

TP CUISINE



APPLICATION



TCAP CUISINE

SESSION 2017 – 2018

NOM et PRENOM :

V.BALLAY N. HERROUIN

o Travail à faire avant le TP

- Compléter le planigramme du TP (évalué à chaque TP voir fiche d'évaluation)
- Lire les deux fiches techniques



o Travail à faire pendant le TP

- Etre prêt à 08h10 au vestiaire avec une tenue complète et propre
- Apporter sa mallette à couteaux complète, son classeur ainsi qu'un stylo
- En arrivant en cuisine, déposer le planigramme sur le bureau du professeur
- Mettre en place selon le planning établie la cuisine (allumer le fourneau, les fours, la plonge batterie, mettre en place les sacs poubelles, mettre en place les postes de travail et répartir les denrées ...) voir planning de rotation de poste
- 08h30 : explications de TP
- Critères d'évaluation des TP : évaluation écrite, fiche d'organisation de TP, des techniques de base (taillage cuisson pâtisserie), hygiène propreté, respect des consignes, dressage



o OUTILS NECESSAIRES AU BON DEROULEMENT DES TP

- Tenue propre et complète (sans oublier les torchons)
- Malette à couteaux complète et propre
- Stylo rouleau de scotch
- PORTE VUE : CONTENU



- Page de garde à personnaliser
- Progression annuelle des TP
- Planning de rotation des postes
- Carnet de correspondance
- Fiches techniques
- Planigramme complété et corrigé
- Pochette plastique pour scotcher les fiches techniques

o SANCTIONS

- ⊗ Planigramme non rendu = 0 si récidive = TP plonge un soir
- ⊗ Pas de tenue = retenue immédiate dans les locaux de l'hôtellerie (copier 104 termes culinaires pendant tout le TP)

TP APPLICATION TCAP CUISINE

Mardi 07 et jeudi 09 novembre 2017



Menu :



Tartelette au comté mesclun d'automne
Filet de bar poché court mouillement
Sauce vin blanc flan de carotte légumes
Glacés (sifflets et bâtonnets)

*MI = maîtrise insuffisante // MF = maîtrise fragile // MS = maîtrise satisfaisante // TBM = très bonne maîtrise

Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker			MI	MF	MS	TBM
TD3	Mettre en place les marchandises nécessaires	<input type="checkbox"/> Conformité des produits mis en place				
Compétence 2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production			MI	MF	MS	TBM
TD8	Planifier son travail	<input type="checkbox"/> Cohérence de l'ordonnancement des tâches				
Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail			MI	MF	MS	TBM
TD9	Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées				
TD10	Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	<input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail <input type="checkbox"/> Utilisation approprié et rationnelle des matériels et moyens				
TD11	Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé	<input type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail <input type="checkbox"/> Application des protocoles, des pratiques d'hygiène, sécurité				
Compétence 4 - Maitriser les techniques culinaires et réaliser une production			MI	MF	MS	TBM
TD13	Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité des gestes : ciseler les échalotes				
		<input type="checkbox"/> Qualité du résultat : tailler des bâtonnets et des sifflets réguliers et conforme à la démonstration				
		<input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution				
TD14.2	Cuisiner des entrées chaudes	<input type="checkbox"/> Qualité du résultat : conforme aux attentes				
TD14.1	Cuisiner des sauces	<input type="checkbox"/> Respect des techniques professionnelles : sauce vin blanc				
TD14.4	Cuisiner des mets à base de poisson qualité du résultat	<input type="checkbox"/> Désarêter les filets de bar				
		<input type="checkbox"/> Pocher au court mouillement				
TD14.5	Cuisiner des garnitures d'accompagnement qualité du résultat	<input type="checkbox"/> Réaliser le flan de carotte en respectant la FT				
		<input type="checkbox"/> Glacer les légumes à blanc				
		<input type="checkbox"/> Cuire le riz créole				
Compétence 5 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser			MI	MF	MS	TBM
TD16	Choisir et mettre en place mes matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Choix pertinent du matériel de dressage				
		<input type="checkbox"/> Qualité et conformité des dressages				
TD17	Dresser des préparations	<input type="checkbox"/> Mise en valeur des mets (disposition brillance netteté)				
		<input type="checkbox"/> Qualité et conformité des dressages				
TD18	Envoyer ses préparations culinaires	<input type="checkbox"/> Respect des techniques professionnelles (gout texture)				
		<input type="checkbox"/> Respect des temps impartis				
Compétence 6 - Communiquer			MI	MF	MS	TBM
TD22	Communiquer avec des tiers	<input type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle				
		<input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés				

NOTE sur 20 :

Appréciations :

Tartelette au Comté mesclun d'automne

Nombre de personnes : 8

PRODUITS	Unité	Quantité	TECHNIQUES DE REALISATION
<u>Pâte Brisée</u>			1.1 Réaliser les pesées (pâte et appareil)
beurre	G	125	1.2 Réaliser la pâte Brisée Déposer la farine et beurre découpé en parcelles dans une calotte, ajouter le sel. Sabler la pâte, mettre en fontaine sur le marbre, ajouter au centre l'eau et le jaune d'œuf. Mélanger, fraiser et assembler. Découper 8 pâtons et réserver au frais 10 minutes.
eau	G	50	
farine	G	250	
œuf jaune	pièce	1	
sel	G	5	
<u>Appareil à crème prise salée</u>			1.3 Détailler la poitrine en lardons
crème liquide	G	250	1.4 Abaisser, foncer et pincer les tartelettes 1.5 Confectionner l'appareil à crème prise salée Dans un cul de poule, mélanger les œufs et les jaunes, ajouter la crème et le lait, assaisonner
lait entier	G	250	
muscade	G	pm	
œuf jaune	pièce	2	
œuf entier	pièce	2	
<u>Garniture</u>			1.6 Préparer les garnitures Sauter les lardons et râper le comté
comté	kg	150	1.7 Garnir les tartelettes Parsemer les lardons sur la pâte, ajouter le comté râpé et garnir avec l'appareil à crème prise salée. 1.8 Cuire les tartelettes Cuire au four à 180°C pendant 25 à 30 minutes Décercler 5 minutes avant la fin de cuisson 1.9 Préparer le mesclun d'automne Laver et essorer le mesclun si besoin Laver, ne pas éplucher la pomme granny, évider, tailler en fines rondelles à la mandoline, puis tailler en julienne. Torrifier les noix dans une petite poêle. Réaliser la vinaigrette 1.10 Dresser
poitrine fumée	kg	200	
<u>Mesclun d'automne</u>			
huile d'olive	G	100	
mesclun de salade	G	80	
moutarde à l'ancienne	G	15	
noix décortiquée	G	40	
pomme Granny Smith	G	200	
sel, poivre	G	pm	
vinaigre balsamique	G	15	
<u>Finition</u>			
beurre (lustrer)	G	20	

**Filet de bar poché sauce vin blanc
légumes glacés flan de carottes**

Nombre de personnes : 8



PRODUITS		Unité	Quantité	TECHNIQUES DE REALISATION	
<u>Base</u>				2.1 Réaliser les préparations préliminaires	
beurre	G		40		
échalote	G		40	2.2 Réaliser le fumet PAI Dessécher au four la purée de carottes	
filet de bar	Kg		1,600		
vin blanc	G		100	2.3 Réaliser les flans de carottes	Réaliser l'appareil à crème prise ; Mélanger la purée de carotte à l'appareil à crème prise, emplir les ramequins beurrés. Cuire au bain marie dans un à 180°C pendant 30 min.
<u>Sauce vin blanc</u>					
beurre	G		75		
crème	G		350	2.4 Tailler les légumes	
fumet de poisson	G		500		Ciseler finement les échalotes (filet de bar) Tailler les navets et courgettes en long bâtonnets de 1cm de section sur 6 cm de long Tailler les carottes en sifflets
<u>légumes glacés</u>					
beurre	G		80	2.5 Plaquer les filets	
carotte	G		500		Beurrer la plaque gastro, parsemer les échalotes, assaisonner, plaquer les filets en longueur ou les plier en deux suivant la grosseur, ajouter le vin, mouiller avec le fumet refroidi, recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé beurré.
courgette	G		500		
navet long	G		500		
sucré semoule	G		PM	2.6 Pocher les filets de bar	
					Démarrer la cuisson sur le feu et terminer au four à 170°C pendant 5 minutes.
<u>flan de carottes</u>					
beurre pour chemisage	G		20	2.7 Réaliser la sauce vin blanc	
crème	G		100		Verser la cuisson des filets de bar dans une russe, réduire de moitié, ajouter la crème réduire à nouveau, puis monter la sauce au beurre en l'émulsionnant avec un fouet, rectifier l'assaisonnement
œuf entier	Pièce		1		
œuf jaune	Pièce		2		
purée de carotte surgelée	G		400	2.8 Glacer à blanc séparément les légumes	
<u>Décor</u>				2.9 Préparer les éléments de décor	
ciboulette	botte		125		
				2.10 Dresser sur assiette	

PLANIGRAMME DES TACHES



Nom et prénom

FT n°1

Tartelette au comté Mesclun d'automne

N° de phase	Phase technique	Durée
1.1	Réaliser les pesées (pâte et appareil)	15
1.2	Réaliser la pâte brisée	15
1.3	Détailler la poitrine en lardons	5
1.4	Abaisser, foncer et pincer les tartelettes	15
1.5	Confectionner l'appareil à crème prise salée	5
1.6	Préparer les garnitures	5
1.7	Garnir les tartelettes	5
1.8	Marquer les tartelettes en cuisson (35 minutes)	5
1.9	Préparer le mesclun d'automne	10
1.10	Dresser	5

Matériel de dressage	
----------------------	--

FT n°2

Filet de bar poché sauce vin blanc légumes glacés flan de carottes

N° de phase	Phase technique	Durée
2.1	Réaliser les préparations préliminaires	15
2.2	Réaliser le fumet PAI Dessécher purée	5
2.3	Réaliser les flans de carottes	15
2.4	Tailler les légumes	15
2.5	Plaquer les filets	10
2.6	Pocher les filets de bar (7 minutes)	5
2.7	Réaliser la sauce vin blanc	15
2.8	Glacer à blanc séparément les légumes	15
2.9	Préparer les éléments de décor	5
2.10	Dresser sur assiette	5

Matériel de dressage	
----------------------	--

Reporter les phases techniques de façon logique sur le planigramme ci-dessous en respectant le code couleur
 Tracer un trait et noter le numéro de la phase. Exemple : 1.1 →

Code couleur :

Vert → Préparation préliminaire (préparations sales)	Rouge → cuisson (- - - - - cuisson sous surveillance)
Bleu → Préparation froide (découpe, taillage)	Noir → dresser, nettoyer, repas

08H30 08H45 09H00 09H15 09H30 09H45 10H00 10H15 10H30 10H45 11H00 11H15 11H30 12H00 12H15 12H30

08H30	08H45	09H00	09H15	09H30	09H45	10H00	10H15	10H30	10H45	11H00	11H15	11H30	12H00	12H15	12H30
												REPAS			Nettoyer