

FICHE APPRENANT

FICHE DE COMPLEMENT : UNE BRIGADE DE CUISINE

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

1.1. Connaissez-vous les métiers dans une brigade de cuisine ?

1.2. Quels sont les différents locaux d'une cuisine ?

ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

2.1. Lisez les descriptions puis associez-les aux professions suivantes : *Le boulanger, Le Chef de cuisine, Le saucier, Le Second de cuisine, Le pâtissier, Le Chef de partie, Le rôti*seur, *L'entremétier, Le poissonnier, Le garde-manger*.

Il a suivi une formation technique en école hôtelière et s'est forgé une solide expérience après de nombreuses années de travail.

Sa fonction change selon le type d'établissement. En général, il supervise toute l'équipe. Il est responsable du rythme et de la qualité de travail, et du respect des normes d'hygiène. Cuisinier de formation, il imagine la carte en fonction du style de l'établissement, et des prix de vente décidés par la direction. Il élabore les fiches techniques, passe les commandes et gère les stocks. Il négocie parfois avec les fournisseurs.

Il est l'assistant direct du chef de cuisine (il peut le remplacer en son absence).

Il a déjà travaillé pendant plusieurs années dans une brigade, il connaît parfaitement tous les métiers de la cuisine (du commis au chef de partie). Excellent cuisinier, il élabore, sous les ordres du chef, les plats de la carte.

C'est un cuisinier, qui s'est spécialisé dans une discipline donnée : saucier, rôtiisseur, poissonnier, garde-manger, entremétier, pâtissier, boulanger.

Dans une brigade et sous les ordres du chef de cuisine, il prend en charge les réalisations culinaires qui font partie de sa spécialité. Il assure les stocks pour sa « partie » et manage une équipe de commis qu'il forme à sa spécialité.

Il est en charge de la réalisation des sauces et des plats en sauce. Il a une connaissance parfaite des produits qu'il prépare, volailles, viandes de boucherie, poissons, ainsi qu'une maîtrise totale de la préparation des fonds et des sauces qui sont servis avec les plats, fonds bruns, roux ou blancs, coulis, marinades, courts-bouillons.

Il est en charge de la préparation des viandes rôties, des grillades de viandes et de poissons. Il a une connaissance parfaite des produits qu'il va cuire, viandes de boucherie, volailles, gibiers, poissons, crustacés, et maîtrise parfaitement les différents modes et temps de cuisson, le découpage, le désossage, la tranche, le dressage, les goûts et assaisonnements.

Il est en charge de la préparation et de la cuisson des poissons. Connaissant parfaitement tous les types de poissons, crustacés, mollusques, ce cuisinier maîtrise toutes les méthodes de préparation ainsi que toutes les méthodes de cuisson (vapeur, au court-bouillon, grillée, poêlée, pochée, en beignets ...).

Il est en charge de fournir les autres parties en marchandises prêtes à la cuisson ou à toute autre préparation. Il pratique le désossage des viandes de boucherie et leur mise en portion, la préparation des volailles, gibiers, poissons, crustacés, et assure le stockage de ces marchandises en chambres froides ou dans le garde-manger. Il assure également la

préparation des plats culinaires froids, qu'il assaisonne et présente avec soin et précision : hors d'œuvre, salades, langoustes ou homards froids, plats en gelée, macédoine de légumes ...

Il est en charge de la préparation et de la cuisson des légumes, des pâtes, du riz, des purées, des soupes et potages, des œufs, des soufflés, et des sauces blanches (béchamel, sauce crème, beurre fond, soubise, velouté de poissons...).

Il est en charge de la réalisation des petits pains et viennoiseries du matin, et des desserts pour le service de midi et du soir.

Il est en charge de la fabrication du pain et des viennoiseries : baguettes, flûtes, différents pains aux noix, lardons, fromages, brioches, croissants ... A l'aide de différentes farines, il fabrique la pâte à pain et à viennoiserie, la pétrit, la met en forme, la laisse reposer puis la cuit.

2.2. Lisez et répondez aux questions.

a) Qui travaille dans la laverie ?

b) Qui travaille au passe-plat ?

c) Qui travaille dans la plonge-batterie ?

d) Qui travaille dans la légumerie ?

e) Qui travaille dans la réserve ?

f) Qui travaille dans la pâtisserie ?

g) Qui travaille dans la boucherie ?

h) Qui travaille dans la cuisson ?

i) Qui travaille dans les préparations froides ?

ACTIVITE 3 REEMPLOI

Présentez votre métier aux autres étudiants. Dites ce que vous faites et où vous travaillez.
