

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 2026

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

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