


<b>Classe :</b>	<b>1<sup>ère</sup> année CAP Cuisine</b>
<b>Durée :</b>	<b>03H00</b>

### Référentiel d'activités professionnelles (RAP) :

- ➔ **Pôle n°1 : Organisation de la production en cuisine**
- ↳ **Activité 2 : Contribuer à l'organisation d'une production culinaire**
- Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication,
  - Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte
- ➔ **Pôle n°2 : Préparation et distribution de la production de cuisine**
- ↳ **Activité 3 : Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine**
- Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées

	<b>Cuisine</b>
<b>Objectifs de formation</b>	Dans un contexte de production différée : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter la réglementation en vigueur en matière de conservation et de conditionnement</li> <li>- Planifier et organiser sa production en fonction du contexte</li> <li>- Maîtriser les couples temps/températures</li> </ul>

	<p>CLF traiteur réalise des prestations sur mesure pour les particuliers (mariages) et les entreprises (Cocktail, évènement, séminaire,...). L'entreprise intervient notamment sur la presqu'île guérandaise : La Baule, Guérande, Savenay, Cordemais, Vigneux de Bretagne, Pornic, Saint-Brévin...</p> <p>Le personnel de l'entreprise doit en permanence s'adapter aux lieux retenus pour l'organisation de l'évènement. Ainsi, l'absence, parfois, de moyens de production sur place, nécessite un mode d'organisation différent.</p> <p>Quoiqu'il en soit, l'entreprise se doit de respecter la chaîne du froid, du laboratoire à la réception, et de veiller régulièrement aux règles d'hygiène et de sécurité en utilisant des outils de contrôles appropriés.</p> <p>À l'occasion des fêtes de fin d'année, l'entreprise RUNACOL souhaite organiser un repas à destination de ses collaborateurs, soit 80 convives. La salle de Trovray à Guérande, qui peut accueillir 20 à 100 personnes a été réservée pour l'occasion.</p> <p>En cette fin d'année, pour faire face à une augmentation de l'activité, vous avez été recruté(e) pour réaliser un extra.</p>
<p>1 rue des frères lumière 44500 La Baule</p> <p>☎ 02 40 XX XX XX Fax : 02 40 XX XX XX Site web : <a href="http://clftraiteur.com/contact/">http://clftraiteur.com/contact/</a></p>	
<p>Toute une équipe à votre disposition :</p> <p>Service :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Coordinateur de réception,</li> <li>- 1 maître d'hôtel</li> <li>- 2 chefs de rang</li> </ul> <p>Production :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 cuisiniers,</li> <li>- 3 pâtisseries</li> </ul>	

### ➤ Situation professionnelle 1

Céline LE FALLOIS, directrice de LFC Traiteur, souhaite moderniser certains équipements. Elle a contacté une société spécialisée dans la logistique de restauration. Son représentant s'appuie sur une [vidéo](#) pour présenter certains matériels.



### ➤ Votre rôle

Au cours de la diffusion de la vidéo :

1. Repérer les noms de matériels, les mots-clés, les enjeux.
2. Transposer l'utilisation de ces matériels dans la cuisine événementielle/traiteur.

### ➤ Situation professionnelle 2

Votre chef de cuisine vous remet la fiche technique du plat principal qui sera servi lors de la prestation pour l'entreprise RUNACOL (**DOCUMENT 1**). À l'issue de la production, le conditionnement se fera en barquettes avant la mise en cellule de refroidissement.

### ➤ Votre rôle

1. Mettre en place le poste de travail.
2. Réaliser le plat.
3. Conditionner la production en barquettes
4. Mettre en cellule de refroidissement, procéder à un premier relevé de température et compléter l'**ANNEXE 1**

### ➤ Situation professionnelle 3

Une partie de la production de ce même plat « Escalope de volaille à la crème, riz pilaf » a été produite précédemment. Pour qu'elle puisse être consommée, elle doit être remise en température à l'aide du four polycuiseur.

### ➤ Votre rôle

1. Utiliser le four polycuiseur pour la remise en température.
2. Procéder à un premier relevé de température et compléter l'**ANNEXE 2**.

#### ➤ Situation professionnelle 4

Le refroidissement d'une partie de la production se poursuit. Il en est de même pour l'autre partie qui fait l'objet d'une remise en température.

#### ➤ Votre rôle

1. Procéder à :
  - a. un deuxième relevé de température pour la production refroidie et compléter **l'ANNEXE 1**
  - b. un deuxième relevé de température pour la production remise en température et compléter **l'ANNEXE 2.**
2. Remettre en état les locaux et nettoyer le matériel de cuisine
3. Procéder à :
  - a. un troisième relevé de température pour la production refroidie et compléter **l'ANNEXE 1**
  - b. un troisième relevé de température pour la production remise en température et compléter **l'ANNEXE 2.**

 **DOCUMENT 1 :**

Fiche technique				
INTITULE	NOMBRE PERSONNES	ENTREE	PLAT	
			DESSERT	
<b>ESCALOPES DE VOLAILLE A LA CREME, RIZ PILAF</b>	<b>8</b>	X		
<b>Descriptif:</b> Escalopes de volailles sautées, servies avec des champignons de Paris sautés et une sauce cremée à base de Porto et fond brun lié. Garniture : riz pilaf (riz cuit à court mouillement au four avec des oignons ciselés.	<b>PHOTOGRAPHIE OU DESSIN</b>			
TECHNIQUE	tps	DENREES	Unité	Quantité
<b><u>2.1 Mettre en place le poste de travail</u></b>	5 min	<b>Eléments de base</b>		
		Escalopes de volaille (8 X 0.150kg)	Kg	1.2
		Farine	Kg	0.080
<b><u>2.2 Réaliser les préparations préliminaires</u></b> Eplucher et laver les oignons. Eplucher et laver les champignons.	5 min	Beurre	Kg	0.080
<b><u>2.3 Tailler les légumes</u></b> Ciseler les oignons et émincer les champignons	5 min	<b>Garniture</b>		
		Champignons de Paris	Kg	0.300
		Beurre	Kg	0.040
<b><u>2.4 Préparer les escalopes</u></b> Régulariser l'épaisseur des escalopes entre 2 feuilles de papier à l'aide d'une batte à côtelettes.	5 min	<b>Sauce</b>		
		Porto	L	0.10
		Fond Brun Lié	L	0.20
		Crème	L	0.40
		Beurre	Kg	0.050
<b><u>2.5 Marquer le riz pilaf en cuisson</u></b> Suer les oignons, nacrer le riz, ajouter le mouillement chaud, Assaisonner et ajouter le bouquet garni, porter à ébullition et mettre au four à couvert à 180°C pendant 17 minutes.	10 min	<b>Riz Pilaf</b>		
		Riz Basmati	Kg	0.400
		Oignons	Kg	0.150
		Bouquet garni	Pièce	1
		Fond de volaille	L	0.75
		Beurre	kg	0.080
<b><u>2.6 Marquer les escalopes en cuisson sauter</u></b> Saler, poivrer et fariner les escalopes, les faire sauter au beurre, colorer sur chaque face, la cuisson peut être terminée au four. Débarrasser les escalopes et réserver au chaud. Sauter les champignons dans le récipient de cuisson des escalopes puis les débarrasser.	10 min	<b>Assaisonnement</b>		
		Sel		
		Poivre		
<b><u>2.7 Réaliser la sauce</u></b> Dégraisser le sautoir, déglacer avec le Porto, réduire. Ajouter le fond brun lié, réduire et crémer. Vérifier l'assaisonnement puis passer la sauce au chinois sur les champignons, monter très légèrement au beurre. Y disposer les escalopes et laisser mijoter quelques minutes.	5 min			
<b><u>2.8 Terminer le riz pilaf</u></b> S'assurer de la cuisson du riz, ajouter le beurre et égrener à la fourchette. Vérifier l'assaisonnement.	5 min			
<b><u>2.9 Conditionner en barquettes</u></b> Refroidir rapidement.	5 min			

## ✍ Annexe 1 : Feuille de relevés de températures

### **Cas n°1 :**

**Objectif :** Vous devez porter à 10°C des plats que vous avez préparés (escalopes à la crème, riz pilaf).

**Activité :** Relever la température (3 fois) au cours du refroidissement et la placer dans le tableau suivant :

Temps (en min)			
Température (en°C)			

## ✍ Annexe 2 : Feuille de relevés de températures

### **Cas n°2:**

**Objectif :** Vous devez remettre en température de consommation (63°C) des barquettes contenant des plats préalablement préparés (exemples).

**Activité :** Relever la température (3 fois) au cours du réchauffement et la placer dans le tableau suivant :

Temps (en min)			
Température (en°C)			