

**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 2023**

Des méthodes de dressage modernes sont autorisées. Assurez-vous que la vaisselle adéquate soit disponible.

	<b>Charge de travail minime</b>	<b>Charge de travail moyenne</b>	<b>Charge de travail importante</b>
<u>Corbeille 1 à 4</u> <b>Hors d'œuvre froid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade en tant qu'ingrédient principal <i>et</i></li> <li>- un ingrédient secondaire (les croûtons, les lardons et éléments similaires ne sont pas considérés comme ingrédient secondaire)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal <i>et</i></li> <li>- p. ex. une salade ou des légumes par ingrédient secondaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal <i>et</i></li> <li>- p. ex. une salade ou des légumes par ingrédient secondaire <i>et</i></li> <li>- un élément croustillant <i>et</i></li> <li>- une sauce adaptée</li> </ul>
<u>Corbeille 1 à 4</u> <b>Potage selon consignes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites dans une moindre mesure. <i>Par exemple :</i></li> <li>- <i>Un potage doit être préparé avec une garniture ou un accompagnement.</i></li> <li>- <i>Les « herbes hachées » ne sont pas considérées comme une garniture ou un accompagnement.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites <i>et</i></li> <li>- en plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites <i>et</i></li> <li>- en plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté <i>et</i></li> <li>- l'un de ces deux éléments est farci ou composé d'une garniture cuite.</li> </ul>
<u>Corbeille 1 à 4</u> <b>Poisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé aussi bien que l'accompagnement et un légume</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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) <i>et</i></li> <li>- une garniture (bouquet d'herbes aromatiques et herbes hachées ne sont pas considérés comme garniture)</li> </ul>
<b>Glossaire :</b>	<p><b>Ingrédients principaux :</b> Par ingrédient <u>principal</u> est entendu l'élément qui est <u>nommé en premier</u> dans le mets. (<i>Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tiède</i>)</p>	<p><b>Ingrédients secondaires :</b> Par <u>ingrédient secondaire</u> est entendu l'élément qui est nommé en deuxième dans le mets. (<i>Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tiède</i>)</p>	<p><b>Ingrédients supplémentaires :</b> Par <u>ingrédient supplémentaire (garniture)</u> est entendu une garniture qui valorise les aspects esthétiques et gustatifs du mets. (<i>Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tièdes et kumquats confits</i>)</p>