

Conseil à la rédaction

Les clefs de la réussite

Les Marchandises

Le repérage des marchandises doit se faire avec des marqueurs fluorescents de couleurs différentes.

Une couleur pour l'entrée, une autre pour le plat libre (principal) puis une dernière couleur pour le dessert.

Renseigner les 12 tarifs de produits de base sur le panier (cellule « gris clair »)

Aidez-vous de la Mercuriale de l'établissement.

La Fiche Technique

L'intitulé de la fiche technique, de conception personnelle, doit être simple, pertinent et explicite : Pas de nom à rallonge.

Rappel de classement des denrées :

Viandes Poisson BOF Fruits / légumes Epicerie Cave

Rappel des phases : 11 = plat 1 phase 1
 22 = plat 2 phase 2
 33 = plat 3 phase 3

Les numéros de phases sont à compléter sur les 3 fiches techniques

La rédaction de la fiche techniques principale:

Cette dernière doit contenir du vocabulaire professionnel et technique, sans oublier les questions de base :

(Rappel : une FT est faite à destination d'un commis qui a moins d'expérience)

Exemple :

Quoi ?	Qui ?	Où ?	Combien ?
Rôtir	poulet	Au four	220°C / 45 Min

Essayez au mieux de rédiger la phase dans le bon code couleur de répartition des tâches.

Vert = préliminaires,

bleu = techniques,

Rouge = cuissons

Le travail futur d'organisation en sera facilité, permettant un gain de temps ; mais cela nécessite une bonne organisation lors de la rédaction et surtout la mémorisation des tâches obligatoires du commis et du chef, imposées dans le sujet.

Je vous conseille de faire un premier jet dégrossi au brouillon

Le schéma du plat

Il vous faut dessiner proprement « traits tracés à la règle » un schéma explicite avec des couleurs mettant en valeur votre travail final.

Rédaction de l'ordonnancement

Rédaction verticale avec le bon code couleur et le rappel du numéro de la phase ainsi que le titre de cette dernière.

Les Impératifs

1/ Poser en premier les heures d'envoi de dressage de chaque plat. (fournis sur le dossier)

2/ Poser la cuisson de l'aliment principal de chaque fiche.

3/ Penser à la durée totale de la mise en œuvre et réalisation d'une cuisson.

Exemples :

A/ Escalope sautée

<i>MEP poste + chauffe poêle</i>	<i>cuisson</i>	<i>débarrasser + repos</i>	<i>dressage</i>
<i>8min</i>	<i>4 min</i>	<i>4 min</i>	<i>4 min= 20 Minutes</i>

B/ Volaille rôtie

<i>MEP poste</i>	<i>cuisson</i>	<i>débarrasser + repos</i>	<i>dressage</i>	
<i>5min</i>	<i>45 min</i>	<i>20min</i>	<i>4 min=</i>	<i>74 Minutes</i>

C/ Tarte Bourdaloue

<i>MEP poste</i>	<i>cuisson</i>	<i>débarrasser + repos</i>	<i>dressage</i>	
<i>5min</i>	<i>35 min</i>	<i>20min</i>	<i>4 min=</i>	<i>64 Minutes</i>

Fiche pour l'épreuve orale

Cette fiche a pour objectif de vous responsabiliser, d'être critique sur votre travail (Le positif, le négatif, les points à modifier et à améliorer) et celui de votre équipe afin d'optimiser les performances.

Cette fiche est remplie après la production des 3 plats, suite à l'envoi, mais elle fait partie intégrante du CCF.

Et Enfin :

Un travail agréable à lire et à corriger est toujours plus apprécié qu'un brouillon où il faut en déchiffrer et en comprendre le sens.

« De même que la cuisine doit laisser aux produits le goût de ce qu'ils sont, le cuisinier doit employer des mots qui ont le sens de ce qu'ils sont... »

Paul Bocuse