



## DEVOIR CULINAIRE « 7 jours pour 7 recettes »



Afin de poursuivre votre formation pratique et de réviser des compétences acquises, nous vous proposons pour la semaine prochaine soit dans 7 jours, de réaliser 7 recettes en respectant la thématique demandée.

Le coût de la recette ne doit pas être élevé et vous devez utiliser les produits que vous avez à disposition chez vous (frais, en conserve, surgelés...).

Nous vous conseillons d'utiliser vos livres de cuisine pour vous aider. Le livre cuisine de référence ou cuisine expliquée sont parfaits pour cela. Si vous ne les avez pas en votre possession, pas de panique...un ctrl+clic sur le livre vous permettra d'accéder à la version numérique.



Certains sites internet sont aussi très bien comme celui-ci (ctrl/clic sur l'image)



(<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article835>)

### **Compétences abordées ou renforcées**

- ✓ C1-1 Organiser la production
- ✓ C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine
- ✓ C1-3 Cuisiner
- ✓ C2-1 Entretenir des relations professionnelles
- ✓ C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- ✓ C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement

### **Tâches à réaliser en amont**

- Déterminer vos 7 recettes en fonction de la thématique (une recette peut intégrer 2 thématiques)
- Déterminer un planning de fabrication (un jour/ une recette ou 2 recettes par jour...)
- Déterminer vos besoins en matières premières pour la semaine afin d'éviter d'aller faire les approvisionnements tous les jours.

### **Tâches à réaliser pour chaque recette**

- ✓ Réaliser la recette en respectant la thématique
- ✓ Prendre une photo du plat fini
- ✓ Rédiger sous forme informatique un descriptif précisant le nom de la recette et les étapes principales de fabrication en utilisant un maximum de vocabulaire professionnel
- ✓ Envoyer la photo et le descriptif à l'adresse suivante : [m\\*\\*\\*\\*\\*@ac-dijon.fr](mailto:m*****@ac-dijon.fr)

Si vous avez des questions, vous pouvez les poser à cette même adresse ou lors de la classe virtuelle du jeudi matin.

**Thématique à réaliser pour cette semaine** : (reste à sélectionner 7 recettes avant diffusion)

### **ENTREE**

- ☞ Réaliser un potage passé
- ☞ Réaliser un potage taillé
- ☞ Réaliser une tarte salée en fabriquant la pâte brisée
- ☞ Réaliser une recette à base d'œuf dur
- ☞ Réaliser des crêpes garnies
- ☞ Laver et trier une salade puis assaisonner avec une vinaigrette « maison »



### **PLAT**

- ☞ Réaliser un plat à base de viande marinée
- ☞ Réaliser un plat à base de légumes (2 cuissons différentes)
- ☞ Réaliser un plat à base de pomme de terre
- ☞ Réaliser un plat à base d'œufs battus
- ☞ Réaliser un plat à base de pâte alimentaire
- ☞ Réaliser un plat à base de riz
- ☞ Réaliser un plat à base de viande sautée ou rôtie
- ☞ Réaliser un plat à base de viande pochée



### **DESSERT**

- ☞ Réaliser une salade de fruits liée au sirop
- ☞ Réaliser une crème caramel
- ☞ Réaliser une mousse au chocolat
- ☞ Réaliser une tarte sucrée en réalisant la pâte sablée
- ☞ Réaliser une pâtisserie à partir d'une pâte battue
- ☞ Réaliser une crème pâtissière et l'utiliser dans une pâtisserie
- ☞ Réaliser un riz au lait



### **DIVERS**

- ☞ Réaliser des gougères
- ☞ Réaliser un plat à base de sauce béchamel
- ☞ Réaliser une mayonnaise « maison »
- ☞ Réaliser un feuilletage « maison » et l'utiliser dans une recette
- ☞ Réaliser une sauce aigre-douce
- ☞ Réaliser un plat étranger
- ☞ Réaliser une recette utilisant 4 taillages différents
- ☞ Dresser une belle assiette d'un plat libre



**BON COURAGE M.BAUDRY !!!**