



DEVOIR CULINAIRE

Pour le jeudi 26 mars



Afin de poursuivre votre formation pratique et de réviser des compétences acquises, nous vous proposons pour la semaine prochaine de réaliser une entrée, un plat et deux garnitures. :

QUICHE LORRAINE

BLANQUETTE DE VEAU ou de VOLAILLE, RIZ PILAF et CAROTTES GLACÉES

Nous vous conseillons d'utiliser vos livres de cuisine pour vous aider. Le livre cuisine de référence est parfait pour cela.



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

- ✓ **Compétence 3** : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.
- ✓ **Compétence 4** : Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- ✓ **Compétence 5** : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.
- ✓ **Compétence 6** : Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Tâches à réaliser en amont

- ✓ Rédiger un bon d'économat (selon modèle joint) qui vous permettra de déterminer vos besoins en matières premières afin d'éviter tout oubli d'approvisionnements, selon fiches techniques jointes.
- ✓ Réaliser un tableau d'ordonnancement (selon modèle joint).

Tâches à réaliser pour chaque recette

- ✓ Réaliser la recette (nombre de couverts au choix, mais à préciser dans le bon d'économat)
- ✓ Prendre une photo des différentes étapes de réalisation des recettes.
- ✓ Dresser les plats et prendre une photo.
- ✓ Envoyer les photos aux adresses suivantes : veronique.dessaux@ac-dijon .fr ; julien.marechal@ac-dijon.fr

Si vous avez des questions, vous pouvez les poser sur Skype ou à ces mêmes adresses.

Techniques visées

- ✓ Peser, mesurer, réaliser une pâte brisée, réaliser un appareil à crème prise, détailler et blanchir de la viande (lardons), lustrer.
- ✓ Détailler de la viande, tailler en mirepoix, réaliser et améliorer un fond PAI, réaliser un velouté, pocher, lier à base d'amidon et aux protéines.
- ✓ Éplucher, ciseler, suer des oignons, nacrer du riz, cuire en pilaf.
- ✓ Tailler en sifflets les carottes, glacer des légumes (carottes).