

# La cuisine Traditionnelle

Définir par la méthode des 5 **M** :

- ❖ La **Matière**
- ❖ Le **Milieu**
- ❖ La **Méthode**
- ❖ Le **Matériel**
- ❖ La **Main d'œuvre**

# Les **M**atières utilisées en cuisine traditionnelle

- **DOA**
- Les produits bruts
- **DOV**
- La 1ère Gamme

# La Cuisine Traditionnelle : le Milieu

Équipement riche

- Pour le stockage
- Pour la transformation
- En surfaces de travail

# La **M**éthode en cuisine traditionnelle

**Produits bruts**

**STOCKAGE DIFFERENCIE**

Viandes – Poissons – Légumes – BOF – Surgelés – Épicerie - Tubercules

**Boucherie**

**Légumerie**

**Pâtisserie**

**Cuisson**

**Préparations  
froides**

**Distribution**

# Le **M**atériel en cuisine traditionnelle

- Une variété de matériel qui doit répondre à tous les types de cuisson.
- En plusieurs exemplaires pour équiper les différents locaux.

# La **M**ain d'œuvre en cuisine traditionnelle

Le personnel est :

- En nombre suffisant (brigade)
- Qualifié
- Spécialiste

# La cuisine de type 45

## La Matière

DOA :

les produits finis

DOV :

4ème et 5ème Gamme

# La cuisine de type 45

## Le Milieu

Réduit à 2 espaces :

- Dressage des préparations froides
- La remise en t° des plats chauds



# La cuisine de type 45

## La Méthode

Produits finis- 4ème & 5ème Gamme

### Stockage

### Épicerie

Froid  $+(+4^{\circ}\text{C})$

Froid  $-(-18^{\circ}\text{C})$

Déconditionnement

Remise en Température  
 $(+63^{\circ}\text{C})$

Dressage des  
Préparations froides

**DISTRIBUTION**

# La cuisine de type 45

Le Matériel peut se résumer par :

Pour la remise en température

- Le four à vapeur ou mixte
- Le bain-marie
- Le micro-ondes
- La salamandre

# La cuisine de type 45

## La Main d'œuvre

- ❖ Réduite
- ❖ Polyvalente
- ❖ Peu qualifiée