

Le pochage des poissons



Expliquez en quelques termes les points essentiels du pochage d'un filet de poisson, type sole.

Les œufs *Connaissances des marchandises*



Recherchez les points qui vous paraissent importants sur ce sujet.

Cours inter-entreprises III Cuisinier-ère CFC

Automne 2019

Nom, Prénom.....

Classe.....

A la suite de ce cours la participante/le participant

devrait avoir acquis de nouvelles connaissances

notamment sur les sujets suivants :

- La préparation de mets de gibier et ses garnitures
- Le filetage des poissons ronds et plats
- Les conditions de pêches et respect du produit
- Les mets de brasserie et mets au fromage
- Les différentes méthodes de cuisson

J'ai reçu les informations ci-dessus

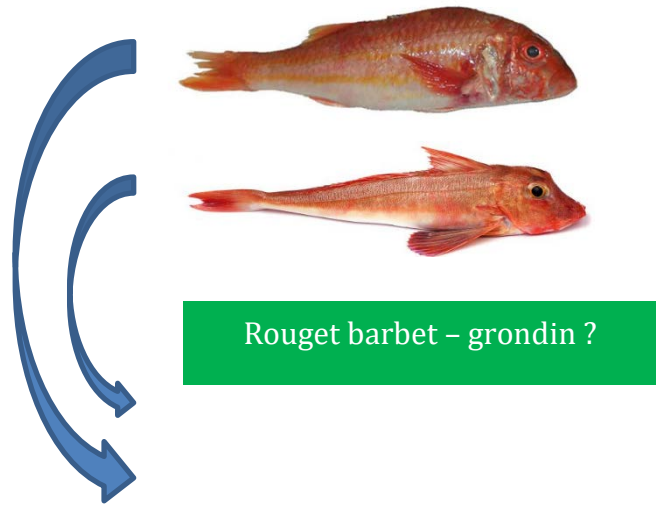
Date

Signature.....

Nos valeurs : Savoir - Compétences - Rigueur

J'ai trouvé une petite anecdote à ce propos sur internet :

Secrétariat: HGF-VD Av. Général-Guisan 42A 1009 Pully mail : info@hgf-vd.ch Tél: 021 721 07 09



Rouget barbet – grondin ?



L'avocat

Le saviez-vous ?
 Ce n'est pas un noyau qui est au milieu du fruit, mais un pépin.
 Attention au bilan carbone de sa production puisqu'il faut souvent le faire venir du Mexique qui est le plus gros producteur mondial. En outre il faut 1000 l. d'eau pour récolter 1 kg.



IGP

Que signifie le sigle IGP ?

Citez un autre produit de boucherie vaudois IGP :



Poissons plats

Pouvez-vous nommer ces quatre pleuronectiformes ?

Quels sont les critères de qualités et de fraîcheurs les plus importants ?

- ...
- ...
- ...
- ...

La pâte à choux

L'origine de la pâte à choux remonte au XVI^e siècle. On attribue son invention à un pâtissier italien Pantanelli/ faisant partie de la suite de la reine Catherine de Médicis. Son successeur, Popolini, confectionnait un gâteau, le popelin, qui était réalisé à partir d'une pâte desséchée sur le feu, qu'on appelait « pâte à chaud »

C'est au XVIII^e siècle qu'elle prend le nom de « pâte à choux », après avoir été perfectionnée par Jean Avice, pâtissier de Talleyrand, et Antonin Carême

Connaissez-vous des entremets confectionnés avec cette pâte ?

La pomme purée du Chef Joël Robuchon

Joël Robuchon est le Chef-cuisinier qui a donné ses lettres de noblesse à la purée. Sa recette est connue dans le monde entier et malgré de nombreuses étoiles, les cuisines du chef continuent de servir son efficace recette de purée de pomme de terre plébiscitée par ses clients.

Ingrédients :

- 1 kg de pomme de terre de variété ratte
- 250g de beurre bien froid, (Bordier de préférence)
- 2.5dl de lait entier (bouillant),
- Sel - Poivre

Suivez la recette complète:

<https://www.illustre.ch/magazine/joel-robuchon-recette-sublime-puree-heritage>



Malakoff (ou beignet de Vinzel)

HISTOIRE

La recette fut ramenée par des mercenaires de la Côte qui avaient fait tomber le fort de Malakoff lors de la guerre de Crimée. Au moment de la guerre de Crimée (1853-1856), les troupes anglaises et françaises dans le rang desquelles combattaient de nombreux Suisses, se trouvèrent immobilisées devant la ville de Sébastopol défendue notamment par le fort Malakoff. Pour s'emparer de la position, le général Aimable Pélissier fit creuser des tranchées en zigzag pour permettre une approche du fort à l'abri de l'artillerie russe. Pendant ce travail de sape qui dura près d'un an, les soldats organisaient des bivouacs au cours desquels ils faisaient frire des tranches de fromage dans une poêle ou simplement réchauffées autour d'un feu de camp.

Plus sur [https://fr.wikipedia.org/wiki/Malakoff_\(gastronomie\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Malakoff_(gastronomie))



Toutes les recettes de ce cours sont sur notre site internet

<http://www.hgf-vd.ch/recettes>

JOUR 4

Groupe A	Groupe B	Groupe C
Guacamole et crevettes sauce salsa ***	Saumon mariné par nos soins, crème aigre ***	Rouleaux de printemps aux crevettes, sauce soja ***
Choucroute garnie Pommes nature	Saucisse à rôtir, sauce aux oignons Pommes mousseline Haricots secs braisés ***	Saucisse aux choux IGP Papet vaudois
*** Eclair à la vanille	Eclair au chocolat	*** Eclair au caramel

Objectifs du jour :

- **Petites entrées pour un buffet**
- **Mets de brasserie**
- **Pâte à choux**
- **Nettoyage final de la cuisine**
- Points essentiels de la journée
- Qu'ai-je appris et découvert aujourd'hui
- Mes difficultés
- A améliorer et exercer

JOUR 1

Groupe A	Groupe B	Groupe C
Œuf cocotte au curry ***	Œuf en meurette ***	Œuf pané et frit ***
Médallions de chevreuil, sauce poivrade Spaetzli Marrons glacés ***	Filet de cerf aux figues et aux raisins Spaetzli à la farine intégrale Choux de Bruxelles sautés ***	Civet de chevreuil chasseur Spaetzli aux épinards Chou rouge braisé
Mousse glacée à la mangue et citron vert	Parfait glacé chocolat orange	*** Soufflé glacé au Grand Marnier

Objectifs du jour :

- **Réaliser un hors d'œuvre chaud avec des œufs en préparation des PdQual.**
- **Découvrir des mets de gibier à poils et ses garnitures**
- **Confectionner des desserts glacés sans sorbetière**
- Points essentiels de la journée
- Qu'ai-je appris et découvert aujourd'hui
- Mes difficultés
- A améliorer et exercer

JOUR 2

Groupe A	Groupe B	Groupe C
Raclette *** Filet de rouget sauté, beurre blanc Riz basmati Ratatouille niçoise *** Strudel aux pommes	Fondue moitié-moitié *** Filet de loup de mer grillé, beurre blanc aux herbes Riz camarguais Fenouil étuvé *** Crêpe aux pommes	Malakoff *** Filet de daurade sauté, beurre blanc au citron vert Riz pilaf Flan de carottes *** Petite tarte fine à la pomme

Objectifs du jour :

- **Exercer la préparation de mets suisse au fromage**
- **Filetage des poissons ronds**
- **Confection d'entremets aux pommes**
 - Points essentiels de la journée
 - Qu'ai-je appris et découvert aujourd'hui
 - Mes difficultés
 - A améliorer et exercer

JOUR 3

Groupe A	Groupe B	Groupe C
Filet de sole poché au vin blanc *** Palette de bœuf braisée Boullgour Panier de saison du maraîcher *** Mousse au chocolat noir Cigarette	Filet de limande poché au vin blanc *** Rouelles de jarret de porc glacées Polenta Bramata Panier de saison du maraîcher *** Espuma de yoghourt à la mangue Tuile au caramel	Filet de plie poché au vin blanc *** Blanquette de veau aux petits légumes Quinoa Panier de saison du maraîcher *** Mousse aux petits fruits Cœur de France

Objectifs du jour :

- **Filetage des poissons plats**
- **Plats traditionnels et méthodes de cuisson**
- **Prise de conscience de la pêche actuelle**
- **Réalisation de mousse crémeuse**
 - Points essentiels de la journée
 - Qu'ai-je appris et découvert aujourd'hui
 - Mes difficultés
 - A améliorer et exercer