

Exemples en cuisine

Dans le cadre de leur expérience à l'étranger, les apprentis devront intervenir sur les tâches suivantes, inscrites au référentiel de l'examen :

<p>Culture culinaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evolution des mœurs alimentaires en rapport avec les styles de vie - vocabulaire culinaire 	
<p>Le personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organigramme des différents types d'exploitation - profil de poste - profil du cuisinier - législation relative à l'hygiène corporelle et vestimentaire 	<p>Respecter la législation relative à l'hygiène du personnel S'intégrer harmonieusement dans un poste</p>
<p>Les approvisionnements</p> <ul style="list-style-type: none"> - grammages et calibrages des produits 	<p>Exploiter les fiches techniques Prévoir les approvisionnements en fonction de la production</p>
<p>Vins et alcools</p> <ul style="list-style-type: none"> - caractéristiques - utilisation 	<p>Utiliser judicieusement les vins et les alcools dans les préparations culinaires</p>
<p>Préparation de base</p> <ul style="list-style-type: none"> - les fonds : blancs, bruns, gelées... <ul style="list-style-type: none"> - principes - caractéristiques - les sauces mères et dérivées - les liaisons, les émulsions <ul style="list-style-type: none"> - principes - propriétés - les farces, marinades, courts bouillons... 	<p>Réaliser tous les fonds de base, les sauces mères, leurs dérivés, les sauces émulsionnées</p> <p>Procéder aux liaisons en fonction des résultats Recherchés et la nature du produit</p> <p>Réaliser les préparation de base : farces, marinade, court-bouillon, beurre composés</p>
<p>Saveur présentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saveurs physiologiques de base <ul style="list-style-type: none"> - différenciation et association - qualités organoleptiques des aliments <ul style="list-style-type: none"> - importance - règle de présentation <ul style="list-style-type: none"> - formes, volumes, couleurs 	<p>Maîtriser les associations de saveur physiologique de base</p> <p>Présenter les préparations culinaires de façon harmonieuse et agréable</p>
<p>La cuisine allégée</p> <ul style="list-style-type: none"> - évolution des demandes des clients - produits basses calories - produits de substitution - techniques culinaires spécifiques 	<p>Assurer les préparations et cuissons en diminuant les apports caloriques Cuire « au maigre » Compenser les pertes savorieuses</p>