

# Présentation procédure de qualification oral cuisinier,ère 2016

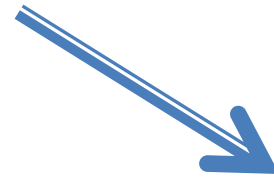








## 2 parties



La corbeille


Les mets imposés

Temps 20 minutes

10 minutes conn. Marchandises  
10 mn conn. Culinaires

Temps 20 minutes

10 minutes conn. Marchandises  
10 mn conn. Culinaires



8 minutes  
2<sup>ème</sup> langue

## 1<sup>ère</sup> partie – la corbeille

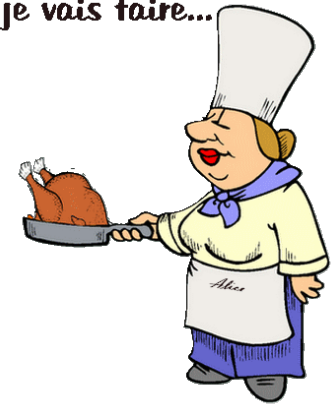


### Connaissances marchandises

- ↳ l'apprenti doit présenter **ces 4 corbeilles** sous forme de dossier comme pour la pratique
- ↳ Il aura ajouté pour chaque corbeille et pour chaque suite de mets **3 marchandises différentes** sur une fiche technique dans le dossier
- ↳ L'élève parlera des ces 3 marchandises durant **4 minutes**
- ↳ Les experts écoutent et **n'interrompent pas** le candidat durant sa présentation de 4 minutes
- ↳ Les experts posent **une question** par rapport aux marchandises présentées et le candidat y répondra durant la minute restante

## 1<sup>ère</sup> partie - la corbeille

Hum, aujourd'hui,  
je vais faire...



### Connaissances culinaires

- ↪ Il aura ajouté pour chaque corbeille et pour chaque suite de mets **3 points** qui va développer en **connaissances culinaires**
- ↪ L'élève parlera des ces 3 points de connaissances culinaires durant **4 minutes**
- ↪ Les experts écoutent et **n'interrompent pas** le candidat durant sa présentation de 4 minutes
- ↪ Les experts posent **une question** par rapport aux connaissances **culinaires développées** et le candidat y répondra durant la minute restante

## Voici la grille d'évaluation pour les corbeilles (1<sup>ère</sup> partie)

Connaissances marchandises		Points			Connaissances culinaires		Points		
le hors d'œuvre (5 minutes)		1	2	3			1	2	3
le potage (5 minutes)		1	2	3			1	2	3
le mets de poisson (5 minutes)		1	2	3			1	2	3
le féculent (5 minutes)		1	2	3			1	2	3
Total points		0	0	0	Total points		0	0	0



## Exemple de corbeille

Corbeille N°1	
1. Plat :	Hors d'œuvre froid Scampi ou crevettes
2. Plat :	Potage clair Consommé avec garniture travaillée
3. Plat :	Poisson technique chaleur humide Truite Féculent Libre

Warenkorb N°1	
1. Gang:	Kaltes Vorgericht Scampi oder Krevetten
2. Gang:	Klare Suppe Kraftbrühe mit verarbeiteter Garnitur
3. Gang:	Fisch mit Feuchthitzetechnik Forelle Stärkebeilage Frei nach Wahl

### ***Corbeille du candidat***

Cocktail de crevettes

\*\*\*

Consommé royal

\*\*\*

Truite pochée au vin blanc

Risotto au Merlot

## Présentation de la fiche technique du candidat

Connaissances marchandises		Points			Connaissances culinaires		Points		
le hors d'œuvre (5 minutes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les crevettes</li> <li>- Les salades</li> <li>- L'huile</li> </ul>	1	2	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classification – historique</li> <li>- La cuisson des crustacés</li> <li>- L'huile</li> </ul>	1	2	3	
le potage (5 minutes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande hachée</li> <li>- La tomate</li> <li>- Le blanc d'oeuf</li> </ul>	1	2	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classification – historique</li> <li>- Le bouillon de boeuf</li> <li>- La royale (propriétés de l'œuf en cuisine)</li> </ul>	1	2	3	
le mets de poisson (5 minutes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La truite et les poissons</li> <li>- Le beurre</li> <li>- Le vin blanc</li> </ul>	1	2	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les fonds -classification</li> <li>- Le pochage en cuisine</li> <li>- L'émulsion</li> </ul>	1	2	3	
le féculent (5 minutes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le riz</li> <li>- La famille des bulbes</li> <li>- Le Parmesan</li> </ul>	1	2	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La cuisson bouillir</li> <li>- Les hydrates de carbone en cuisine</li> <li>- Les colorants naturels</li> </ul>	1	2	3	
Total points		0	0	0	Total points		0	0	0

## 2ème partie – les mets imposés

### **Connaissances marchandises et culinaires**

↪ c'est une discussion (questions / réponses) entre les experts et le candidat sur le plat principal et l'entremets

↪ Les experts abordent les connaissances marchandises et culinaires selon les mets imposés



Le mets de viande : viande à chaleur sèche ou chaleur humide

Le féculent: le féculent est imposé (d'après liste CIE)

(par exemple: pommes croquettes ou pommes nature)

Les 2 légumes: 1 légume libre et 1 légume imposé d'après les CIE.

L'entremet: soit chaud, froid, glacé (choix du candidat et l'expert en impose 2) par

exemple : entremet chaud choix du candidat

et l'expert impose : un soufflé à la vanille et une crêpe Normande.

Connaissances marchandises		Points			Connaissances culinaires			Points			
le mets de viande (5 minutes)	Piccata milanaise	1	2	3				1	2	3	
le féculent (5 minutes)	Nouille au beurre	1	2	3				1	2	3	
les 2 légumes (5 minutes)	Libre	1	2	3				1	2	3	
	Ratatouille										
l'entremet (5 minutes)	Libre	1	2	3				1	2	3	
	Crème bavaroise Rissoles aux pommes sauce vanille										
	Total points	0	0	0				Total points	0	0	0

