

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

Les indicateurs selon la liste séparée sont applicables.

### Corbeille de marchandises N°1

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

### Corbeille de marchandises N°2

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

### Corbeille de marchandises N°3

1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 <sup>e</sup> plat	Potage froid avec une garniture ou un accompagnement
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

### Corbeille de marchandises N°4

1 <sup>er</sup> plat	Hors d'œuvre froid (ingrédient principal) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2 <sup>e</sup> plat	Potage à base de céréales ou de légumineuses avec une garniture ou un accompagnement
3 <sup>e</sup> plat	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

## Imposé : Mets imposés

Imposé :

- 4<sup>e</sup> plat : Plat principal :  
Viande de boucherie/volaille  
Féculents  
Deux légumes  
- deux méthodes de cuisson différente

5<sup>e</sup> plat : Entremets/desserts et friandise

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.