

POUR INFORMATION

SAVOIR ASSOCIÉ 1 : TECHNOLOGIE CULINAIRE

CONNAISSANCES

1.1 L'HISTOIRE DE LA CUISINE.

1.2 LE VOCABULAIRE CULINAIRE.

1.3 LES PRODUITS :

Produits laitiers.

Épices, aromates et condiments.

Corps gras.

Œufs.

Riz et pâtes.

Produits de la mer et d'eau douce.

Viandes de boucherie.

Abats.

Volailles et gibiers.

Fruits, légumes frais et secs.

Pommes de terre.

Vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine.

1.4 LES PRODUITS SEMI-ÉLABORÉS.

1.5 LES PRÉPARATIONS DE BASE :

Fonds de base.

Gelées.

Modes de liaison.

Sauces de base.

Beurres composés.

Courts-bouillons.

Marinades.

Farces, duxelles.

1.6 LES PRÉPARATIONS CULINAIRES :

Potages.

Hors d'œuvre.

Préparations à base de céréales.

Pâtes de base.

Crèmes de base.

Pâtisserie.

Entremets.

Desserts.

LIMITES DE CONNAISSANCES (on se limitera à :)

- L'histoire et l'évolution de la cuisine française au cours du 20^{ème} siècle.
- Les grandes modifications des années 1970.
- Principaux personnages et événements qui ont contribué à l'évolution culinaire ainsi que leurs faits essentiels.
- Les termes culinaires à employer dans une situation donnée.
- Le vocabulaire professionnel et son utilisation.
- En fonction des produits et de leurs utilisations, on se limitera à :
 - la classification,
 - la saisonnalité (période favorable),
 - l'origine des produits,
 - la présentation commerciale,
 - l'étiquetage et la réglementation,
 - les critères de fraîcheur et de qualité,
 - le stockage et la conservation,
 - les critères de choix des produits,
 - les préparations préliminaires,
 - les procédés de cuisson,
 - les applications culinaires.
- Les règles d'utilisation et les possibilités d'assemblage.
- En fonction des préparations de base, on se limitera à :
 - la définition,
 - la classification,
 - la composition,
 - les phases principales et leurs préparations,
 - leurs utilisations culinaires,
 - leurs avantages,
 - les règles à observer,
 - les principales règles d'hygiène et de législation.
- En fonction des préparations culinaires, on se limitera à :
 - la composition et l'utilisation des produits,
 - les précautions à prendre et les règles à observer pour réussir leur fabrication,
 - les applications culinaires,
 - les dérivés des préparations culinaires,
 - les règles de présentation,
 - les principales règles d'hygiène et de législation.