

Module n°06

LUNDI
S 49 S50
02/12 09/12

contrat de formation

Travaux pratiques de cuisine

TECHNIQUES DE MISES EN OEUVRE

<u>Préparations préliminaires et techniques gestuelles</u> Habiller et brider une volaille Détailler des lardons Emincer des champignons	<u>Cuissons</u> Réaliser des œufs brouillés Cuire au four un feuilletage (TA pâtisserie) Glacer à brun des oignons Sauter les champignons et les lardons
<u>Appareils, fonds et sauces</u> Réaliser une concassée de tomate Réaliser un fonds de poêlage	<u>Mise en œuvre PAI</u>

MENU n° 3

*Feuilleté œuf brouillé portugaise
 Pintadeau cocotte grand mère
 Pommes cocotte
 Cerise jubilee*

Semaine n°

Responsabilité HACCP :

	<i>Techniques évaluées</i>	<i>Exigences</i>	<i>Tolérances</i>
préparations préliminaires et techniques gestuelles	Brider une volaille	Démo	3 points
	Tourner des pommes cocotte	Uniformes même calibre Forme oblongue	3 points
cuissons	Rissoler des pommes de terre	Colorer noisette	2 points
appareils, fonds et sauces	Assaisonner un fonds de poelage	équilibrer	2 points
mise en œuvre PAI			

Grille d'évaluation

Remplir la préparation de TP 2 points
 Timing 4 points
 Hygiène organisation 4 points

CUISSONS

mode et type	descriptif de la cuisson	matériel nécessaire	choix du fourneau, intensité de la puissance	dérivés
	<p><u>Réaliser des œufs brouillés</u> : Casser les œufs un par un dans un ramequin pour vérifier la fraîcheur et les verser dans une calotte, assaisonner et les battre à la fourchette. Mettre le beurre dans le sautoir et chauffer doucement. Ajouter dans le beurre fondu les œufs battus et cuire doucement en vannant à la spatule. Amener le mélange à un état crémeux et souple. Ajouter hors du feu du beurre froid découpé en petites parcelles. Vérifier l'assaisonnement.</p> <p><u>Cuire au four un feuilletage</u> : Découper des bandes de 13 X 6 cm de feuilletage. Les placer sur une plaque humide, les dorer à l'œuf, les quadriller et les cuire au four à 220°C durant 10'. Le feuilletage doit être développer régulièrement et de couleur dorée. Les stocker sur grille.</p> <p><u>Poêler une volaille</u></p> <p><u>Glacer à brun des oignons</u> :</p>	<p>Ramequin Calotte sautoir</p> <p>Plaque à Pâtisserie</p>	<p>Plaque à mijoter</p> <p>Four 220°C</p>	

Présentation, règles de dressage

Plat 1 : Œuf brouillé à la Portugaise

Le feuilleté est placé au centre de l'assiette sans le couvercle. Y mettre de la fondue de tomate au fond et recouvrir d'œuf brouillé en débordant sur l'avant de l'assiette et mettre le chapeau du feuilletage. Faire une petite quenelle de fondue pour appeler le contenu et parsemer de persil haché. Mettre un bouquet de mâche sur la partie supérieure de l'assiette.

Plat 2 : Pintadeau sur canapé garniture grand-mère

La pintade est débridée et posée dans une cocotte avec la garniture grand mère.

Le fond de poêlage est dressé en saucière.

Préparations préliminaires et techniques gestuelles

Habiller une volaille : MAINCENT pages 261 à 267

Détailler des lardons : Découper le morceau de poitrine. Dégraisser un peu si besoin et détailler des bâtonnets de 0,5 cm X 2 cm. Blanchir avant de sauter.

Appareils, fonds et sauces


Réaliser une fondue de tomate : Monder, épépiner et concasser les tomates. Ciseler finement les échalotes, réaliser un bouquet garni, éplucher et dégermer l'ail. Faire suer au beurre l'échalote et ajouter les tomates concassées, l'ail et le BG. Saler, poivrer et ajouter du sucre. Cuire à découvert pour évaporer l'eau de végétation. Oter le BG et l'ail, rectifier l'assaisonnement et réserver au bain marie à couvert.

Réaliser un fond de poêlage

A COMPLETER

Mise en œuvre PAI

TP 14 h 30 – 21 h

	ORGANISATION AVEC SERVICE LE SOIR	
14 h 30	Appel Mise en place du poste de travail - désinfection -allumer le fourneau	
14 h 40	Répartition des denrées pour la journée	
14 h 50	Désinfection des légumes et préparations préliminaires- mettre de l'eau à bouillir Eplucher les carottes,oignons. Pommes de terre, échalotes ail à dégermer. ..	
15 h 00	Monder les tomates. Mettre tout au frais.	
15 h 10	<u>DEMONSTRATION DE L'HABILAGE DE LA PINTADE</u>	
15 h 20	APPLICATION	
15 h 30	<u>DEMONSTRATION DE TRAITER LES ABATS</u>	
	application	
15 h40	<u>DEMONSTRATION DE BRIDER UNE VOLAILLE</u>	
15 h 50	APPLICATION	
16 h 00		<u>Chef</u> Hacher le persil Trier la mache Réaliser une vinaigrette Récupérer les feuilletés en pâtisserie Récupérer assiettes et cocottes en cuivre
16 h 10	Ciseler finement l'échalote, concasser la tomate, tailler carotte et oignon en mirepoix Hacher le persil si possible. Réaliser BG	
16 h 20	Mettre les petits oignons à glacer	
<u>16 h 30</u>	Colorer le pintadeau dans cocotte mettre la GA et mettre au four 200°C - 45'	
16 h 40	<u>DEMO Tailler les lardons, blanchir et sauter</u> application	
16 h 50	Escaloper les champignons et sauter	
17 h 00	Reserver champignons et lardons au bain marie	
	Réaliser la fondue de tomate	
17 h 10	<u>DEMONTRATION POMMES COCOTTE</u> APPLICATION	
17 h 20	Retirer couvercle pintadeau	
17 h 30		
17 h 40	<u>DEMO de BLANCHIR ET RISSOLER LES POMMES DE TERRE</u>	
17 h 50	APPLICATION	
18 h 00	REALISER LE FOND DE POELAGE - EMBALLER LES PINTADEAUX.	
18 h 10	<u>DEMO DE CUISSON DES ŒUFS BROUILLES</u> <u>DRESSAGE SUR ASSIETTE</u>	
18 h 20	<u>REPAS SELF</u>	
18 h 30	REALISER LES ŒUFS ET DRESSER A LA COMMANDE	
19 h 00	DEBRIDER LE PINTADEAU Vérifier les températures	
19 h 10		
19 h 20	NETTOYAGE	
19 h 30		
19 h 40		
19 h 50	CONCLUSION DU COURS- SIGNATURE DE CAHIER HACCP	

Bon d'économat

Préparées pour 4 couverts

PRODUITS	unités	Quantités Feuilleté d'œuf brouillé à la portugaise	Quantités Poulet Pintadeau canapé	Quantités Garniture Grand mère	Total
BOUCHERIE					
Pintadeau PAC 1,2 kg	pièce		1		1
Barde lard gras	kg		0,150		0,150
Foie de volaille	kg		0,060		0,060
Poitrine de porc demi sel	kg			0,125	0,125
PRODUITS LAITIERS					
Œuf entier	pièce	8			8
Beurre doux	kg	0,080	0,060	0,080	0,220
Crème liquide	litre	0,020			0,020
FRUITS & LEGUMES					
Tomate	kg	0,400			0,400
ail	gouss	1			1
échalote	kg	0,020	0,010		0,030
BG	pièce	1			1
Persil frisé	botte	0,1		0,05	0,15
mâche	kg	0,08			0,080
cresson	botte		0,2		0,2
carotte	kg		0,080		0,080
Oignon	kg		0,080		0,080
Champignon de Paris boutons	kg			0,125	0,125
Pomme de terre BF 15 - charlotte	kg			1	1
PRODUITS SURGELES					
Petits oignons grelot	kg			0,125	0,125
EPICERIE					
Sucre semoule	kg	0,005		0,005	0,01
Fond brun de volaille non lié	litre		0,25		0,25
Concentré de tomate	kg	0,015			0,015
LIQUIDES					
Huile de tournesol	litre		0,050	0,050	0,050