

Procédure de qualification

Employés (es) en cuisine AFP 2022

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
Devoir pour l'examen pratique	3
Corbeille de marchandises	4
Directives et économat pour la friandise	5
Liste des marchandises de base	6
Exemple de recette	7
Liste des mets imposés	8
Exemple de planification de travail	9

Devoir pour l'examen pratique

Devoirs

❖ Vous devez créer un hors-d'œuvre froid ou hors-d'œuvre chaud.

- ❖ Cet hors-d'œuvre doit se composer de **3 éléments au minimum**.
- ❖ Vous devez employer **1 ingrédient au minimum en jaune** de la corbeille de marchandises
- ❖ Une liste de marchandises fraîches (appelée corbeille de marchandises) est à votre disposition pour vous aider à concevoir vos assiettes, **attention seules les marchandises de cette liste seront prises en compte**.
- ❖ Vous pouvez employer les produits qui figurent sur la liste « économat de base »
- ❖ **Vous devez créer la recette nécessaire à la production de l'assiette, et un bon d'économat** (comprenant les marchandises pour garnir vos assiettes + l'élément obligatoire).
- ❖ La recette est à **créer pour 4 personnes**:
- ❖ Lors de la procédure de qualification vous dresserez **4 assiettes identiques**.
- ❖ Vous devez aussi préparer une friandise de votre choix (250 g fini)
- ❖ **Le dossier doit être remis le jour de cours à l'EPM au passage du doyen en classe du lundi 09 mai au vendredi 13 mai 2022.**

Si celui-ci n'a pas été rendu le jour de cours, vous devrez l'envoyer par poste en recommandé jusqu'au 16 mai 2022 au Chef expert.

HGF-VD
Monsieur F. Boulard Chef expert
Av. Général-Guisan 42A
1009 Pully

Bon de commande

Corbeille de marchandises **AFP** pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un hors-d'œuvre chaud ou froid (les quantités seront adaptées pour un menu à 3 services).

Le hors-d'œuvre doit comporter 3 éléments au minimum

Denrées alimentaires/produits imposés: Vous devez employer 1 ingrédient au minimum dans liste « ingrédient obligatoire » **indiqué en jaune**



1^{er} plat	Hors-d'œuvre chaud <i>ou</i> Hors-d'œuvre froid
----------------------------	---

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons	Filet de cabillaud		1 pièce d'env. 300 g <i>Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.</i>
	Queues de crevettes 16/20		8 pièces
Produits végétariens	Tofu		
Volaille	Filet de poulet		2 pièces
Lait / Produit laitier	Fromage à pâte		Gruyère 200 g
	Cantadou		
Riz	Carnaroli Basmati		
Champignons	Champignons		de Paris blancs
	Morilles		séchées
Pommes de terre	Type B		agriá
Céréales	Semoule de maïs		fine
	Quinoa		
	Boulgour		
Légumineuses et pousses	Lentilles		vertes
	Pois chiches		
Fruits et produits à base de fruits	Citron		frais
	Citron vert		frais
	Abricots		secs
	Oranges		fraîches
	Pommes		Acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations	
Légumes de base	Carottes		Produits de base pas besoin de les commander	
	Oignons			
	Poireaux verts			
	Céleri			
	Ail			
Echalote				
Herbes fraîches	Persil frisé – ciboulette			
	Thym – romarin – aneth – marjolaine – menthe			
Choux (brassicées)	Chou-frisé			vert
Du type épinard	Epinards en branches		frais	
Tiges alimentaires	Asperges		vertes (pièce)	
Légumineuses potagères	Haricots		verts	
Fruits	Courgettes		vertes	
	Poivrons		jaunes	
	Tomates			
Bulbes	Oignons nouveaux			
Feuilles (salades)	Lollo rosso			
	Cresson			
Divers	Olives		noires	
	Tomates séchées		à l'huile	
	Pain toast			

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrées trempées.
Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Friandise

Confectionner une friandise de votre choix pour 4 personnes (250 grammes de pâte maximum)

La recette est libre et n'est pas obligatoirement tirée du Pauli-recette

La recette est à insérer dans votre dossier.

Utiliser uniquement les ingrédients ci-dessous :

- **Produits laitiers**

- Lait UHT
- Crème 35 %
- Beurre
- Œufs frais
- Blancs - Jaunes- Entiers pasteurisés

- **Primeur**

- Citrons
- Oranges

- **Economat et produit sec**

- Sucre
- Sucre glace
- Sucre vanillé
- Glucose
- Miel
- Fondant
- Pâte d'amande
- Farine
- Sel
- Fleur de sel
- Amandes entières – effilées - moulues
- Amandes blanches moulues
- Noisettes entières - moulues
- Noix de coco râpée
- Noix de Grenoble
- Noix de Pécan
- Pistaches
- Maïzena
- Poudre à lever
- Couverture chocolat
- Poudre de cacao
- Vanille
- Cannelle
- Divers fruits secs
- Confiture de framboises
- Amaretto
- Grand Marnier

EXEMPLE DE FICHE DE RECETTE

Nom de la recette : _____

Méthodes de cuisson : _____

Appareil de cuisson : _____

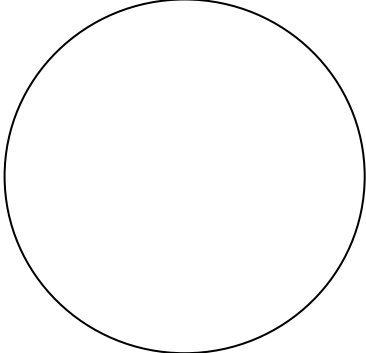
Nombre de personnes : _____

Temps de cuisson : _____

Quantités	Marchandises	Mise en place

Préparation en mots clefs

<i>Dressage / Remarques</i>



LISTE DES METS IMPOSÉS

Liste des mets imposés 2022

Procédure de qualification "AFP"

Viandes	Farineux	Légumes	Entremets
Curry d'agneau aux pois chiche	Gnocchi romaine	Brocoli cuits à la vapeur au parmesan	Crème renversée au caramel
Suprême de poulet sauté, sauce au paprika	Polenta	Carottes glacées	Mousse au chocolat
Steak de bœuf grillé, beurre aux fines herbes	Spaetzi	Chou-fleur gratiné	Panna cotta aux fraises
Filet de truite pané	Riz pilaf	Epinards étuvés	Biscuit roulé
Osso buco cremolata	Pommes nature	Tomate provençale	Mousse aux petits fruits
Goujons de poissons plats (pleuronecte) meunière	Pommes sautées	Poireau blanc étuvé	Crème yoghourt aux baies des bois
Paupiette de veau glacée	Risotto aux fines herbes	Ratatouille	Jalousie aux pommes
Ragoût de bœuf au vinaigre balsamique	Pommes rissolées	Courgettes grillées	Tiramisu "framboise"

Important les mets ne sont pas associés

Planification du travail pratique

