

Procédure de qualification

CFC 2020

Guide de la journée pratique

Ce document vous permettra de retrouver toutes les informations relatives à votre journée d'examen pratique

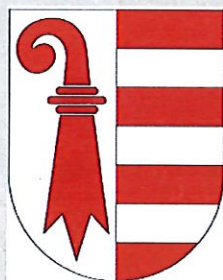


Table des matières

Table des matières	2
Comment procéder pour l'élaboration de votre corbeille	3
Evaluation de la corbeille de marchandises et des mets imposés	4
Indicateurs «Charge de travail » pour les mets de la corbeille	5
Liste de mise en place de base 2020	6
Corbeille N°1	7
Corbeille N°2	8
Corbeille N°3	9
Corbeille N°4	10
Liste des mets imposés 2020	11
Fiche de recette / Planification	12

Comment procéder pour votre corbeille ?

- Lire correctement le devoir de la corbeille.
 - Créer les recettes selon les ingrédients proposés et imposés.
 - Elaborer votre dossier **en trois exemplaires** comprenant :
 - Une page de garde avec votre nom et prénom
 - Eventuellement un sommaire
 - Numéro de la corbeille avec les intitulés exacts des 3 mets
 - Bon d'économat sur la feuille officielle intitulée « *Bon de commande* »
 - Les recettes des mets des corbeilles que vous allez exécuter
 - La Pré-planification de travail
- Retour **1 exemplaire** de votre dossier **le 26 mai 2020** : dernier délai.

Quelques indications récapitulatives :

Seul le document joint (Evaluation de la corbeille de marchandise/ Evaluation des mets imposés fait fois !

Est considéré comme hors d'œuvre froid, un hors d'œuvre froid (ingrédient principal) et ou (combiné avec un ingrédient secondaire) , possibilité avec un seul composant tiède !

Le potage froid doit avoir obligatoirement une cuisson + (voir la liste des indicateurs relatifs à l'aspect « charge de travail »).

La recette du poisson ainsi que sa garniture doivent être servies chaudes.

Les quantités doivent être adaptées pour un menu de cinq services.

Seuls les produits commandés sur la feuille intitulée « Bon de commande » seront distribués et selon les quantités indiquées.

Les produits imposés (**en jaune**) doivent obligatoirement être travaillés et non être utilisés comme garniture simple.

Les recettes des plats imposés ne seront pas imprimées, vous devez donc venir avec votre Pauli-recette, vos recettes imprimées. Tous les moyens électroniques sont interdits.

Procédure de qualification « travaux pratique » Ordonnance cuisinier 2010

Evaluation de la corbeille de marchandises / Evaluation des mets imposés

Libre : Mets de la corbeille de marchandises

Mets de la corbeille :

- 1^{er} plat : Hors d'œuvre froid (ingrédient principal)
(combiné avec un ingrédient secondaire)
- 2^e plat : Potage selon consignes
- 3^e plat : Poisson (techniques de chaleur sèche ou humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Corbeille de marchandises N°1

1 ^{er} plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 ^e plat	Potage crème avec une garniture ou un accompagnement
3 ^e plat	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, un sabayon ou un beurre composé et l'accompagnement

Corbeille de marchandises N°2

1 ^{er} plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 ^e plat	Potage froid avec une garniture ou un accompagnement
3 ^e plat	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, un sabayon ou un beurre composé et l'accompagnement

Corbeille de marchandises N°3

1 ^{er} plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 ^e plat	Consommé ou essence avec une garniture ou un accompagnement
3 ^e plat	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un sabayon ou un beurre composé et l'accompagnement

Corbeille de marchandises N°4

1 ^{er} plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 ^e plat	Potage à base de céréales ou de légumineuses avec une garniture ou un accompagnement
3 ^e plat	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un sabayon ou un beurre composé et l'accompagnement

Imposé : Mets imposés

Imposé :

- 4^e plat : Plat principal :
Viande de boucherie/volaille
Féculents
Deux légumes
- deux méthodes de cuisson différentes

5^e plat : Entremets/desserts et mignardise

Les mets imposés sont choisis par la commission des examens de chaque canton. Hotel & Gastro formation Suisse met à disposition un exemple.

Les candidats seront informés des mets imposés possibles en temps utile pour qu'ils puissent les préparer correctement (canton d'examen).

Le jour de l'examen, les mets imposés sont remis aux candidats lors de l'entretien spécialisé de 90 minutes.

Les recettes sont tirées du Livre de recettes, de l'actuel Pauli. Les recettes de l'entreprise formatrice peuvent aussi être utilisées. Mais, il est impératif, que les méthodes de cuisson et les caractéristiques de chaque mets soient respectées.

Les mets de la corbeille de marchandises et les mets imposés sont à réaliser et à dresser pour **quatre** personnes.

Vous devez rédiger une recette pour chaque mets de la corbeille de marchandises. Veuillez suivre les directives de la fiche de recette/planification du dossier des cours interentreprises. Chaque bon de commande aux corbeilles (N°1, N°2, N°3, N°4) est à remplir impérativement. Aucune autres feuilles, listes ou ingrédients ne sont admis.

Les candidats doivent apporter chaque **bon de commande** (fiche relative aux corbeilles N°1, N°2, N°3, N°4) et les fiches de recettes/planification correspondantes **en double exemplaire** pour la partie pratique de la procédure de qualification.

Liste des indicateurs relatifs à l'aspect « Charge de travail » dans le cadre des mets de la corbeille de marchandises Cuisinier 2010
Procédure de qualification 2020

	Charge de travail minimale	Charge de travail moyenne	Charge de travail importante
<u>Corbeille 1 à 4</u> Hors d'œuvre froid	- Salade en tant qu'ingrédient principal et un ingrédient secondaire (les croûtons, les lardons et éléments similaires ne sont pas considérés comme ingrédient secondaire)	- Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal et p. ex. une salade ou des légumes par ingrédient secondaire - p. ex. une salade ou des légumes par ingrédient secondaire	- Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal et p. ex. une salade ou des légumes par ingrédient secondaire et un élément croustillant et une sauce adaptée
<u>Corbeille 1 à 4</u> Potage selon consignes	- Les exigences sont satisfaites dans une moindre mesure. Par exemple : - Un potage doit être préparé avec une garniture ou un accompagnement. - Les « herbes hachées » ne sont pas considérées comme une garniture ou un accompagnement.	- Les exigences sont satisfaites et en plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté.	- Les exigences sont satisfaites et en plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté et l'un de ces deux éléments est farci ou composé d'une garniture cuite.
<u>Corbeille 1 à 4</u> Poisson	- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement	- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé aussi bien que l'accompagnement et un légume	- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé aussi bien que l'accompagnement et au moins deux légumes utilisés (pas deux modes de cuisson) et une garniture (bouquet d'herbes aromatiques et herbes hachées ne sont pas considérés comme garniture)
Glossaire :	Ingrédients principaux : Par ingrédient principal est entendu l'élément qui est nommé en premier dans le mets. (Par exemple : <u>Terrine de caille</u> avec salade de légumes tiède)	Ingrédients secondaires : Par ingrédient secondaire est entendu l'élément qui est nommé en deuxième dans le mets. (Par exemple : <u>Terrine de caille</u> avec salade de légumes tiède)	Ingrédients supplémentaires : Par ingrédient supplémentaire (garniture) est entendu une garniture qui valorise les aspects esthétiques et gustatifs du mets. (Par exemple : <u>Terrine de caille</u> avec salade de légumes tièdes et kumquats confits)

Liste de mise en place de base pour la procédure de qualification

Valable pour toutes les corbeilles

Vous disposerez des denrées alimentaires suivantes pendant toute la partie pratique de la procédure de qualification.

Ingrédients par Catégories	Denrées alimentaires	Ingrédients par Catégories	Denrées alimentaires
Produits laitiers	Beurre de cuisine / Beurre à rôtir	Epices	Anis étoilé
	Crème acidulée		Baies de genièvre
	Crème entière (35 %, UHT)		Bâton de cannelle
	Lait pasteurisé / UHT		Câpres
	Ricotta		Câpres à tiges
	Sbrinz râpé / Parmesan bloc		Citronnelle
	Séré maigre / Mascarpone		Clous de girofle
	Yoghourt nature		Cumin
Produits à base d'œufs	Blanc d'œuf pasteurisé		Curry Madras doux
	Jaune d'œuf pasteurisé		Gingembre, frais
	Œufs entiers pasteurisés		Gousse de vanille
	Œufs entiers, frais		Noix de muscade
Produits céréaliers	Amidon de maïs / Maïzena		Paprika doux
	Farine fleur		Pâte de curry (rouge ou verte)
	Fin finot de blé dur		Piment / chili (frais)
	Flocons d'avoine		Pistils de safran
Sucre / édulcorant / miel	Miel		Poivre en grain (noir et blanc)
	Sucre cristallisé		Poivre vert (en saumure)
	Sucre de canne brut		Safran en poudre
	Sucre en poudre		
	Sucre vanillé		
Huile / vinaigre	Huile d'arachide	Sel / condiments	Concentré de tomates
	Huile de colza		Fleur de sel
	Huile de sésame		Ketchup
	Huile de tournesol		Lait de coco
	Huile d'olive		Moutarde en grains à l'ancienne
	Vinaigre aux herbes		Moutarde mi-forte
	Vinaigre balsamique (classique et réduit)		Sauce soja
	Vinaigre de framboise		Sauce Worcestershire
	Vinaigre de pomme		Sel de cuisine
	Vinaigre de vin rouge et blanc		Tabasco
	Vinaigre de Xérès		Wasabi (pâte)
Herbes (fraîches)	Aneth	Fruits à coques / Graines	Amandes (entières, bâtonnets, effilées, moulues)
	Basilic		Graines de courge
	Cerfeuil		Graines de sésame (blanches, noires)
	Ciboulette		Noisettes (entières, moulues)
	Coriandre		Noix (entières)
	Estragon		Noix de coco (râpée)
	Laurier (sec)		Pignons de pin
	Marjolaine	Jus de fruits / produits alcoolisés	Pistaches
	Menthe poivrée		Bière blanche
	Mélange de Micro-Leaves (minis-herbes)		Brandy / Cognac
	Origan		Grand Marnier
	Persil frisé		Madère
	Persil plat		Noilly Prat
	Romarin		Pernod
	Sauge		Porto (rouge, blanc)
	Thym		Sherry
Aromates pour les préparations (non préparés)	Ail, échalotes, oignons	Produits convenience	Vin de cuisine (rouge, blanc)
	Citrons, citrons verts, oranges		Vin de riz
	Matignon / Mirepoix / Bouquet garni		Bouillon
	ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux		Chapelure
Pâtes	Feuilles de rouleau de printemps		Feuilles de gélatine
	Pâte à Strudel		Fond de légumes
	Pâte feuilletée (Leisi Quick)		Fond de poisson
Divers			Fonds de veau brun et blanc
			Fonds de volaille brun et blanc
			Levure
			Pain toast
			Roux (blanc, brun)

Bon de commande

N°1

Corbeille de marchandises 2020

pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

Denrées alimentaires/produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



1 ^{er} plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 ^e plat	Potage crème avec une garniture ou un accompagnement
3 ^e plat	Poisson (technique de chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Omble		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Moules		20 pièces max. (fraîches ou pasteurisé, selon disponibilité) Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix
Lapin	Filet de lapin		200 g max.
Viande de boucherie	Epaule de porc		env. 250 g
Produits carnés	Lard à griller		non tranché
	Jambon cru		non tranché
	Salametti		non tranché
	Viande séchée		bœuf, non tranché
Lait / Produit laitier	Fromage d'alpage		gras
	Gorgonzola		
Champignons	Bolets		séchés
	Champignons de Paris		blancs
	Shiitake		
Pommes de terre	Patate douce		
	Type A		
	Violette		
Céréales	Basmati		
	Boullgour		
	Carnaroli		
	Orge perlée		
Légumineuses et pousses	Haricots blancs		Cannellini
	Lentilles		brunes
	Pois chiches		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Canneberges		séchées
	Poires		Beurré Bosc ou Conférence
	Pommes		Golden

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/pièce	Autres informations
Légumes			
Tubercules - racines	Carottes		
	Carottes jaunes		
	Radis roses		
Fleurs et à inflorescences	Brocoli		
	Chou-fleur		
Choux (brassicacées)	Chou de Milan/ Chou frisé		
Du type épinard	Epinauds en branches		frais
Tiges alimentaires	Asperges		vertes (pièce)
	Céleri en branches		
	Chou-rave		
	Fenouil		
Légumineuses potagères	Haricots coco		
	Pois mange-tout		
Fruits	Aubergine		
	Concombres		
	Courgettes		vertes
	Poivron		jaune
	Poivron		rouge
	Tomates olivettes		colorées
Bulbes	Tomates grappe		ramati
	Oignons		rouges
	Oignons nouveaux		
Feuilles (salades)	Poireaux		
	Endive de Bruxelles *		
	Feuilles de chêne *		rouge
	Roquette *		
Divers	Salade Iceberg *		
			* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux
	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates séchées		à l'huile

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.

Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Bon de commande

N°2 Corbeille de marchandises 2020

pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

Denrées alimentaires/produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



1 ^{er} plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 ^e plat	Potage froid avec une garniture ou un accompagnement
3 ^e plat	Poisson (technique de chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Loup de mer		1 pièce d'env. 450 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Filet de saumon		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix
Volaille	Magret de canard		1 pièce d'env. 300 g
Viande de boucherie	Ris de veau		env. 250 g
Produits carnés	Lard à griller		non tranché
	Jambon cru		non tranché
	Salametti		non tranché
	Viande séchée		bœuf, non tranché
Lait / Produit laitier	Fromage d'alpage		gras
	Gorgonzola		
Champignons	Bolets		séchés
	Champignons de Paris		blancs
	Shiitake		
Pommes de terre	Patate douce		
	Type A		
	Violette		
Céréales	Basmati		
	Boulogour		
	Carnaroli		
	Orge perlée		
Légumineuses et pousses	Haricots blancs		Cannellini
	Lentilles		brunes
	Pois chiches		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Canneberges		séchées
	Poires		Beurré Bosc ou Conférence
	Pommes		Golden

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes			
Tubercules - racines	Carottes		
	Carottes jaunes		
	Radis roses		
Fleurs et à inflorescences	Brocoli		
	Chou-fleur		
Choux (brassicacées)	Chou de Milan/ Chou frisé		
Du type épinard	Epinards en branches		frais
Tiges alimentaires	Asperges		vertes (pièce)
	Céleri en branches		
	Chou-rave		
	Fenouil		
Légumineuses potagères	Haricots coco		
	Pois mange-tout		
Fruits	Aubergine		
	Concombres		
	Courgettes		vertes
	Poivron		jaune
	Poivron		rouge
	Tomates olivettes		colorées
Bulbes	Tomates grappe		ramati
	Oignons		rouges
	Oignons nouveaux		
Feuilles (salades)	Poireaux		
	Endive de Bruxelles *		
	Feuilles de chêne *		rouge
	Roquette *		
Divers	Salade Iceberg *		
	* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux		
	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates séchées		à l'huile

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.

Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

N°3

Corbeille de marchandises 2020

pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

Denrées alimentaires/produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



1 ^{er} plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 ^e plat	Consommé ou essence avec une garniture ou un accompagnement
3 ^e plat	Poisson (technique de chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Dorade		1 pièce d'env. 350 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Queues de crevettes géantes		4 pièces max. décongelé, avec carapace, sans tête. Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix
Volaille	Blanc de poulet		1 pièce d'env. 150 g
Viande de boucherie	Filet de selle d'agneau		env. 250 g (désossé)
	Viande à clarification de bœuf		200 g / 8 mm
Produits carnés	Lard à griller		non tranché
	Jambon cru		non tranché
	Salametti		non tranché
	Viande séchée		bœuf, non tranché
Lait / Produit laitier	Fromage d'alpage		gras
	Gorgonzola		
Champignons	Bolets		séchés
	Champignons de Paris		blancs
	Shiitake		
Pommes de terre	Patate douce		
	Type A		
	Violette		
Céréales	Basmati		
	Boulgour		
	Carnaroli		
	Orge perlée		
Légumineuses et pousses	Haricots blancs		Cannellini
	Lentilles		brunes
	Pois chiches		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Canneberges		séchées
	Poires		Beurré Bosc ou Conférence
	Pommes		Golden

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes			
Tubercules - racines	Carottes		
	Carottes jaunes		
	Radis roses		
Fleurs et à inflorescences	Brocoli		
	Chou-fleur		
Choux (brassicacées)	Chou de Milan/ Chou frisé		
Du type épinard	Epinards en branches		frais
Tiges alimentaires	Asperges		vertes (pièce)
	Céleri en branches		
	Chou-rave		
	Fenouil		
Légumineuses potagères	Haricots coco		
	Pois mange-tout		
Fruits	Aubergine		
	Concombres		
	Courgettes		vertes
	Poivron		jaune
	Poivron		rouge
	Tomates olivettes		colorées
	Tomates grappe		ramati
Bulbes	Oignons		rouges
	Oignons nouveaux		
	Poireaux		
Feuilles (salades)	Endive de Bruxelles *		
	Feuilles de chêne *		rouge
	Roquette *		
	Salade Iceberg *		
* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux			
Divers	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates séchées		à l'huile

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.

Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Bon de commande

Nom :

Prénom :

Place de travail : Date :

N°4

Corbeille de marchandises 2020

pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

Denrées alimentaires/produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



1 ^{er} plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 ^e plat	Potage à base de céréales ou de légumineuses avec une garniture ou un accompagnement
3 ^e plat	Poisson (technique de chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Truite		1 pièce d'env. 350 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Filet de cabillaud royale		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix
Volaille	Suprême de pintade		2 pièces à env. 120 g
Epaule de veau	Epaule de veau		250 g max.
Produits carnés	Lard à griller		non tranché
	Jambon cru		non tranché
	Salametti		non tranché
	Viande séchée		bœuf, non tranché
Lait / Produit laitier	Fromage d'alpage		gras
	Gorgonzola		
Champignons	Bolets		séchés
	Champignons de Paris		blancs
	Shiitake		
Pommes de terre	Patate douce		
	Type A		
	Violette		
Céréales	Basmati		
	Boulgour		
	Carnaroli		
	Orge perlée		
Légumineuses et pousses	Haricots blancs		Cannellini
	Lentilles		brunes
	Pois chiches		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Canneberges		séchées
	Poires		Beurré Bosc ou Conférence
	Pommes		Golden

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes			
Tubercules - racines	Carottes		
	Carottes jaunes		
	Radis roses		
Fleurs et à inflorescences	Brocoli		
	Chou-fleur		
Choux (brassicacées)	Chou de Milan/ Chou frisé		
Du type épinard	Epinauds en branches		frais
Tiges alimentaires	Asperges		vertes (pièce)
	Céleri en branches		
	Chou-rave		
	Fenouil		
Légumineuses potagères	Haricots coco		
	Pois mange-tout		
Fruits	Aubergine		
	Concombres		
	Courgettes		vertes
	Poivron		jaune
	Poivron		rouge
	Tomates olivettes		colorées
Bulbes	Tomates grappe		ramati
	Oignons		rouges
	Oignons nouveaux		
Feuilles (salades)	Poireaux		
	Endive de Bruxelles *		
	Feuilles de chêne *		rouge
	Roquette *		
Divers	Salade Iceberg *		
	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates séchées		à l'huile

* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.

Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Mets imposés pour la procédure de qualification pratique cuisiniers/cuisinières**Mets de viande de boucherie et de volaille :**

- Rôti de porc aux fruits secs (550)
- Joints de veau glacés au Barolo (573)
- Jarret de veau glacé bourgeoise (572)
- Cou de porc glacé à la bière (578)
- Ragoût de bœuf, sauce balsamique (585)
- Bœuf braisé bourguignonne (586)
- Fricassée d'agneau au curry (589)
- Fricassée de volaille à l'estragon (617)
- Poulet grillé à la diable (623*)
- Blanquette de volaille (616)
- Magret de canard sauté (638)
- Ragoût de veau Grand-Mère (579)
- Osso buco cremolata (584)

Féculents :

- Pommes boulangère (444)
- Pommes rissolées (444)
- Pommes sautées (448)
- Pommes duchesse (440)
- Pommes Château (446)
- Pommes dauphine (450)
- Pommes croquettes (454)
- Pommes allumettes (456)
- Pommes purée (434)
- Gratin dauphinois (443)
- Pommes fondantes (436)
- Nouilles maison (472)
- Riz créole (512)
- Riz pilaf (508)
- Polenta Bramata (509*)
- Gnocchis romaine (503)
- Gnocchis Piemontaise (460)
- Gnocchis Parisiennes (481)
- Spaetzli (497)

Mets de légumes :

- Carottes glacées (402)
- Chou pomme glacé (402*)
- Pois mange-tout étuvés (400)
- Ratatouille (406)
- Tomate farcie provençale (409)
- Fenouil braisé (396)
- Épinards étuvés aux pignons (400)
- Laitue braisée aux légumes (396)
- Haricots verts braisés (396*)
- Céleri branche braisé aux tomates concassées (398)

Mets de légumes, suite:

- Courgettes grillées (422*)
- Courgettes sautées au pesto de roquette (417)
- Aubergine sautée à l'œuf (416)
- Chou-fleur gratiné (410)
- Champignons de Paris frits (411)
- Carottes Vichy (408)

Entremets :

- Crème catalane (805)
- Crème renversée au caramel (786)
- Mousse aux framboises (793)
- Mousse aux fraises (792)
- Mousse au chocolat noir (791)
- Mousse au chocolat Blanc (795)
- Choux farci à la crème diplomate (804 / 772)
- Éclairs au chocolat (804*)
- Tarte aux abricots avec liaison (853)
- Parfait glacé au chocolat (843)
- Pommes Bâloise, sauce vanille (814 / 779)
- Macédoine de fruits (807)
- Panna cotta sauce aux fruits (808 / 777)
- Tiramisu (810)
- Muffin aux myrtilles (873)

Friandises :

- Prussien, cœur de France (878, Pâte feuilletée CF)
- Sablées (878)
- Croissants à la vanille (881)
- Macarons aux noisettes (872)
- Muffins aux fruits (873)
- Tuiles au caramel (873)
- Macarons à la noix de coco (874)
- Milanais (875)
- Crêpes de coq (868)
- Butterplätzchen (biscuits au beurre) (870)
- Perticus (872)

(* adaptation des recettes)

Thema Thème Tema	Quelle Source Fonte	Name Nom Nome

Gericht | Mets | Pietanza:

Garmethoden | Méthodes de cuisson | Metodi di cottura:

Garzeit | Temps de cuisson | Tempo di cottura:

Zutaten für | Ingrédients pour | Ingredienti per: Personen | Personnes | Persone

..... Liter | Litres | Litri Gramm | Grammes | Grammi

[illegible]

Anrichteweise/Tipps | Présentation / Suggestions | Disposizione/Suggerimenti:

GHP | BPF | BPI:

