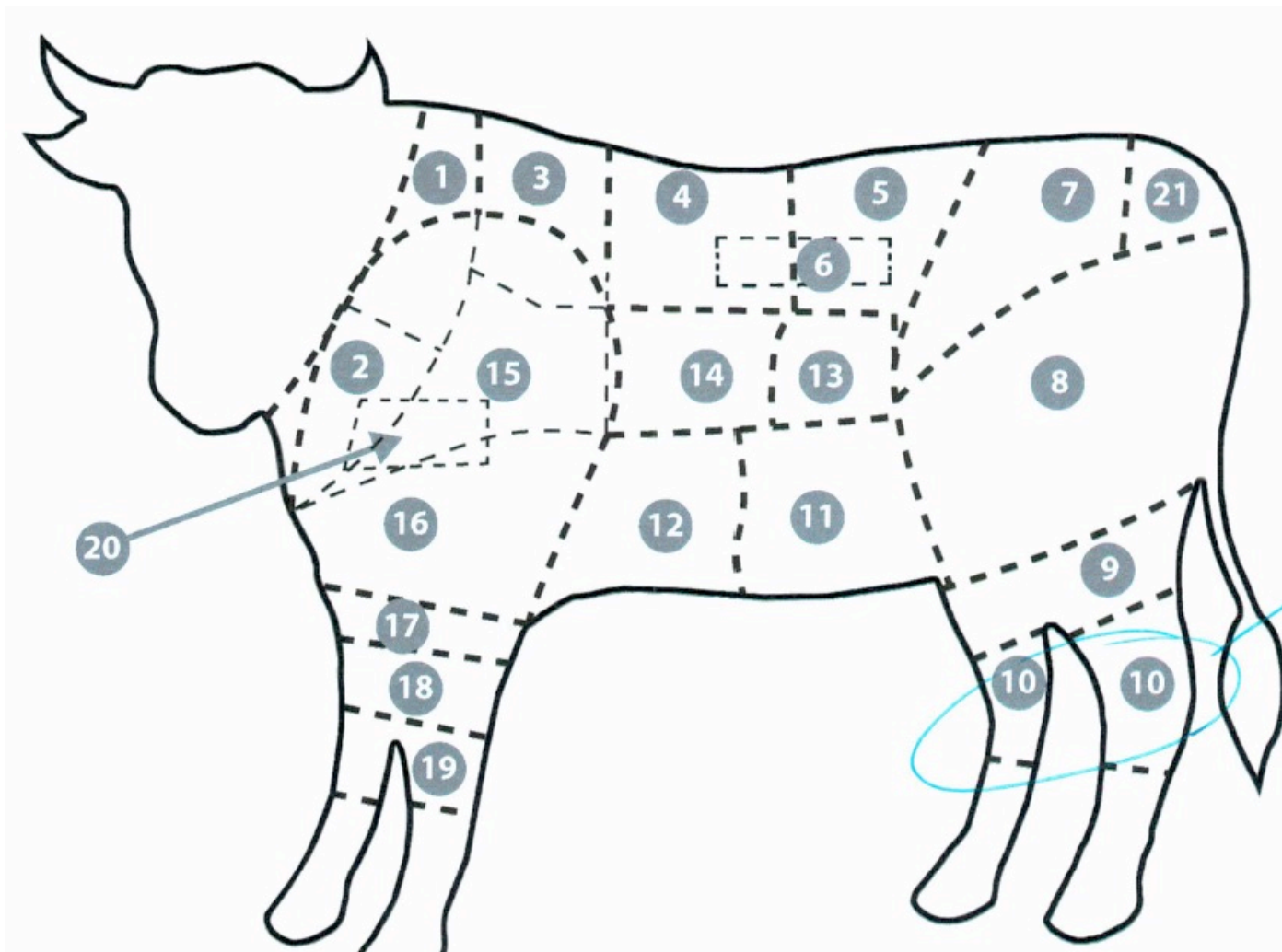
- indiquer le mode de cuisson utilisé :

| Nom du morceau | Mode de cuisson utilisé | Nom du morceau | Mode de cuisson utilisé |
|----------------------------|-------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Collet | En ragout | Cuisse au raccourci (noix pâtissière) | sauter |
| Carré découvert | rôti | Cuisse au raccourci (sous noix) | roti |
| Carré couvert | poelé | jarret | braiser |
| longe | rôti | crose | poché |
| filet | sauté | Tendron/flanchet | braiser |
| culotte | sauté | poitrine | En ragout |
| Cuisse au raccourci (noix) | rôti | épaule | Rôti |

Annexe 7 Connaître les parties du bœuf

⊙ A chaque fois que vous utilisez un morceau bœuf en APS :

- le situer sur le dessin de l'animal ci-dessous en le reportant à l'emplacement qui convient :



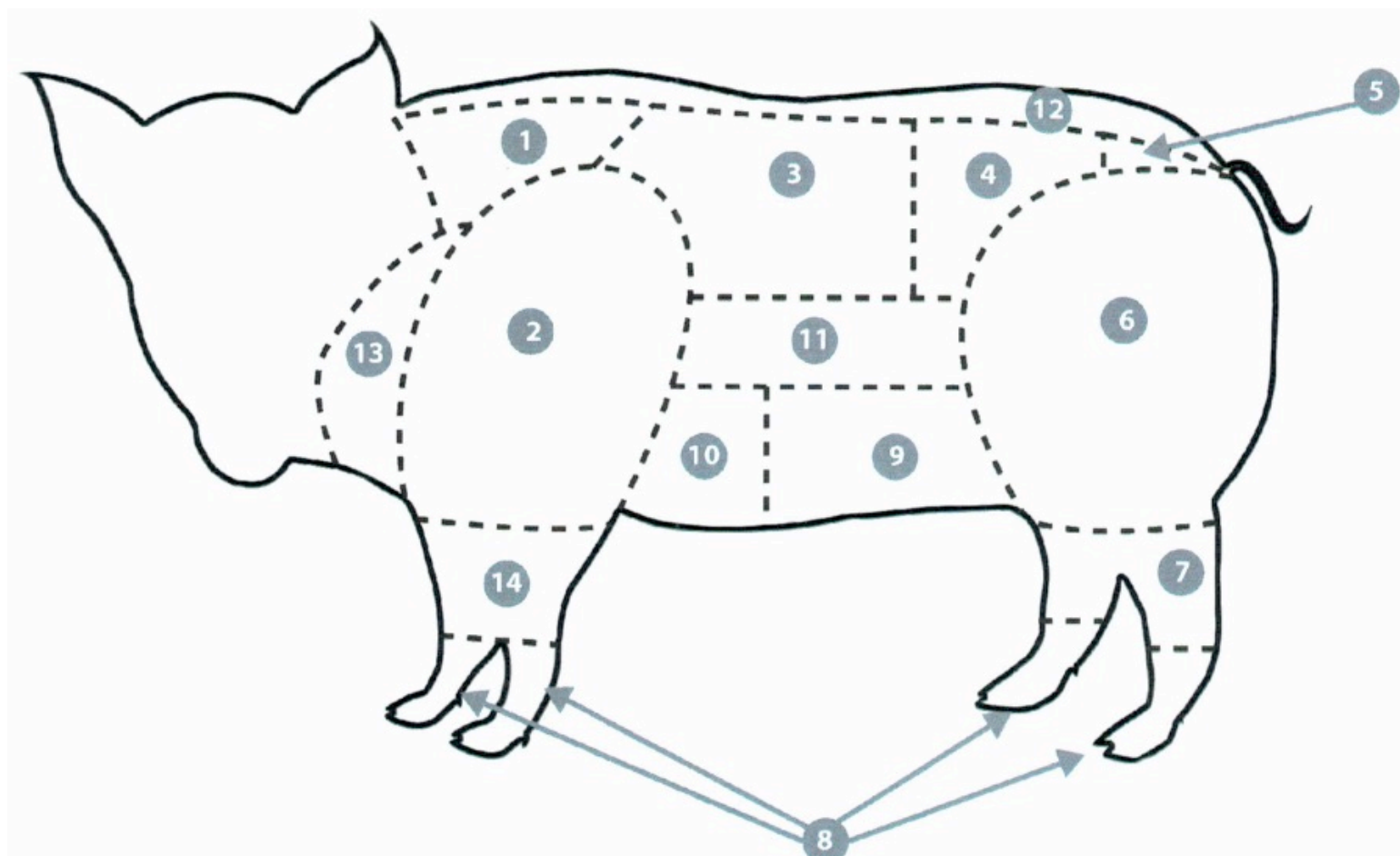
- indiquer le mode de cuisson utilisé :

| Nom du morceau | Mode de cuisson utilisé | Nom du morceau | Mode de cuisson utilisé |
|-------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Côte | Griller | Gros bout de poitrine | pocher |
| contrefilet | Roti | Charolaise | En ragout |
| filet | Sauter | Gîte du devant | En ragout |
| rumsteak | Sauter | Crosse | En ragout |
| Tranche | Griller | Paleron | En ragout |
| Tendre de tranche | Griller | Aiguillette baronne | Braiser |
| Bavette d'loyau | sauter | poitrine | Braiser |

Annexe 8 Connaître les parties du porc

⊙ A chaque fois que vous utilisez un morceau de porc en APS :

- le situer sur le dessin de l'animal ci-dessous en le reportant à l'emplacement qui convient :



- indiquer le mode de cuisson utilisé :

| Nom du morceau | Mode de cuisson utilisé | Nom du morceau | Mode de cuisson utilisé |
|--------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|
| échine | griller | poitrine | Sauter |
| Epaule/palette | braiser | Plat de côte | Griller |
| carré | roti | Travers de cote | Roti |
| Filet | griller | bardière | (en terrine) |
| Pointe du filet | sauter | gorge | (en terrine) |
| Jambonneau arrière | braiser | Jambonneau avant | Braiser |
| pieds | pocher | filet | sauter |

Annexe 9 Répertorier les modes de cuisson utilisés en atelier

⊙ Classer au fur et à mesure dans le tableau ci-dessous les cuissons que vous effectuez :

| Cuissons | | | | | | |
|---|---|--|--|--|------------------------------|---------------------------|
| En ambiance sèche | | En ambiance humide | | | Dans un corps gras | Autres |
| Cuire par contact | Cuire par rayonnement | Cuire dans un liquide | Cuire à court mouillement | Cuire dans un gaz | Cuire par immersion | Cuire par action chimique |
| Modes (procédés de cuissons) | | | | | | |
| Griller Sauter Rôtir sur plaque | Rôtir à la broche Cuire à l'unilatérale Cuire aux micro-ondes | Départ liquide à froid : À l'anglaise (pdt) Départ liquide bouillant : À l'anglaise | Sous vide Braisier Ragoût à blanc Cuire à la nage étuver | Cuire à la vapeur Cuire en vessies ou en papillotes poêler | Frire | Mariner Macérer |
| Matériels de cuisson recommandés | | | | | | |
| Gril, wok Plancha Pierrade Poêle Sauteuse Four (air pulsé) | Micro-ondes Salamandre rôtissoire | Rondeau haut Marmite Braisière Russe turbotière | Rondeau bas Cocotte Sous-vide Wok Sauteuse | Cuiseur vapeur Panier en bambou couscoussier | Friteuse Rondeau Poêle | Plaque à débarrasser |











Annexe 10 Les fonds de base

⊙ Répertorier les fonds utilisés en atelier :

| Fonds bruns | Fonds blancs |
|-----------------------|------------------------------|
| Fonds brun de veau | Fond blanc de volaille |
| Fond brun de volaille | Fond blanc de veau |
| Fond brun de canard | Fond blanc de bœuf (marmite) |
| Fond brun de pigeon | Fumet de poissons |
| Fond brun d'agneau | |
| Fond brun de gibier | Le bouillon de légumes |
| Fumet de crustacés | |


Annexe 11 Les volailles utilisées en cuisine

⊙ À chaque fois que vous travaillez une volaille en atelier, cocher la couleur de sa chair, préciser le(s) mode(s) de cuisson mis en œuvre :

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>Pigeon</p>  | <p>Couleur de la chair :</p> <p>Blanche <input type="checkbox"/></p> <p>Brune <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Mode de cuisson :</p> <p>rôtir</p> | <p>Coq/poule</p>  | <p>Couleur de la chair :</p> <p>Blanche <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Brune <input type="checkbox"/></p> <p>Mode de cuisson :</p> <p>ragout</p> |
| <p>Canard</p>  | <p>Couleur de la chair :</p> <p>Blanche <input type="checkbox"/></p> <p>Brune <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Mode de cuisson :</p> <p>sauter, ragout</p> | <p>Chapon</p>  | <p>Couleur de la chair :</p> <p>Blanche <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Brune <input type="checkbox"/></p> <p>Mode de cuisson :</p> <p>rôtir</p> |
| <p>Coquelet</p>  | <p>Couleur de la chair :</p> <p>Blanche <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Brune <input type="checkbox"/></p> <p>Mode de cuisson :</p> <p>rôtir</p> | <p>Dinde</p>  | <p>Couleur de la chair :</p> <p>Blanche <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Brune <input type="checkbox"/></p> <p>Mode de cuisson :</p> <p>sauter, rôtir, ragout</p> |
| <p>Pintade/Pintadeau</p>  | <p>Couleur de la chair :</p> <p>Blanche <input type="checkbox"/></p> <p>Brune <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Mode de cuisson :</p> <p>rôtir</p> | <p>Oie</p>  | <p>Couleur de la chair :</p> <p>Blanche <input type="checkbox"/></p> <p>Brune <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Mode de cuisson :</p> <p>rôtir ragout</p> |
| <p>Poularde</p>  | <p>Couleur de la chair :</p> <p>Blanche <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Brune <input type="checkbox"/></p> <p>Mode de cuisson :</p> <p>rôtir</p> | <p>Poulet</p>  | <p>Couleur de la chair :</p> <p>Blanche <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Brune <input type="checkbox"/></p> <p>Mode de cuisson :</p> <p>rôtir</p> |

Annexe 12 Appliquer les règles de sécurité lors de l'utilisation des matériels

© Indiquer quelle précaution prendre dans les situations à risque suivantes :

| Matériel | Précaution à prendre | Justification |
|---|--|---|
|  | Lors de l'utilisation d'une trancheuse, toujours maintenir la pièce à trancher avec la poignée de sécurité. | Il ne faut jamais travailler sans utiliser la poignée de sécurité qui maintient la pièce à trancher pour éviter tout risque de coupure grave. |
|  | Débrancher systématiquement un appareil électrique avec de le laver. | Avant de laver un appareil électrique il est impératif de le débrancher car il y a un risque d'électrocution. |
|  | Utiliser des maniques pour manipuler des récipients chauds. | Il faut utiliser des maniques (et non des torchons) pour éviter les brûlures. |
|  | Transporter les charges lourdes à l'aides d'un chariot. | Il est préférable de transporter les charges lourdes sur un chariot adapté à l'environnement professionnel (c'est-à-dire en inox) pour éviter les maux de dos. |
|  | Ne jamais introduire d'ustensiles dans un batteur en fonctionnement (pour goûter une préparation par exemple). | Pour éviter de se blesser ou d'endommager l'appareil (si on veut goûter une préparation pour la rectifier, il est impératif d'arrêter l'appareil ou de baisser la cuve pour mettre l'appareil en sécurité). |




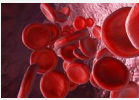








Annexe 13 Identifier les différents types de sauces émulsionnées

⊙ Reporter les sauces de bases / sauces dérivées et leurs ingrédients vus en ateliers dans ce tableau :

| Type de sauce émulsionnée | | Sauce de base | Sauce dérivée | Ingrédients |
|---------------------------|----------------|---------------|---------------------------|---|
| SAUCES FROIDES | instable | Vinaigrette | Sauce moutardée | Moutarde blanche ou moutarde de maux |
| | | | Sauce Ravigote | Persil, cerfeuil et estragon hachés, oignons ciselés, câpres |
| | | | Sauce aux fines herbes | Fines herbes hachées, moutarde |
| | | | Sauce aux lardons | Lardons, graisse de fonte des lardons, croûtons aillés |
| | | | Sauce Roquefort | Roquefort écrasé à la fourchette |
| | stable | Mayonnaise | Sauce Andalouse | Fondue de tomates pressée et hachée, brunoise de poivrons rouges |
| | | | Sauce cocktail | Tomato ketchup, Cognac, sauce anglaise, tabasco ou piment de Cayenne |
| | | | Sauce Mousquetaire | Échalotes ciselées réduire au vin blanc, ciboulette finement ciselée piment de Cayenne |
| | | | Sauce tartare | Câpres, cornichons, oignons, persil, cerfeuil et estragon hachés |
| | | | Sauce aïoli | Pomme de terre cuite en robe des champs, épluchée, pilée avec de l'ail, jaune d'œuf, jus de citron et huile d'olive |
| | | | Sauce verte | Extrait de chlorophylle |
| | | | Sauce mayonnaise collée | Gelée blanche ajoutée lorsqu'elle commence à figer |
| | SAUCES CHAUDES | instable | Beurre blanc | Beurre Nantais |
| Beurre rouge | | | | |
| semi-coagulée | | Hollandaise | Sauce moutarde | Moutarde blanche ou moutarde de maux |
| | | | Sauce mousseline (vierge) | Crème fouettée très ferme |
| | | | Sauce Maltaise | Jus et zestes d'oranges sanguines taillés en julienne et blanchis |
| | | | Sauce Mikado | Jus et zestes de mandarines taillés en julienne et blanchis |
| | | Béarnaise | Sauce Choron | Fondue de tomates réduite, hachée ou mixée (pas d'estrageon ni de cerfeuil en finition) |
| | | | Sauce Foyot (Valois) | Glace de viande |
| | | | Sauce Tyrolienne | Sauce montée à l'huile. Fondue de tomate réduite, hachée et mixée |
| | | | Sauce Paloise | Estragon remplacé par de la menthe |
| | | | Sauce Corail | Jaunes d'œufs du sabayon remplacé par du corail (homard ou langouste) |

Annexe 14 Identifier les différents types de liaisons

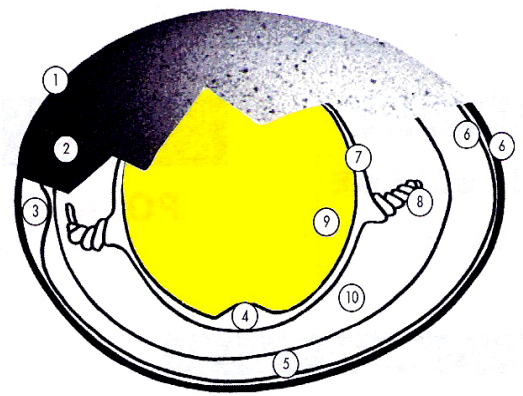
© À chaque fois que vous effectuez une liaison, reporter dans le tableau ci-dessous le nom de la préparation dans la case qui convient :

| Type de liaison | | Nom de la préparation |
|--|---|--|
| Liaisons Amylacée | Base farine  | Ex : Fonds liés, crème pâtissière, pâte à choux, ragoût à brun, ragoût à blanc, tempura, velouté, sauce espagnole, sauce américaine, sauce tomate, Sauce Béchamel |
| | Base fécule de maïs ou pomme de terre  | Sauces courtes, coulis de fruits pour napper, crème pâtissière, rectification des sauces pomme boulangère, gratin Dauphinois, purée (panais) |
| | Base riz  | Bisque d'étrilles, bisque de homard, potages, riz à l'impératrice |
| Liaisons aux protéines | Base sang  | Civet d lièvre, daube de sanglier, de chevreuil, de gibiers, terrine à base de viande boudins, canard au sang |
| | Base œuf  | Crème anglaise, crème pâtissière, velouté, crème aux œufs, sauce Mornay, farces, appareil à crèmes prises salées et sucrées, royales, crêpes (subrics), potages, appareil à pomme duchesse, |
| | Base collagène  | Bavarois salés, bavarois sucrés, riz à l'impératrice, aspics, œufs en gelée, crème chibouste, mousses de fruits |
| Liaisons aux purées | Base pomme de terre  | Potages, purée de légumes, pomme dauphines, pommes amandines, pommes croquettes |
| | Base banane  | Ragoût à blanc créole, ragoût à brun créoles, milk shake, curry |
| Liaisons par réduction |  | Jus, fond de poêlage, sauces courtes, coulis de fruits, sauce à base de crème (Ex : vin blanc, poulette), glace de viande, poissons, volailles |
| Liaisons aux extraits de végétaux | Base pectine*  | Pâte de fruits, confitures, gelées de fruits |
| | Base agar-agar*  | Mousse au siphon, espuma, bavarois salés, bavarois, sucré, gelées, |
| Liaisons obtenues par émulsion de corps gras | beurre  | finition de sauces et de potages, beurre fondu, beurre blanc, beurre nantais, les beurres émulsionnés divers |

*Les substances gélifiantes sont des produits d'addition aux denrées alimentaires. Elles sont donc classées dans les additifs et soumises à la législation en vigueur particulière qui définit la liste des produits autorisés.

Annexe 15 **Savoir utiliser les œufs**

1 Reporter le nom des différents composants de l'œuf dans le tableau ci-dessous :



| | | | |
|---|---------------|----|----------------------|
| 1 | Cuticule | 6 | Membrane coquillière |
| 2 | Coquille | 7 | Membrane vitelline |
| 3 | Chambre à air | 8 | Chalazes |
| 4 | Germe | 9 | Jaune |
| 5 | Blanc | 10 | Blanc épais |

POUR INFO

- Pour un volume d'un litre, on a :
 - soit 20 œufs entiers,
 - soit 34 blancs,
 - soit 50 jaunes.
- Un œuf fait 60 g en moyenne.

2 Identifier les différentes propriétés et utilisations de l'œuf :

| Propriétés | Descriptif | Utilisations |
|--------------|---|--|
| Liante | La coagulation des protéines par la chaleur permet de lier une préparation (ex : appareil). | Appareils à crèmes prises, pâtes, terrines, farces diverses, panure à l'anglaise, veloutés, consommés, sauces. |
| Emulsifiante | La lécithine contenue dans le jaune d'œuf permet de stabiliser les émulsions. | Sauces émulsionnées stables (mayonnaise, tartare) |
| Colorante | En raison de sa couleur, le jaune d'œuf permet de colorer (ou dorer). | Dorure (pâtes), glaçage des sauces, gratins... |
| Gustative | L'œuf possède une saveur caractéristique. | Crèmes, sauces, pâtes... |
| Moussante | L'albumine contenue dans le blanc d'œuf emprisonne l'air lorsqu'elle est fouettée. Ce foisonnement permet d'augmenter le volume des blancs. | Pour le blanc : Meringues, soufflés, pâtes à frire, biscuits de Savoie, biscuits cuillère, Joconde... Pour le jaune : Sauce émulsionner semie coagulée (béarnaise, hollandaise) Sabayon (gratin de fruits) |

3 Identifier les informations fournies par une étiquette d'œufs :

| N° | informations |
|----|----------------------------------|
| 1 | Numéro de l'étiquette |
| 2 | Nom et adresse du producteur |
| 3 | Numéro d'immatriculation |
| 4 | quantité |
| 5 | Catégorie |
| 6 | Calibre |
| 7 | Date de consommation recommandée |

| POUR INFO | |
|-----------------|-------------------|
| Modes d'élevage | Calibre des œufs |
| 0 : bio | XL : 73 g ou plus |
| 1 : plein air | L : 63 g à 73 g |
| 2 : au sol | M : 53 g 63 g |
| 3 : en cage | S : 53 g ou moins |

4 Justifier les précautions suivantes liées à l'utilisation des œufs :

| Précautions à prendre lorsque l'on utilise des œufs | Justification |
|---|--|
| a. Vérifier l'étiquette. | Pour éviter d'utiliser des produits périmés. |
| b. Éviter les écarts de température. | Les écarts de température peuvent détériorer les œufs. |
| c. Manipuler les emballages d'œufs délicatement. | Pour éviter de casser les œufs. |
| d. Respecter le principe FIFO (first in first out) ou PEPS. | Pour assurer une rotation des produits. |
| e. Maintenir les œufs la pointe vers le haut. | Pour écraser la chambre à air. |
| f. Se laver les mains avant et après chaque manipulation. | Pour éviter les contaminations croisées (salmonelle). |

5 Identifier les différents modes de cuisson des œufs et donner un exemple pour chaque :

| Mode de cuisson | Exemple de production | Mode de cuisson | Exemple de production |
|--------------------|---|----------------------------|---|
| a. Œufs à la coque | Œufs avec des mouillettes (à la tapenade),... | a. Œufs cocottes | À la crème, au caviar d'aubergine |
| b. Œufs mollets | Œufs à la Florentine,... | b. Œufs au plat | Aux champignons, au confit d'oignons |
| c. Œufs durs | Œufs mimosas | c. Œufs moulés | Au pesto, aux crevettes, |
| d. Œufs pochés | Œufs pochés Bourguignone | d. Œufs frits | Avec oignons frits, tranche de poitrine grillée |
| e. Œufs brouillés | Au jambon cru, au saumon fumé | e. Omelette plate | Aux fines herbes, au Beaufort |
| f. Œufs sautés | Au lard, à la fondue de tomates | l. Omelette roulée/fourrée | Aux champignons persillés, à la julienne |

Décret n° 69-857 du 17-9-69

Arrêté ministériel

Du 19 Septembre 1972

1 N° : 250215

2 La belle poule

Rue du gué - 49120

CHEMILLÉ

3 3.49 252.01

(France / Département / Agrément)

Oeufs de poules élevées

en plein air

4 Nombre : 360

5 Catégorie : A

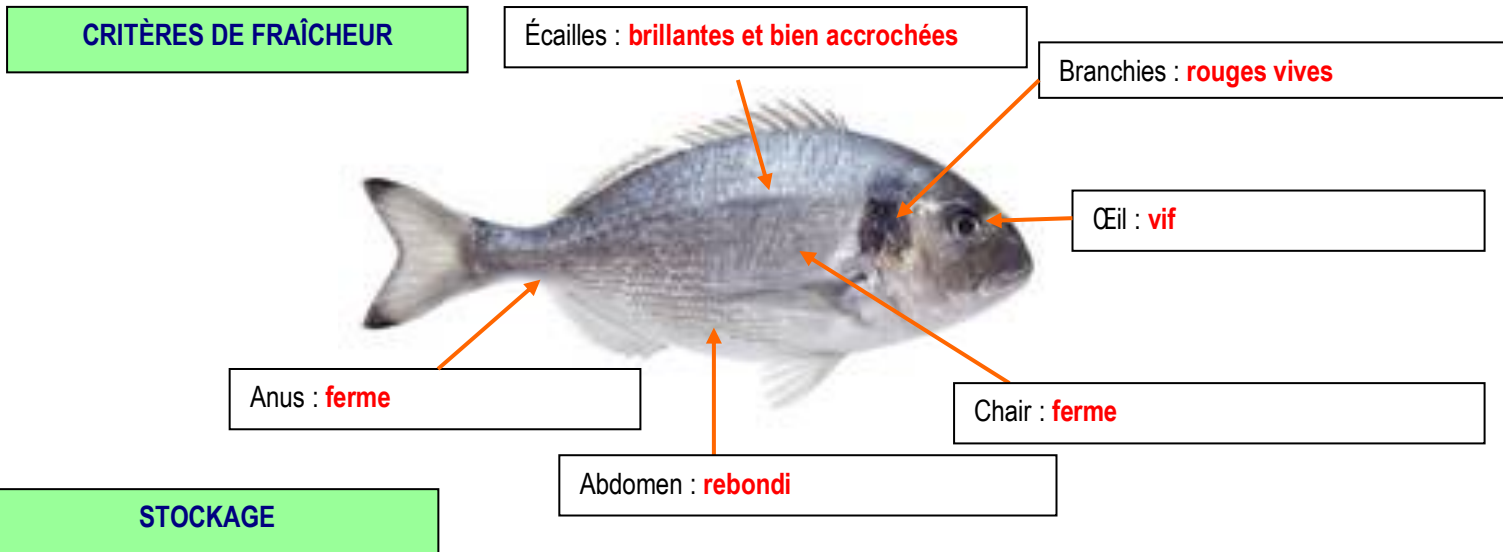
6 Calibre : M

7 D.C.R. : 04/04/XX

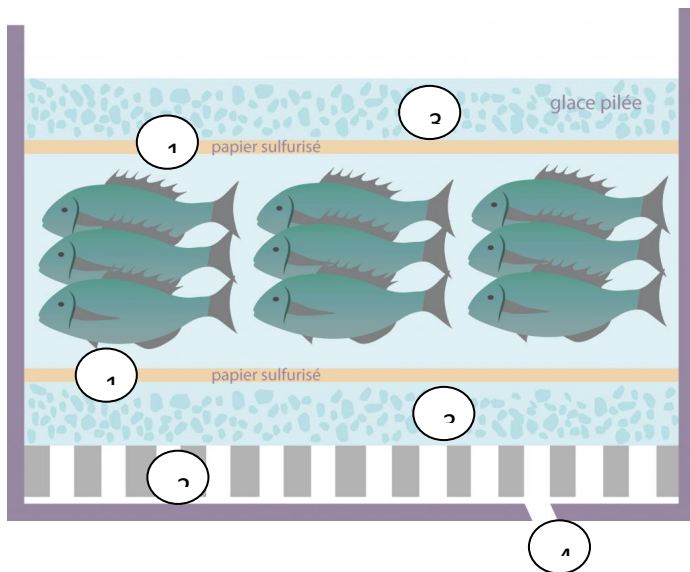
Conserver au réfrigérateur après achat

Annexe 16 Identifier les approvisionnements concernant les poissons

☉ Reporter les descripteurs des critères de fraîcheur du poisson suivant vu en atelier :



☉ Nommer les éléments utilisés pour optimiser le stockage du poisson avant utilisation :



| N° | éléments utilisés pour optimiser le stockage du poisson |
|----|--|
| 1 | Papier cuisson évitant le contact direct entre le poisson et la glace pilée |
| 2 | Double fond évitant au poisson d'être en contact direct avec l'eau de fusion |
| 3 | Glace pilée renouvelée tous les jours |
| 4 | Évacuation de l'eau |

CLASSIFICATION (origine et nombre de filets)







☉ En fonction des poissons utilisés en atelier :

- Indiquer le nombre de filets correspondant
- Compléter le tableau en plaçant les poissons au bon endroit

| Poissons d'eau de mer | | | Poissons d'eau douce | Poissons migrateurs |
|---|-------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------|
| Rond (deux filets) | Plat à deux filets | Plat à quatre filets | Rond (deux filets) | Rond (deux filets) |
| Exemples | | | | |
| Lieu, merlan maquereau merlu, cabillaud | Saint-pierre Daurade | Sole Limande Turbot Carrelet | Brochet Carpe Truite Fera | Saumon Anguille |

COMMERCIALISATION

© Pour chaque nouvelle présentation commerciale réceptionnée en atelier, nommer la dans le tableau ci-dessous :

| | |
|--|---|
|  |  |
| Entier | pavé |
|  |  |
| Filet | Escalope |
|  |  |
| Darne | tronçon |

ÉTIQUETTE

© Identifier les informations fournies par une étiquette de poisson :

| N° | Informations |
|----|---|
| 1 | Nom et adresse du fournisseur |
| 2 | Dénomination commerciale |
| 3 | Nom scientifique |
| 4 | Provenance |
| 5 | Mode de production |
| 6 | Poids |
| 7 | Date de pêche |
| 8 | Agrément des services sanitaires |
| 9 | Mode conservation |

La marée bleue ¹
 3 rue Bigot
 22370 Pléneuf-Val-André

Bar ²
 (dicentrarchus labrax) ³


Zone de capture : manche ⁴

Pêche en mer ⁵ ⁷ conditionné le : 30/10/XX

Poids net : 5,00 kg ⁶

FR
 22 074 02 ⁸
 9

⁹ A conserver entre 0 et +2°C













Annexe 17 Classer les pâtes par familles en fonction de leur particularités

© En fonction des pâtes de base utilisées en atelier :










- Indiquer la famille et ses particularités

- Compléter le tableau en plaçant les pâtes de base au bon endroit

| Famille de pâte | Particularité | exemples | | Autres |
|-----------------|---|---|--|--|
| Pâtes molles | Molle avant cuisson |  |  | Pâte à macarons, Pâte à galettes, Pâte à blinis. |
| | | Pâte à crêpes | Pâte à choux | |
| Pâtes sèches | Cassante et croustillantes après cuisson |  |  | Pâte sucrée, Tarte alsacienne |
| | | Pâte feuilletée | Pâte brisée | |
| Pâtes levées | L'augmentation du volume est due à l'incorporation de levure boulangère |  |  | Pâte à pizza Pâte à pain Pâte à savarin |
| | | Pâte à pain | Pâte à baba | |
| Pâtes montées | L'augmentation du volume est due à l'incorporation d'œufs (ou de blancs) battus |  |  | Pâte à génoise Biscuit Joconde |
| | | Biscuit cuiller | Pâte à frire | |
| Pâtes poussées | L'augmentation du volume est due à l'incorporation de levure chimique |  |  | Pâte à cake (salés ou sucré) |
| | | Pâte à quatre-quarts | Pâte à marbré | |

Annexe 18 Connaître les crèmes et appareils

☉ Pour chaque crème et appareil utilisé en atelier, nommer la dans le tableau ci-dessous :

| Crème ou appareil | exemples | Crème ou appareil | exemples |
|-----------------------------|--|------------------------------|--|
| Crème pâtissière |  | Crème anglaise |  |
| | Autres : Choux à la crème, religieuse, mille-feuilles, tartes aux fruits (fraise, framboise) Paris-Brest (mouseline pralinée), Tarte aux fruits, buche | | Autres : Riz à l'impératrice, appareil à bavarois, variante de la crème au beurre glace base crème anglaise (fraise, chocolat, pistache), Glace à la vanille |
| Crème Chantilly |  | Crème au beurre |  |
| | Autres : pudding Diplomate, glaces, riz à l'impératrice. Décors, bavarois, choux, appareil à bombe | | Autres : Moka, Opéra |
| Crème d'amandes |  | Ganache |  |
| | Autres : Pithiviers, galette des rois | | Autres : Tarte au chocolat, opéra, macarons, snobinettes |
| Appareil à crème prise salé |  | Appareil à crème prise sucré |  |
| | Autres : Flan de céleri, quiche Lorraine, Quiche aux légumes | | Autres : Crème renversée,, tarte, pots de crème de divers parfums. pain perdu |
| Appareil à flan |  | Appareil à bavarois |  |
| | Autres : Flans au chocolat, au caramel, clafoutis aux prunes, aux pommes, Clafoutis aux cerises | | Autres : Charlotte aux fruits, Diplomate aux fruits, bavarois rubané. Bavarois vanille, chocolat (base crème anglaise) |

Annexe 19 Connaître les gammes

© Pour chaque légume ou fruit utilisé en cuisine classé le en fonction de son conditionnement la dans le tableau ci-dessous :

Les gammes de légumes

En cuisine, les légumes sont classés par **gammes** selon leur type de conditionnement à réception. Il y a en tout cinq gammes.

| Gammes | Type de conditionnement | Exemples de produits utilisés |
|-----------------|--|--|
| Première gamme | Fruits et légumes frais | Haricots, verts, brocolis, laitue.. |
| Deuxième gamme | Fruits et légumes en conserve (Appertisés) | Petits pois, ananas, poires au sirop |
| Troisième gamme | Fruits et légumes surgelés ou congelés | Feuilles d'épinard, purée de carotte |
| Quatrième gamme | Fruits et légumes sous vide crus | Pomme de terre, maïs, cœur d'artichaut |
| Cinquième gamme | Fruits et légumes sous vide cuits | endives |

Annexe 20 Identifier les herbes aromatiques

© Reporter le nom de la ou les herbe(s) aromatique(s) utilisées en atelier



romarin



estragon



sauge



menthe



persil plat



aneth



laurier



thym



Ciboulette



cerfeuil



basilic



persil frisé



Coriandre



ail des ours



oseille

Annexe 21 Identifier les légumes

☉ Reporter le nom du ou des légume(s) utilisé(s) en atelier ainsi que la saison :

Légumes tubercules



Pomme de terre

PEAH



patate douce

PEAH



crosne

PEAH



topinambour

PEAH



gingembre

PEAH

Légumes bulbes



Oignon

PEAH



échalote

PEAH



ail

PEAH



fenouil

PEAH



poireaux

PEAH

Légumes racines



Panais

PEAH



carotte

PEAH



navet

PEAH



boule d'or

PEAH



betterave

PEAH

Légumes feuilles



Epinards

PEAH



choux vert

PEAH



choux blanc

PEAH



laitue

PEAH



mâches

PEAH

Légumes fleurs



chou-fleur



haricots



choux de Bruxelles



chou fleur



brocoli





petits pois

PEAH



fève

PEAH



haricot rouge

PEAH

flageolet

PEAH

pois gourmand

PEAH

Légumes fruits



haricots vert

PEAH



poivron

PEAH



courgette

PEAH



citrouille

PEAH



avocat

PEAH



Butternut

PEAH



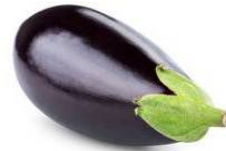
potimarron

PEAH



concombre

PEAH



aubergine

PEAH



tomate

PEAH

Légumes germes



soja

PEAH



betterave

PEAH



radis

PEAH



Petit pois

PEAH

Champignons



Pleurote

PEAH



champignon de paris

PEAH



morilles

PEAH



chanterelle

PEAH



cèpe

PEAH

Légumes tiges et côtes

Légumes rhizomes



Cote de bette

PEAH



fenouil

PEAH



céleri branche

PEAH



asperge

PEAH



endive

PEAH

Annexe 22 Identifier les fruits

© Reporter le nom du ou des fruit(s) utilisé(s) en atelier ainsi que la saison :

Fruits agrumes



Orange

PEAH



citron jaune

PEAH



pomelos

PEAH



clémentine

PEAH



citron vert

PEAH

Fruits rouges et baies



fraise

PEAH



framboise

PEAH



cassis

PEAH



groseilles

PEAH



myrtilles

PEAH



Mûres

PEAH



croque poux

PEAH

Fruits
amylacés



châtaigne

PEAH



banane

PEAH

Fru



Abricot

PEAH



prunes

PEAH



pêche

PEAH



cerise

PEAH



brunion

PEAH

Fruits à pépins



Poire

PEAH



figues

PEAH



raisin

PEAH



kiwi

PEAH



pomme

PEAH

Fruits oléagineux



Noix



noisette



amande



olive



noix de coco

Fruits secs



banane



figue



raisin



datte



pruneau

Fruits exotiques



Litchi



mangue



ananas



papaye



ramboutan

Annexe 23 Identifier les différents types de céréales et légumes secs

© Reporter le nom de la ou les céréales utilisées en atelier



Flocon d'avoine



blé



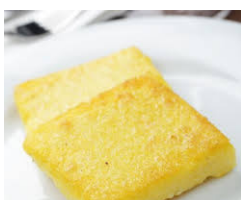
blé noir (sarrazin)



maïs



Semoule



polenta



quinoa



riz

Légumes secs



Lentilles



pois chiche



lentille corail



haricot blanc



pois cassé

Annexe 24 Identifier les procédés de conservation

⊙ Préciser (lors de vos séances en atelier), l'action des procédés de conservation sur le développement microbien des denrées utilisées :

| Procédés de conservation | | Action sur le développement microbien |
|--|------------------------|--|
| 70°C  | Pasteurisation | Tue tout ou une partie des micro-organismes par l'action de la chaleur. |
| 100°C  | Stérilisation | Tue tout ou une partie des micro-organismes par l'action de la chaleur |
| + 3°C  | Réfrigération | Ralentit le développement microbien par le froid. |
| -18°C  | Congélation | Ralentit le développement microbien par le froid. |
| | Surgélation | Ralentit le développement microbien par le froid. |
|  | Sous vide | Retire l'oxygène |
|  | Déshydratation | Retire l'eau contenue dans les aliments. |
|  | Lyophilisation | Retire l'eau contenue dans les aliments. |
|  | Salage | Avec ce procédé, on pompe l'eau contenue dans l'aliment pour éviter le développement de micro-organismes. |
|  | Fumage | Les propriétés antiseptiques et anti-oxydantes |
|  | Sucrage | Avec ce procédé, on pompe l'eau contenue dans l'aliment pour éviter le développement de micro-organismes. |
|  | Acidification | Le PH acide empêche la prolifération microbienne. |
|  | L'enrobage (graisse) | Retire l'oxygène |
|  | Macération alcoolique | L'alcool possède des propriétés bactériostatiques et antiseptiques. |
|  | Utilisation d'additifs | Permet de prolonger la conservation des aliments et d'améliorer leur texture, couleur ou saveur. |

Annexe 25 Identifier et utiliser les épices

☉ À chaque fois que vous utilisez une épice en cuisine, reporter son nom et ses utilisations :

| Épices | Utilisations | Épices | Utilisations |
|---|--|--|---|
|  | cannelle Pâtisseries, tartes, beignets, compotes |  | badiane Liqueurs, tisanes, pâtisseries, cuisine provençale |
|  | Baies roses Plats exotiques à base de porc, de volaille, de poisson, moulin à poivre |  | Clou de girofle Marinades, viandes pochées, charcuteries, bouillons |
|  | coriandre Légumes à la grecque, sauces, marinades |  | curry Cuisine indienne et d'extrême orient |
|  | muscade Dans les préparations à base de lait, dans lesquelles elle est râpée |  | Cuisine exotique |
|  | poivre Sauce au poivre, steak au poivre, réduction sauces émulsionnées |  | vanille Pour les entremets en pâtisserie, les glaces, les crèmes |
|  | Baies de timut Marinades, assaisonnement fin de cuisson, finition d'un caramel |  | Fèves tonka Crème anglaise, produits glacés, panna-cotta |

Annexe 26 Identifier les Produits Alimentaires Intermédiaires

☉ À chaque utilisation d'un PAI en cuisine, reporter son nom. Citer un avantage et un inconvénient :

| Pâte feuilletée surgelée | | Œufs poché | |
|---|---|--|---|
|  | Avantage : régularité, rapidité |  | Avantage : HACCP, |
| | Inconvénient : budget | | Inconvénient : qualité gustative |
| Coquillettes industrielles | | Jaunes d'œufs surgelés | |
|  | Avantage : Gain de temps |  | Avantage : HACCP |
| | Inconvénient : Qualité gustative | | Inconvénient : utilisation d'un litre rapidement |
| Fons brun de veau | | Blancs d'œufs en bidon | |
|  | Avantage : rapidité, HACCP |  | Avantage : HACCP |
| | Inconvénient : Coût | | Inconvénient : utilisation d'un litre rapidement |
| Purée de carottes cuite surgelée | | Œufs entier en bidon | |
|  | Avantage : régularité, rapidité |  | Avantage : HACCP |
| | Inconvénient : qualité gustative | | Inconvénient : utilisation d'un litre rapidement |

Annexe 27 Les produits marqueurs de ma région

☉ À chaque fois que vous utilisez un produits marqueurs (spécifique) à votre région, inscrivez-le dans le tableau ci-dessous :

| | |
|---|---|
|  | <p>Plats, spécialités culinaires régionales : Soupe aux huitres, soupe aux fèves, pâté Vendéen, rillettes</p> <p>Bouillitures d'anguille, brochet au beurre Nantais, carottes en gratin, embeurré de choux</p> <p>Poires à l'Angevaine, sablé Nantais, pâté aux prunes, gâteau nantais</p> |
| <p>Légumes : mogettes</p> | <p>Fruits : raisin</p> |
| <p>Poissons : truite</p> | <p>Viandes/charcuteries : Volaille de Challans, jambon de Vendée, vache rouge des prés</p> |
| <p>Fromages :</p> | <p>Autres produits laitiers :</p> |
| <p>Boissons alcoolisées : Muscadet</p> | <p>Boissons autres :</p> |

Annexe 28 Le petit matériel et le matériel de cuisson

⊙ Lorsque vous utilisez un petit matériel ou un matériel de cuisson pour la première fois, inscrivez son nom dans le tableau ci-dessous :

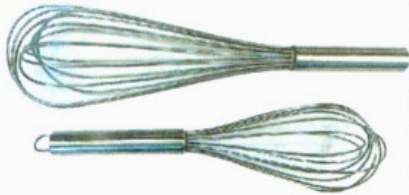
| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| 1. Couteau d'office | 2. Filet de sole | 3. Éminceur |
|  |  |  |
| 4. Désosseur | 5. Couteau scie | 6. Tranche lard |
|  |  |  |
| 7. Économe | 8. Diapason | 9. Fusil |
|  |  |  |
| 10. Couteau à huîtres | 11. Ciseaux à poissons | 12. Écailleur |
|  |  |  |
| 13. Spatule | 14. Aiguille à brider | 15. Canneleur |
|  |  |  |
| 16. Batte | 17. Araignée | 18. Vide pomme |



19. **Cuillère à pomme Parisienne**

20. **Écumoire**

21. **Corne**



22. **Fouet**

23. **Mandoline**

24. **Mixer**



25. **Pinceau**

26. **Rouleau à pâtisserie**

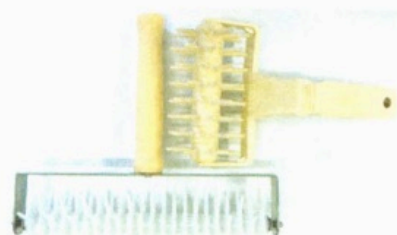
27. **Tamis**



28. **Douilles**

29. **Chinois**

30. **Maryse**



31. **Passoire**

32. **Pique-vite**

33. **Pochon**



34. Bahut

35. Bain marie

36. Calotte



37. Cul de poule

38. Plaque à débarrasser

39. Emporte pièce



40. Rondeau bas

41. Russe

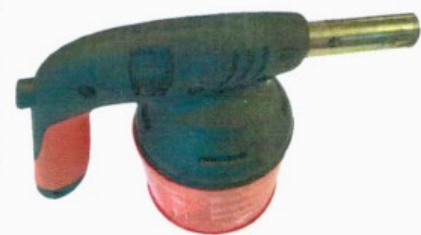
42. sautoir



43. Balance

44. Plaque à rôtir

45. Poêle



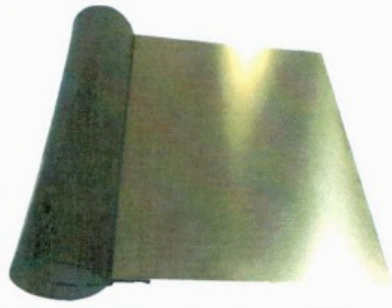
46. Balayette

47. Cercle à entremet

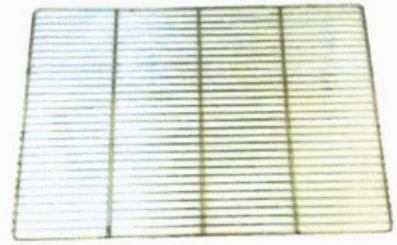
48. chalumeau



49. **Piston**



50. **Coupe pâte**



51. **grille**



52. **Moule flexipan**



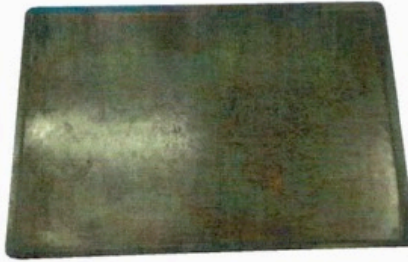
53. **Moulin à légumes**



54. **Micro ondes**



55. **Pince**



56. **Plaque à pâtisserie**



57. **Sauteuse**



58. **Spatule à déglacer**



59. **Spatule exoglass**



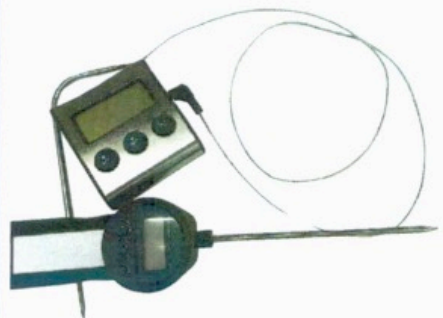
60. **Feuille silpat**



61. **Marbre**



62. **Verre doseur**



63. **Thermomètre sonde**



64. saupoudreuse



65. Cercle à tarte



66. Planche à découper



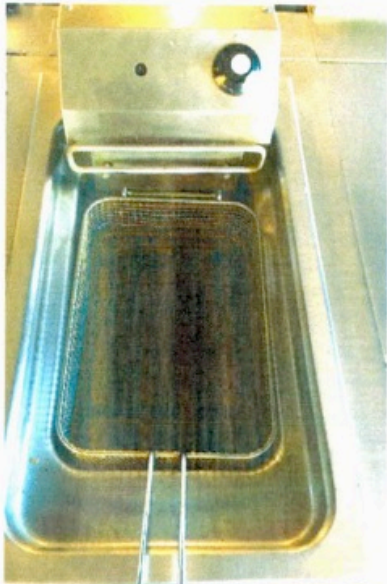
67 Grill



68 Piano



69 Four polycuiseur



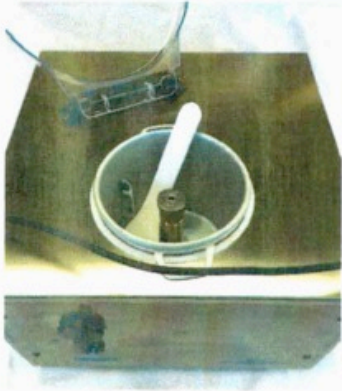
70 Friteuse



71 Cloche (sous-vide)



72 Plancha



73 **Sorbetière**



74 **Cellule de refroidissement**



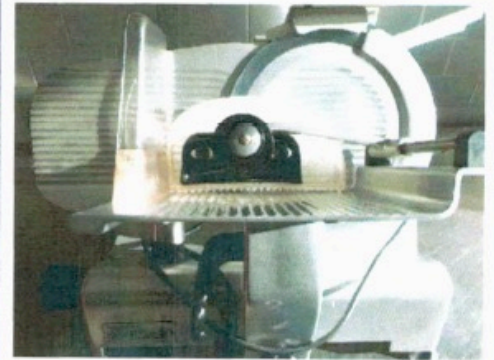
75 **Bateur**



76 **Robot cutter**



77 **Salamandre**



78 **Trancheuse**