

enseignement • formation • restauration • hôtellerie

Collection dirigée par Dominique BRUNET-LOISEAU

LA
CUISINE
DE RÉFÉRENCE

TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE
FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION

par
Michel MAINCENT-MOREL

Photos de Y. POCCARD-CHAPUIS



Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy cedex - Tél. 01 41 40 81 40
www.editions-bpi.fr - Email : bpi@editions-bpi.fr

INTERPRÉTATION DES SYMBOLES RENCONTRÉS DANS CET OUVRAGE

Précautions à observer
selon la méthode HACCP
(texte en bleu)



PRÉCAUTIONS

Il est donc nécessaire de s'appliquer à suivre scrupuleusement les règles d'hygiène professionnelles, corporelles et vestimentaires, ...

Recommandations
et points importants



RECOMMANDATIONS

• La finesse du beurre fondu dépend uniquement de la qualité du beurre : choisir de préférence un beurre d'appellation d'origine contrôlée...

SOMMAIRE

		Pages
	GÉNÉRALITÉS	Hygiène et sécurité 7-8 - Tenue professionnelle 9 - Installation du poste de travail et premiers travaux 10 à 13 - Coutellerie professionnelle 14 à 19 - Batterie de cuisine 20 à 28 - Matériel électromécanique 29 à 34 - Feuilles de grammage 35-37
TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE		39
	LÉGUMES	Par ordre alphabétique : ail, artichauts, asperges, aubergines, betteraves, blettes, cardons, carottes, céleris, champignons, choux, concombres, courgettes, cresson, crosnes, échalotes, endives, épinards, fenouils, fines herbes, fèves, haricots, marrons, navets, oignons, poireaux...
	FRUITS	Par ordre alphabétique : citrons, oranges, melons, poires, pomelos, pommes, raisins.
	PRODUITS DE LA PÊCHE	Appréciation du degré de fraîcheur 154 - Classification 155 à 159 - Colin 159 à 161 - Saumon 161 à 164 - Lotte 164 - Sole 165 à 170 - Barbue 171 à 176 - Crustacés 177 à 179 - Coquillages 180 à 185
	OEUFS	Commercialisation, recommandations 186-187 - Cuisson des œufs avec coquille 188 à 191 - Cuisson des œufs hors coquille 192 à 199 - Cuisson des œufs hors coquille et mélangés 200 à 203 - Casser des œufs 204 - Clarifier des œufs 204 - Confectionner de la dorure 205
	VIANDES DE BOUCHERIE	Critères qualitatifs, conservation 206-207 - Agneau et mouton 208-220 - Bœuf 221 à 224 - Veau 225-226 - Porc 226-228 - Préparations diverses 229 à 232 - Abats 232-235
	VOLAILLES	Critères qualitatifs, présentations commerciales 236-237 - Préparations diverses (habiller, trusser, brider, découper...) 237 à 254 - Cas du lapin 254 et 255
	FONDS	Classification 256 - Conservation 257 - Fond brun, fond blanc, fumet de poissons, consommé et marmite, glaces 258 à 275
	GRANDES SAUCES DE BASE	Sauce espagnole, fond brun de veau lié, roux, veloutés de veau, de volaille, de poisson, sauce béchamel, sauce tomate, sauce américaine 276 à 296 - Sauces émulsionnées (vinaigrette, coulis de tomate, mayonnaise, beurre fondu, beurre blanc, hollandaise, béarnaise) 297 à 314 - Colorant vert végétal 315
	PRÉPARATIONS, APPAREILS ET FARCES DE BASE	Duxelles 316-318 - A base de tomates 318 à 321 - Pommes Duchesse 322 à 324 - Farce mousseline 325 à 327 - Paupiettes de poisson 328 - Farces diverses 329 à 331 - Marinades 332 à 335 - Courts-bouillons et nages 336 à 338 - Cuisson particulière (turbot, barbue...) 339 - Beurres composés 340-341 - Paner 342-343 - Mie de pain et croûtons 344-345 - Gondoles et serviettes 346-347 - Fleurs en légumes 348 à 350 - Beurrer plaques et moules 351-352 - Chemiser 353 à 355 - Garnitures aromatiques (bouquet garni, Matignon, Mirepoix...) 356 à 358
	CUISSONS	Pocher départ liquide froid 360 à 375 - Pocher départ liquide bouillant 376 à 390 - Cuire à la vapeur 391 - Etuver des légumes 391-392 - Cuire sous vide 392-393 - Cuire des légumes à la grecque 394-395 - Glacer à blanc, à brun des petits légumes 395 à 397 - Sauter 398 à 419 - Griller 420 à 431 - Rôtir 432 à 442 - Poêler 443 à 449 - Frirer 450 à 458 - Ragoût 459 à 467 - Braiser 468 à 479

	PÂTES DE BASE	Brisée 481 à 485 - Sucrée 486 - Sablée 487-488 - Abaisse et fonçage 489 à 493 - Feuilletée 494 à 504 - A choux 505 à 510 - A nouilles 511 à 513 - Génoise 514 à 517 - Entremets à base de crème au beurre 518 à 520 - Biscuits 521-522 - Pâte à frire 523-524 - Crêpes 525 à 527 - Savarins 528 à 531 - Brioches 532 à 539	480 à 539
	CRÈMES DE BASE	Recommandations 540 - Chantilly 541 à 543 - Fouettées 543 - Anglaise 544 à 546 Pâtissière et dérivés (mouseline, Chiboust ou Saint-Honoré, diplomate, Paris-Brest) 547 à 552 - Crème au beurre 553 à 556 - Crème d'amandes 557-558 - Coulis 559 à 561 Appareils à crèmes prises ou à flans sucrés (crème caramel...) 562 à 564 - Bavares 565 à 568 - Sauce Chocolat 569	540 à 561 562 à 569
	BLANCS D'ŒUFS EN NEIGE MERINGUES	Recommandations 570-571 - Meringue française 572-573 - Meringue suisse 574-575 - Meringue italienne 576-577	570 à 577
	SIROPS ET SUCRES CUITS	Sirops pour pocher des fruits, imbiber des savarins ou des babas 578 à 580 - Cuissons du sucre : au filet, cassé, boulé, caramel 581 à 584 - Contrôler les différents points de la cuisson du sucre 584-585	578 à 585
	PETITS FOURS SECS	Tuiles aux amandes 586 - Palets de dame et palets aux raisins, cigarettes russes et langues de chat 587 à 589 - Appareil à tulipes 589 - Petits fours aux amandes 590	586 à 590

FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION

591

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS, CONSEILS D'APPLICATION, MESURES PRÉVENTIVES			592 à 610
	POTAGES	Consommé de bœuf brun 612-613 - Consommé de volaille madrilène aux paillettes 614-615 - Soupe à l'oignon gratinée 616-617 - Potage cultivateur 620 - Potage parisien 621- Potage Julienne Darblay 622-623 - Potage Parmentier 624 - Gaspacho andalou 625 - Soupe au pistou 626 - Potage Saint-Germain aux croûtons 628-629 - Velouté Dubarry 632-633 - Crème Agnès Sorel 636-637 - Crème dieppoise 638-639 - Soupe de poissons façon bouillabaisse 641 - Soupe de poissons accompagnée d'une sauce rouille ou d'aioli 642-643 - Bisque de crustacés 645 - 646	611 à 646
	HORS-D'ŒUVRE FROIDS	Crudités variées 648-649 - Macédoine de légumes mayonnaise 650-651 - Légumes à la grecque 652-653 - Salade façon niçoise 654-655 - Avocats aux crevettes 656-657 - Asperges sauce mousseline 658-659 - Melon frappé nature et cocktail de melon 660-661 - Tartare de saumon 662-663	647 à 664
	HORS-D'ŒUVRE CHAUDS	Salade tiède de lapereau aux noisettes 666-667 - Quiche lorraine 668-669 - Tarte à l'oignon 670-671 - Allumettes au fromage 672-673 - Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits 674-675 - Petits pâtés feuilletés 676-677 - Talmouses à la bagration 678-679 - Gnocchi à la parisienne 680-681 - Saucissons en brioche, sauce porto 682-683 - Fritôts de cervelle Orly 684-685 - Crêpes farcies façon ficelles picarde 686-687 - Soufflés au fromage 688-689 - Croustillant de tourteau et de calmars à l'américaine 690-691 - Spaghetti napolitaine 692-693 - Tagliatelles aux deux saumons 694-695	665 à 696
	ŒUFS	Œufs farcis chimay 698-699 - Œufs mollets florentine 700-701 - Œufs à la gelée et au jambon 702-703 - Œufs pochés toupinel 704-705 - Œufs cocotte à la crème 706-707 - Œufs sur le plat aux foies de volaille 708-709 - Œufs frits au bacon 710-711 - Œufs brouillés portugaise 712-713 - Omelettes aux fines herbes, aux champignons, au jambon et aux oignons 714-715 - Omelettes plates à l'espagnole 716-717	697 à 718
	POISSONS	Darnes de colin pochées, beurre fondu 720-721 - Tronçons de turbot ou turbotins pochés, sauce hollandaise 722-723 - Truites pochées au court-bouillon, beurre blanc 724-725 - Saumon froid en gelée, sauce andalouse (ou en bellevue) 726-727 - Truites de mer en écailles de tomates et courgettes, beurre au fenouil 728-729 - Mousseline de merlan arlequin 730-731 - Truites au riesling 732-733 - Filets de sole bonne-femme 734-735 - Filets de sole dieppoise 736-737 - Filets de barbue Dugléré 738-739 - Lotte à l'américaine 740-741 - Soles rouennaise 742-743 - Matelote d'anguilles, façon bourguignonne 744-745 - Soles grillées, beurre d'anchois 746-747 - Soles ou merlans frits au citron 748-749 - Soles Colbert 750-751 - Soles ou truites «meunière» 752-753 - Filet de saint-pierre à l'oseille 754-755 - Duo de cabillaud et de morue, purée 756-757 - Merlans à l'anglaise 758-759	719 à 760
	COQUILLAGES ET CRUSTACÉS	Moules marinière 762-763 - Moules farcies 764-765 - Coquilles Saint-Jacques au gratin 766-767 - Huîtres chaudes à la duxelles de champignons 768-769 - Ecrevisses à la nage 770-771 - Pilaf de fruits de mer 772-773	761 à 774

	VIANDES	<p>Pot-au-feu 776-777 - Blanquette de veau à l'ancienne 779 - Travers de porc laqué au miel et au gingembre 780 - Contre-filets rôtis, jardinière de légumes 782- 783 - Carré d'agneau aux primeurs 784-785 - Gigot d'agneau rôti, gratin de pommes de terre 786-787 - Carré de veau poêlé Choisy 788-789 - Carré de porc rôti boulangère - 790 - Contre-filets, entrecôtes ou steaks sautés Bercy 792-793 - Tournedos sautés châtelaine 794-795 - Steaks au poivre 796-797 - Médallions de veau Duroc 798-799 - Escalopes ou côtes de veau à la crème 800-801 - Côtes de porc charcutière, pomme purée 802-803 - Escalopes de veau viennoise 804-805 - Côtes d'agneau maréchale 806-807 - Pavés de biche sautés, sauce Grand Veneur 808-809 - Noisettes d'agneau à la crème d'ail 810 - Steaks grillés, sauce béarnaise, pommes pont-neuf 812-813 - Côtes de bœuf et entrecôtes grillées, pommes croquettes, sauce bordelaise 814-815 - Mixed-grill 816-817 - Côtes d'agneau vert-pré 818 - Navarin aux pommes 820-821 - Veau Marengo 822-823 - Estouffade de bœuf bourguignonne 824-825 - Cassoulet «façon» toulousain 832 - Aiguillette de bœuf braisée bourgeoise 826-827 - Grenadins de veau zingara, pommes cocotte - 828-829 - Osso-buco milanaise 830-831</p>	775 à 832
	ABATS	<p>Foie de veau à l'anglaise 834-835 - Rognons de veau sautés aux champignons et au madère 836-837 - Langue de bœuf pochée, sauce piquante 838-839 - Ris de veau braisés à brun et à blanc 840-841</p> <p>Précautions à observer lors de la réception, du stockage et de l'utilisation des abats</p>	833 à 841
	VIANDES	<p>Poularde pochée sauce suprême, riz pilaf 844-845 - Poulets sautés chasseur 846-847 - Poulets sautés façon vallée d'Auge 848-849 - Poulets rôtis 850-851 - Pintadeaux rôtis sur canapés 852-853 - Poulets cocotte grand-mère 854-855 - Râble de lapereau farci, champignons sauvages à la crème 856-857 - Canetons aux navets 858-859 - Canetons à l'orange 860-861 - Poulets grillés à l'américaine 862-863 - Fricassée de volaille à l'ancienne 864-865 - Curry de volaille riz madras 866-867 - Coq au vin 868-869 - Lapereaux aux champignons 870-871 - Civet de lièvre à la française 872-873 - Jambonnettes de canetons à l'orange 874-875 - Magret de canard au poivre vert 876-877 - Cari poulet 878-879</p>	842
	VOLAILLES	<p>Poularde pochée sauce suprême, riz pilaf 844-845 - Poulets sautés chasseur 846-847 - Poulets sautés façon vallée d'Auge 848-849 - Poulets rôtis 850-851 - Pintadeaux rôtis sur canapés 852-853 - Poulets cocotte grand-mère 854-855 - Râble de lapereau farci, champignons sauvages à la crème 856-857 - Canetons aux navets 858-859 - Canetons à l'orange 860-861 - Poulets grillés à l'américaine 862-863 - Fricassée de volaille à l'ancienne 864-865 - Curry de volaille riz madras 866-867 - Coq au vin 868-869 - Lapereaux aux champignons 870-871 - Civet de lièvre à la française 872-873 - Jambonnettes de canetons à l'orange 874-875 - Magret de canard au poivre vert 876-877 - Cari poulet 878-879</p>	843 à 880
	GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT	<p>Asperges, choux-fleurs, choux de bruxelles, choux marins ou crambés maritimes, brocolis, romanesco, épinards, haricots verts, petits pois, graines de légumineuses fraîches, etc. 882-883 - Pommes de terre à l'anglaise 884-885 - Pommes purée ou purée Parmentier 886-887 - Champignons, fonds d'artichauts, cardons, côtes de blettes, fenouil tubéreux, salsifis, crosnes, céleri rave, moelle de végétaux divers 888/889 - Carottes, navets, petits oignons, courgettes, concombres, céleri 890-891 - Petits pois à la française 892-893 - Haricots secs au beurre (cocos, lingots, flageolets) 894-895 - Laitues, cœurs de céleri, fenouil bulbeux 896-897 - Pommes boulangère 898-899 - Spaghettis au beurre, coquillettes, penne, papillons, macaronis, ... 900-901 - Riz pilaf ou pilaw, nature et créole 902-903 - Pommes sautées à cru 904-905 - Pommes de terre rissolées, noisettes, parisienne, cocotte, château, Parmentier 906-907 - Pommes paille, chips, gaufrettes en une seule cuisson, Pommes allumettes et pont-neuf en deux cuissons 908-909 - Pommes croquettes 910-911 - Gratin de pommes de terre au fromage 912-913 - Flans de légumes 914-915 - Gratin de courgettes 916-917 - Petits légumes farcis façon niçoise 918-919</p>	881 à 920
	DESSERTS	<p>Crème renversée au caramel 922-923 - Œufs à la neige 924-925 - Mousse au chocolat 926-927 - Charlotte aux poires 928-929 - Bavaois rubanné 930-931 - Fruits Condé 932-933 - Pudding diplomate ou pudding de cabinet 934-935 - Riz à l'impératrice 936-937 - Beignets de pommes 938-939 - Soufflés à la liqueur 940-941 - Crêpes au sucre 942-943 - Entremets façon Singapour 944-945 - Moka 946-947 - Choux chantilly 948-949 - Choux à la crème, Eclairs café - chocolat 950-951 - Tarte aux pommes 952-953 - Tarte aux pommes à l'alsacienne 954-955 - Tartes feuilletées aux fruits 956-957 Tarte aux poires et à la crème d'amandes 958-959 - Tarte au citron 960-961 - Tarte au chocolat 962 - Pithiviers 964-965 - Mille-feuille 966-967 - Savarin Chantilly 968-969 - Entremets façon Tiramisu 970-971 - Entremets au fromage blanc et aux fruits rouges 972 - Opéra 973 - Entremets façon forêt noire 974-975 - Feuillantine aux framboises, crème légère à la pistache 976-977 - Miroir passion framboise 978 - Glace à la vanille et glaces dérivées 980-981 - Fruits Melba 982-983 - Paires Belle-Hélène 984-985 - Sorbets aux fruits - 986-987 - Nougat glacé, coulis de framboises 988-989 - Soufflé glacé à la liqueur 990-991 - Salade de fruits 992-993 - Gratinée d'automne au calvados 994-995 - Macarons café / chocolat 996-998</p>	921 à 1000
DOCUMENTS D'ÉVALUATIONS B.E.P. ET C.A.P.			1001 à 1003
RÉFÉRENTIEL DES TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE			1004 à 1012
RÉPERTOIRE DES FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION			1013 à 1031
VOCABULAIRE PROFESSIONNEL			1032 à 1039
BIBLIOGRAPHIE			1040

L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ EN CUISINE

voir «Hygiène et Restauration» par Dominique Brunet-Loiseau - Editions BPI.

La qualité d'un mets est évidemment la synthèse de produits qui se voient, se sentent, et se goûtent ; mais à ces facteurs sensoriels s'ajoutent d'autres formes de qualités tout aussi prépondérantes, et qui concourent à la réussite complète de la prestation (qualité nutritionnelle, qualité sanitaire).

Le cuisinier a donc la responsabilité morale de fournir à sa clientèle une prestation de grande qualité sanitaire ; ceci s'exerce d'ailleurs à son profit, car la réputation de son établissement en dépend.



PRÉCAUTIONS

Il est donc nécessaire de s'appliquer à suivre scrupuleusement les règles d'hygiène professionnelles, corporelles et vestimentaires, définies par la réglementation officielle et de créer un état d'esprit responsable faisant de l'hygiène un automatisme volontaire et une réaction spontanée.

CONSIGNES D'HYGIÈNE VESTIMENTAIRE ET CORPORELLE

- Ayez une tenue professionnelle complète et propre à chaque séance de travaux pratiques.
- Changez de veste, de tablier et de torchon aussi souvent que nécessaire.
- Réservez uniquement votre torchon pour la prise des récipients et des plats chauds.
- Portez impérativement une coiffe (toque, calot, charlotte) suffisamment enveloppante, afin de recouvrir la plus grande partie de la chevelure qui doit être très soignée.
- **Lavez-vous les mains avant chaque séance de travaux pratiques et après chaque phase de travail.**
- Utilisez uniquement les lave-mains réglementaires.
- Ayez les ongles courts, et brossez-les régulièrement.
- Ne vous essuyez pas les mains à votre torchon, utilisez des serviettes à usage unique.
- Utilisez des chaussures de travail résistantes, couvertes, confortables et antidérapantes.
- Ne quittez pas la cuisine avec votre tenue professionnelle.

CONSIGNES D'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

- Maintenez votre poste de travail parfaitement propre et débarrassé de tout ce qui est inutile.
- Vérifiez scrupuleusement la qualité sanitaire des denrées (étiquettes de salubrité, date limite de consommation -D.L.C., D.L.U.O.-, températures, intégrité des conditionnements, conseils d'utilisation).

- Placez immédiatement après contrôle les denrées périssables en enceinte réfrigérée.
- Réalisez vos épluchages dans un local à part si possible.
- Lavez soigneusement tous les fruits et les légumes avant utilisation.
- N'épluchez jamais vos légumes sur votre planche à découper.
- **Lavez et désinfectez soigneusement votre poste de travail après tous les épluchages et particulièrement après l'éviscération des volailles et l'habillage des poissons (voir fiches de procédures ou protocoles de nettoyage).**
- Débarrassez immédiatement les épluchures, parures et déchets dans des récipients étanches, munis de couvercles. Triez les déchets.
- Refusez impérativement tout ce qui vous paraît douteux (boîtes bombées, produits décongelés, etc.).
- Nettoyez vos couteaux après chaque utilisation.
- Vérifiez quotidiennement le bon état de fonctionnement, la température et les consignes de dégivrage des appareils frigorifiques. Reportez la température sur la fiche de contrôle.
- Ne déposez pas les denrées à même le sol, débarrassez-les dans des récipients de stockage appropriés.
- Eliminez systématiquement tous les emballages.
- Réservez les préparations dans des récipients de débarrasage, n'utilisez jamais le matériel de cuisson, ni le matériel de service.
- Ne placez pas les légumes sablonneux en hauteur.
- Réduisez à son strict minimum la durée de conservation des denrées en enceinte réfrigérée.
- Respectez la règle concernant le stockage : premier entré, premier sorti.
- Ne gênez pas la circulation de l'air froid entre les étagères de stockage.
- Ne conservez jamais des denrées dans leur fond de cuisson ou dans leur sauce.
- Couvrez toutes les denrées entreposées en chambre froide.
- Eliminez systématiquement après 24 heures de stockage, tous les plats cuisinés s'ils n'ont pas été soumis à un refroidissement rapide.
- Entrez les divers types de denrées (produits carnés, B.O.F., légumes, etc.) dans des enceintes réfrigérées séparées, et vérifiez les températures de stockage correspondantes.
- Réalisez les sauces émulsionnées semi-coagulées dans le délai le plus rapproché du service (hollandaise, béarnaise).
- Ne confectionnez pas une sauce émulsionnée sur les restes de la veille.
- Sortez de la chambre froide les denrées de la mise en place pour le service, au dernier moment.
- Respectez toutes les précautions relatives au hachage des viandes.
- Ne décongelez pas les produits à la température ambiante de la cuisine, mais en enceinte réfrigérée.
- Vérifiez la température et la qualité des bains de friture, et filtrez l'huile régulièrement.



CONSIGNES RELATIVES À L'HYGIÈNE DU MATÉRIEL ET DES LOCAUX

- Consultez et appliquez scrupuleusement les indications portées sur le planning des nettoyages.
- Vérifiez soigneusement le bon état d'étamage des récipients en cuivre.
- Nettoyez et désinfectez périodiquement les filtres des gaines d'aspiration et d'aération.
- Lavez, désinfectez et rincez régulièrement les éponges, les lavettes et les serpillières.
- Lavez, désinfectez et rincez soigneusement tous les accessoires du matériel mécanique (hachoir, cutter, mixeur, fouet, trancheur universel, etc.).
- Stérilisez par une ébullition prolongée les poches, les douilles et les étamines.
- Lavez, grattez, désinfectez et rincez tous les jours les billots et les planches à découper (évités de les laisser sécher à plat).
- Consultez et appliquez les fiches de procédures ou protocoles de nettoyage.
- Ne répandez jamais de sciure de bois sur le sol, et évitez le balayage à sec.
- Collectez tous les déchets et détritiques dans des sacs étanches à usage unique, ou dans des récipients étanches munis de couvercles affectés au seul local cuisine. Ces récipients seront nettoyés, désinfectés avant leur réintroduction en cuisine.
Les déchets seront placés par catégorie dans les poubelles de la voirie munies de couvercle, qui ne doivent jamais pénétrer dans la cuisine.
Celles-ci seront entreposées dans des locaux fermés, réservés à cet usage, et maintenus à une température aussi basse que possible, bien ventilés, et à l'abri des insectes et des rongeurs.
- Ne fumez pas en cuisine.
- Lutte énergiquement contre les insectes et les rongeurs.
- Ne laissez pas entrer d'animaux en cuisine.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Portez des vestes croisées en tissu «non feu».
- Dissimulez à l'intérieur du tablier les cordons de la boucle afin de ne pas vous accrocher.
- Portez des chaussures de sécurité couvertes et antidérapantes.
- N'utilisez pas de torchons humides.
- Regardez à l'intérieur des fours avant de les allumer.
- Vérifiez le maintien de la flamme d'un brûleur en cas de débordement d'un liquide.

- Ne laissez pas dépasser les poignées des récipients de cuisson à l'extérieur du fourneau, ni dirigées vers une source de chaleur.
 - Saupoudrez de farine les couvercles et les récipients sortant d'un four.
 - Ne portez pas de matériel chaud à la plonge.
 - Ne posez pas la face étamée des couvercles en cuivre sur une source de chaleur.
 - Ne placez pas de liquide en hauteur.
 - Ne portez pas couvert un récipient contenant un liquide.
 - Ne courez pas en cuisine.
 - Dirigez la pointe de vos couteaux vers le sol, lorsque vous vous déplacez.
 - Rangez soigneusement tous vos couteaux dans le même sens.
 - Ne laissez pas refroidir des aliments dans un récipient en cuivre.
 - Frottez au gros sel et au vinaigre les récipients en cuivre non étamés avant leur utilisation (bassine à reverdir, poêlon à sucre, bassin à blancs).
 - Couvrez immédiatement d'un produit absorbant autorisé tous les liquides répandus accidentellement sur le sol, puis nettoyez le plus vite possible.
 - **Assurez-vous, avant de quitter la cuisine, que tous les feux soient bien éteints et que les vannes de gaz soient fermées.**
- Remplissez les documents d'auto-contrôles visuels.



En cas d'urgence (n° de téléphone à compléter) :

Docteur _____

S.O.S. médecins _____

Hôpital _____

Ambulance _____

Pompiers _____

Centre des grands brûlés _____

Centre antipoison _____

S.O.S. mains coupées _____

S.O.S. œil _____

S.A.M.U. _____

LA TENUE PROFESSIONNELLE

(Voir également l'ouvrage «Technologie culinaire» - Editions BPI)

Le métier de cuisinier exige le port d'une tenue professionnelle.

Arrêté du 29 septembre 1997

Chapitre 4 (dispositions relatives au personnel).

Ce chapitre rappelle à toute personne travaillant dans la zone de manipulation des denrées alimentaires qu'elle doit respecter un **niveau élevé** de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés.

Ces vêtements sont de couleur claire afin que toutes les salissures se distinguent au premier coup d'œil. Ils comprennent notamment une coiffe propre englobant l'intégralité de la chevelure, des chaussures réservées exclusivement au travail ; au besoin le port d'un masque bucco-nasal et l'utilisation maîtrisée de gants à usage unique.

Le passage de toute autre personne dans les locaux de fabrication ne doit en aucun cas constituer une source de contamination pour les denrées ou leur environnement.

L'article rappelle entre autre que toute personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments n'est pas autorisée à travailler dans la zone de manipulation des denrées alimentaires.

Le responsable veille à ce que tout le personnel soit reconnu médicalement apte à travailler au contact des aliments et veille également à la formation de tous en matière d'hygiène.

Il est formellement interdit de sortir des ateliers et plus spécialement dans la rue en tenue professionnelle.

La tenue de travail n'est donc pas une fantaisie, mais une obligation ; elle représente une mesure d'hygiène en restauration, mais elle est également le reflet de votre personnalité, elle représente le restaurant où vous travaillez ; un vêtement négligé, taché attirera la suspicion sur la maison.

La responsabilité de l'employeur est engagée en matière de propreté corporelle et vestimentaire.

Plusieurs fournisseurs de vêtements de travail proposent actuellement un éventail très large de tenues professionnelles dans des qualités différentes. Le choix se portera donc sur la durabilité, la facilité d'entretien, le confort, l'esthétique et la personnalisation du vêtement (broderie ou sigle de l'établissement).



PRÉCAUTIONS

La présentation est le reflet de la personnalité, ayez donc toujours :

- Une tenue complète propre et bien repassée à chaque séance de travaux pratiques.

Portez votre veste fermée, le tour de cou bien noué, le tablier à la bonne hauteur (au-dessous des genoux), des chaussures de sécurité confortables, couvertes, antidérapantes et propres.

- Une chevelure soignée de longueur convenable, et entièrement rassemblée par une coiffe (toque, calot, charlotte).

- Les ongles coupés courts et les mains soigneusement lavées et désinfectées avant chaque séquence de travail.

Retirez montres, bagues, chevalières et gourmettes, susceptibles de garder, lors des manipulations, des déchets fermentescibles.

Utilisez des gants à usage unique pour réaliser tous les mélanges, et plus particulièrement, pour mélanger les farces à base de viande hachée. (En cas de blessure superficielle aux doigts, et non purulente, utilisez un doigtier étanche).

Il est rappelé qu'il faut éviter de tousser, d'éternuer, ou de postillonner au-dessus des aliments. Le port d'un masque bucco-nasal jetable est recommandé pour les personnels enrhumés.

Il est également interdit de fumer dans les lieux de préparation (interdiction réglementaire trop souvent transgressée).

Il ne faut pas perdre de vue que la clientèle vous observe constamment, et que de vos efforts dépend le succès de votre restaurant, ainsi que la satisfaction de vos clients.



Maria et Alexandre

- Toque maintenant l'intégralité de la coiffure.
- Veste blanche croisée.
- Tour de cou absorbant.
- Tablier recouvrant les genoux.
- Torchon propre et sec déplié, accroché au cordon du tablier.
- Pantalon pied de poule bleu sans revers.
- Chaussures de sécurité couvrantes, antidérapantes et confortables réservées uniquement au travail.

INSTALLATION DU POSTE DE TRAVAIL ET PREMIERS TRAVAUX

INSTALLER UN POSTE DE TRAVAIL

Le poste de travail correspond à un endroit déterminé sur lequel est exécuté un travail spécifique. On distingue le poste fixe et le poste mobile.

LE POSTE DE TRAVAIL FIXE

Exemple : le poste de travail du «saucier».

Il comprend une zone de cuisson (généralement un fourneau) complété par un plan de travail (table + bac) et un poste «froid intermédiaire» pour réserver la «mise en place» durant le service.

A cet endroit précis de la cuisine chaude, le saucier réalise le travail spécifique à sa spécialité.

L'agencement du poste de travail fixe nécessite une installation de gros matériel parfaitement adapté au travail à réaliser. Il doit être conçu selon une logique cohérente correspondant à la progression du travail et au respect de la réglementation en matière d'hygiène, de maintenance et de sécurité (voir également les cours d'ergonomie).

LE POSTE DE TRAVAIL MOBILE

Il est installé occasionnellement en fonction d'un travail particulier à réaliser. Il peut être installé :

- soit dans un local spécifique (recommandé pour les préparations préliminaires salissantes : épluchage, éviscération, etc.),
- soit dans une zone ou un secteur de la cuisine chaude ou froide ou de la pâtisserie, suffisamment isolé des autres zones de travail pour ne pas constituer une source de contamination pour les autres denrées. La température est également un élément primordial pour le choix de l'emplacement du poste de travail mobile.

Pour être le plus efficace et ne pas créer de risques de contamination des denrées, l'installation et l'organisation d'un

poste de travail mobile nécessite le respect des principes suivants :

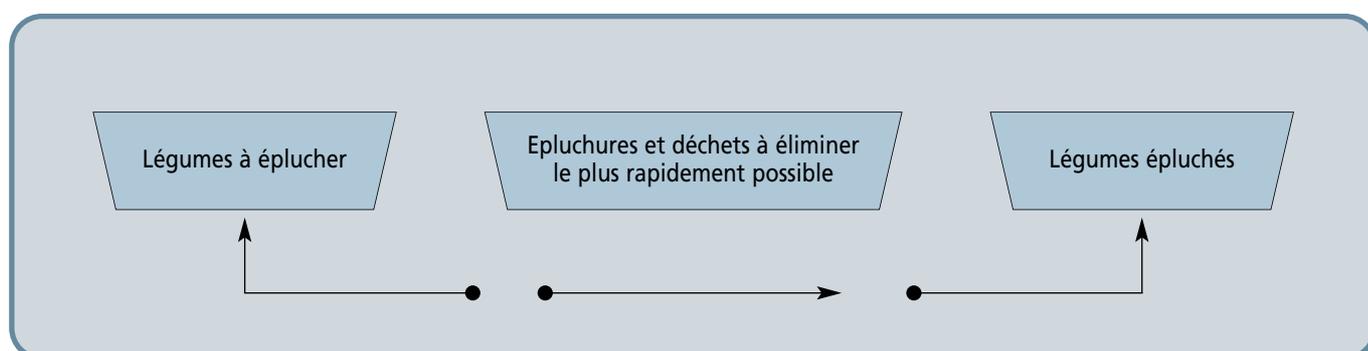
- **Définir le local approprié ou le secteur isolé le mieux adapté au travail à réaliser.**
- **Identifier les différentes phases (étapes techniques) du travail** (exemple : pour habiller une volaille : étirer - flamber - parer - vider - brider ou découper - parer les abattis - nettoyer et désinfecter le poste et le matériel).
- **Etablir une logique cohérente dans la progression du travail.**
Respecter le principe de la marche en avant, établir les circuits les plus courts possible, éviter les croisements entre les produits propres et les produits souillés et déchets, et ne tolérer aucune marche en arrière. Cette analyse permet de travailler plus rapidement, plus confortablement et d'obtenir de meilleurs résultats.
- **Regrouper le matériel mobile le mieux adapté aux différentes phases du travail à réaliser** (plaques à débarrasser, calottes, planches à découper, couteaux spécifiques...).
- **Exécuter le travail selon le respect des techniques conventionnelles et les règles d'hygiène et de sécurité.**
- **Débarrasser, nettoyer, désinfecter et rincer le poste et le matériel.**

Si les denrées ne sont pas utilisées immédiatement, elles sont impérativement entreposées à couvert dans des enceintes réfrigérées à des températures réglementées (voir cours de technologie).

Installer et organiser un poste de travail mobile, c'est réfléchir et analyser, puis décomposer le travail en étapes techniques ; c'est aussi respecter une progression logique et cohérente, et choisir un matériel bien adapté.

Une installation rationnelle permet de limiter les gestes et la fatigue inutile, les déplacements, la perte de temps, les risques d'accidents et de travailler plus rapidement, plus confortablement et sans affolement, pour obtenir un résultat de meilleure qualité.

EPLUCHER DES LÉGUMES



Pour un droitier, l'enchaînement gestuel se fait de la gauche vers la droite, et inversement pour un gaucher.

EPLUCHER DES LÉGUMES



- Pour un droitier, la progression s'effectue de la gauche vers la droite. Trois récipients sont nécessaires (plaques à débarrasser, calottes ou bahuts).
- A gauche, une plaque avec les légumes à éplucher (s'ils sont particulièrement terreux, ils peuvent être lavés au préalable).
- Au centre, une deuxième plaque est utilisée pour recevoir les déchets, les parures et les épluchures.
- A droite, un troisième récipient pour réserver les légumes épluchés.
- Dans le cas des pommes de terre, choisir une calotte ou un bahut contenant de l'eau froide.

LAVER DES LÉGUMES (I)

Pour obtenir un lavage efficace, plusieurs méthodes peuvent être envisagées.



- Le lavage sous eau courante (pour les poireaux, par exemple).
- Le fût des poireaux partagé en quatre est écarté sous le robinet. La pression de l'eau entraîne efficacement la terre, le sable, les vers et les insectes.



Le lavage dans plusieurs bains successifs (trois minimum, davantage si nécessaire).

- Les légumes doivent être brassés et frottés très soigneusement, puis **transvasés à la main** dans un autre récipient contenant de l'eau propre et froide.



En aucun cas, les légumes ne doivent être égouttés en renversant la calotte ou le bahut.

Quel que soit le nombre de lavages, le sable et la terre restent au fond du récipient, il est donc **indispensable de retirer les légumes de l'eau en les égouttant avec les mains**.



- **Ne jamais égoutter les légumes en renversant la calotte, le sable et la terre restent au fond du récipient.**



- Parmi les légumes les plus courants, seules les pommes de terre doivent être réservées dans de l'eau propre et très froide. Les autres légumes sont égouttés à la main, et réservés à couvert en enceinte réfrigérée jusqu'au moment de leur utilisation.



PRÉCAUTIONS

Quelles que soient leurs utilisations, tous les fruits et légumes doivent être impérativement et soigneusement lavés, y compris l'ail, les échalotes et les oignons si souvent oubliés.

Les légumes souillés de terre et insuffisamment lavés peuvent contenir en plus des insectes :

- des œufs de vers parasites embryonnés ou leurs larves (ascaris, lamblia, oxyures, larves de mouches, grande douve du foie, germes de colibacilles, bacilles dysentériques,...),
- des traces de produits chimiques utilisés en culture moderne (traitements parasitaires, engrais,...),
- des traces de compost biologique à base de matières fécales, eaux d'arrosage collectées dans des ruisseaux pollués ou dans des sources non agréées...

(1) LA DÉCONTAMINATION

Il est possible d'améliorer considérablement la qualité microbiologique des légumes bruts destinés aux hors-d'œuvre (crudités) grâce à un bain dans une eau faiblement javellisée (2 gouttes d'eau de Javel à 12° chlorométriques pour 1 l d'eau, ou 10 cl pour 100 l d'eau, suivi d'un trempage d'environ 5 minutes). Le trempage en eau javellisée est impérativement suivi d'un rinçage en eau claire et d'un essorage.

Les fruits crus destinés à l'élaboration des desserts ou à consommer en l'état doivent être soigneusement lavés à grande eau, égouttés et réservés en bacs filmés à + 3 °C maximum (sauf fruits exotiques). Les bananes par exemple sont réservées à + 12 °C.

Il faut, bien entendu, veiller à la propreté du bac et des mains en cours d'opération.

REMARQUE

Il est déconseillé de laisser tremper les légumes dans de l'eau, sauf les pommes de terre. Un trempage abusif, surtout s'il est réalisé à la température de la cuisine ou de ses annexes, s'accompagne d'une prolifération microbienne (d'où fermentation) et d'une perte vitaminique et minérale plus ou moins importante.

TAILLER DES LÉGUMES



- Pour les droitiers, les légumes sont disposés à gauche, dans une plaque à débarrasser. Le taillage s'effectue au centre de la planche et les légumes taillés sont progressivement dirigés vers la droite, puis débarrassés dans un récipient approprié.
- Le taillage doit s'effectuer dans un délai rapproché du moment de la cuisson ou d'une transformation.
- Si du matériel électro-mécanique est utilisé, il doit être maintenu en parfait état de propreté (éventuellement, les accessoires seront réservés au froid).

HABILLER DES POISSONS

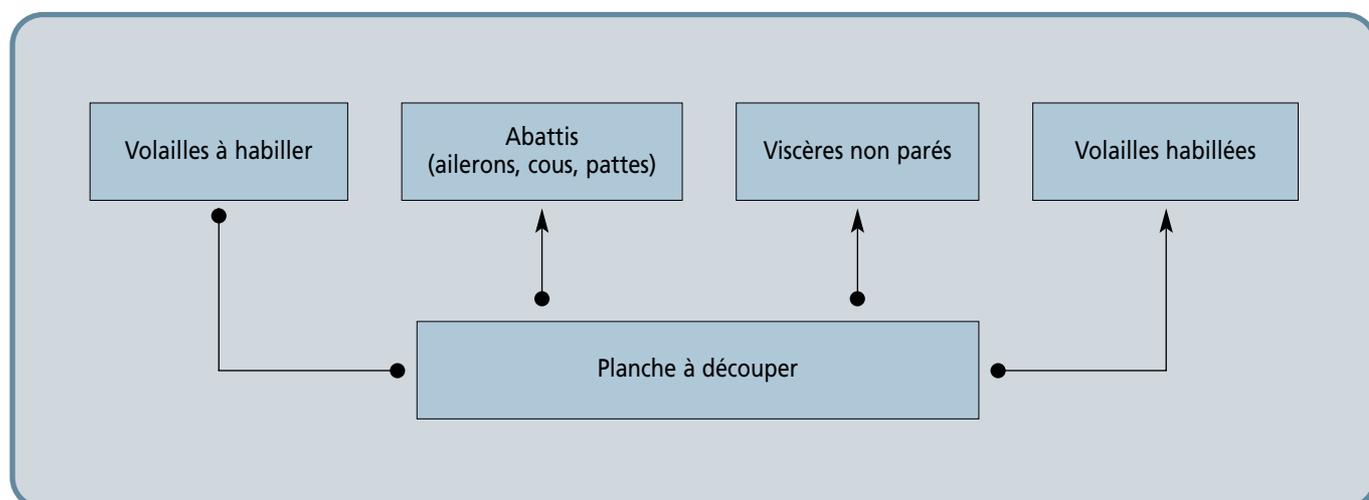


- L'habillage des poissons, et tout particulièrement l'éviscération, s'accompagne de projections. Cette opération doit être effectuée à l'écart des autres denrées, et si possible dans un local distinct.
- Après l'habillage, il est nécessaire d'évacuer immédiatement les déchets et de laver le poisson à l'eau glacée avant de l'entreposer dans des tiroirs garnis de glace fondante fraîchement pilée («timbres») ou dans une armoire spécifique aux poissons.
- Ensuite, un lavage et une désinfection du poste de travail, du matériel et des mains s'imposent.
- Pour les droitiers, les poissons à habiller sont disposés à gauche dans une plaque à débarrasser. Il faut prévoir une autre plaque pour les déchets et une troisième, placée à droite, pour recevoir les poissons éviscérés.

HABILLER DES VOLAILLES



- L'habillage des volailles non vidées ou simplement effilées, entraîne une dissémination importante de germes (salmonelles, par exemple) contenus dans leurs viscères.
- L'installation du poste de travail doit permettre une progression rationnelle des opérations.
- Le respect de cette «marche en avant» nécessite, dans un premier temps, la séparation immédiate des viscères dans un récipient différent **sans jamais les déposer sur la planche à découper.**
- Puis, dans un deuxième temps, après le vidage de toutes les volailles, séparer et parer les viscères (défieler les foies, déhousser les gésiers, parer les cœurs...) et les déposer séparément dans des récipients appropriés.
- Les déchets sont immédiatement éliminés et un lavage s'impose, suivi d'une désinfection et d'un rinçage du poste de travail, du matériel et des mains (voir fiches de procédures).



LA COUTELLERIE PROFESSIONNELLE

(Voir également le livre «Technologie culinaire» - Editions BPI).

LA BOÎTE À COUTEAUX ou LA MALLETTE DES APPRENTIS



Le travail en cuisine nécessite l'utilisation de couteaux.

- Certains, d'utilisation courante, appartiennent personnellement au cuisinier.
- D'autres, d'utilisation plus spécifique, seront à la charge de l'entreprise (feuille à fendre, couperet, batte, etc.).

Les différentes utilisations des couteaux (épluchage, taillage, tournage, désossage) étant très diverses, les couteaux le seront également.

Les lames peuvent être courtes, épaisses, rigides, flexibles, mais toujours adaptées à un travail particulier.

C'est pourquoi le choix judicieux d'un couteau a une importance prépondérante dans la qualité, la rapidité, la précision et la sécurité d'un travail donné.

LA SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION DES COUTEAUX



RECOMMANDATIONS

Ces outils sont particulièrement dangereux, mais beaucoup d'accidents peuvent être évités :

- Par l'achat de couteaux de bonne qualité et parfaitement entretenus.
- Par la rationalisation des gestes et par une excellente méthode d'organisation du poste de travail.
- Par un poste de travail maintenu en ordre, et toujours débarrassé de tous les couteaux inutiles. (La méthode consistant à placer tous ses couteaux en «exposition» sur un torchon près de sa planche à découper est à proscrire).
- Par la conception de postes de travail séparés et suffisamment spacieux afin que l'utilisateur ne puisse pas être heurté, ou heurter lui-même son voisin.
- Par des utilisateurs d'une grande stabilité émotionnelle et particulièrement conscients et avertis des risques engendrés par une mauvaise utilisation et ne devant en aucun cas se laisser distraire pendant un travail de découpe ou de taillage.

Il est rappelé que l'on ne doit pas se déplacer un couteau à la main, mais que dans un cas extrême, il est indispensable de diriger la pointe du couteau vers le sol, et de se déplacer sans affolement.

Les couteaux doivent tous être rangés dans le même sens, et dans un endroit pratique placé à proximité immédiate de la table de travail (tiroir sous le plan de travail, barre aimantée).



**COUTEAUX MAL RANGÉS
COUPURES ASSURÉES**

L'ENTRETIEN DES COUTEAUX

- Les couteaux doivent être maintenus en parfait état de propreté et bien affûtés (dans le cas contraire, l'utilisateur doit fournir un effort supplémentaire et contrôle difficilement la précision du parcours de sa lame, en aggravant de ce fait les risques de coupures).
- L'affûtage doit être pratiqué régulièrement et aussi souvent que nécessaire à l'aide d'un fusil. L'importance de la garde du fusil sera prépondérante en matière de sécurité. Il existe plusieurs méthodes d'affûtage, celle qui consiste à placer le tranchant de la lame vers l'extérieur et non vers la main est vivement conseillé.
- Le port d'un gant métallique pour un débutant peut être envisagé.
- Lorsque le tranchant est devenu trop épais et que le fil ne peut plus être redonné à l'aide d'un fusil, il faut reporter les couteaux chez le coutelier repasseur. Celui-ci, à l'aide d'une meule à eau et sans chauffer, émoudra (amincira) l'acier de la lame afin de lui redonner le fil de coupe.
- **Les couteaux doivent être lavés après chaque utilisation (eau chaude plus détergent désinfectant, puis rinçage à l'eau très chaude à plus de 63 °C), et rangés à l'abri de tout risque de contamination.**
- Sont à proscrire les trousses, gaines et sacoches en cuir hermétique.
- La désinfection des couteaux peut se faire suivant leur fabrication par trempage dans de l'eau additionnée d'un désinfectant ou dans de l'eau javellisée, suivie d'un rinçage à plus de 63 °C ou par l'utilisation, pour les cuisines centrales ou les ateliers de découpe, d'une armoire de stérilisation.



Document Tournus

ARMOIRE DE STÉRILISATION

Cette armoire est équipée d'un tube germicide à vapeur de mercure qui a une action stérilisante absolue sur les germes.

TABLEAU DES DIFFÉRENTS COUTEAUX ET PETITS OUTILS, INDIVIDUELS OU COLLECTIFS, UTILISÉS EN CUISINE



COUTEAU D'OFFICE

Manche noir à virole.

Lame de 7 à 11 cm.

Sert principalement à éplucher et tourner les légumes.



COUTEAU À «FILET DE SOLE»

Lame très flexible, de 17 à 20 cm.

Sert principalement à lever les filets de poisson, et occasionnellement à ciseler les oignons ou les échalotes.



COUTEAU ÉMINCEUR

Lame rivetée, rigide et épaisse, de 18 à 22 cm.

Sert principalement à tailler et à émincer les légumes.



COUPEAU DE CUISINE OU DE CHEF

Lame rivetée très épaisse, de 25 à 30 cm.
Sert principalement à découper les viandes crues, les volailles et à hacher finement.



COUPEAU ABATTE OU ABATTRE OU DEMI-BATTE

Lame rivetée particulièrement épaisse au talon (6 à 8 mm) de 25 à 30 cm.
Sert particulièrement à fendre les sections cartilagineuses et osseuses, à concasser les os ou à aplatir les pièces de viande.



COUPEAU À POISSON

Lame rivetée de 35 à 40 cm, aux dents profilées.
Sert principalement à couper les darnes de gros poissons.



CISEAUX À POISSON

Acier poli ou inoxydable, à très forte denture.
Servent à ébarber les poissons.



COUPEAU ÉCONOME

Manche noir à virole.
Sert exclusivement à peler (éplucher) les légumes et certains fruits.



COUPEAU CANNELEUR

Manche noir à virole. Modèle pour gaucher.
Sert à historier (canneler) les légumes et les fruits (carottes, concombres, citrons, oranges).



COUPEAU À DENTS DE LOUP

Manche noir à virole.
Sert à historier certains fruits et légumes.



VIDE ANANAS ET VIDE POMME

Manche noir à virole.

Sert à évider et éliminer le centre (cœur, péricarpes, pépins) des ananas, des pommes ou des poires.



CUILLER À LEVER LES LÉGUMES

Manche noir à virole.

Cuillères appelées suivant leurs utilisations : à ox-tail, à pommes noisettes, parisienne, etc.



DÉNOYAUTEUR OU PINCE À DÉNOYAUTER

Sert à éliminer les noyaux des olives ou des cerises.



COUPE ŒUFS

Sert à découper régulièrement les œufs, en tranches ou en quartiers.



COUPEAU TRANCHE-LARD

Manche noir à virole, lame flexible de 30 à 35 cm.

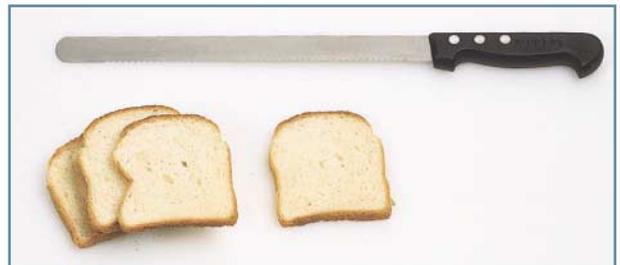
Sert principalement à trancher les viandes rôties (gigot, grosses pièces de bœuf sans os), et occasionnellement, à lever les filets des très gros poissons ronds (saumon, colin).



COUPEAU À JAMBON À L'OS

Lame flexible, «à olive», rivetée, de 28 à 32 cm.

Sert principalement à découper des tranches fines et minces (jambon, saumon fumé ou mariné).



COUPEAU SCIE

Lame rigide, rivetée, de 20 à 25 cm.

Sert principalement à couper le pain, le pain de mie, les entremets, la génoise, les biscuits.



COUPEAU À DÉNERVER

Lame flexible, rivetée, de 15 à 20 cm.

Sert à parer, dénervé, dégraisser les pièces de viande de boucherie.



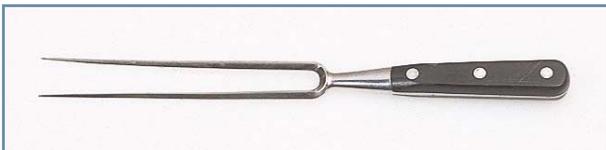
COUTEAU À DÉOSSER

Lame rigide, rivetée, de 14 à 18 cm.
Sert à désosser les pièces de viandes crues (carré d'agneau, de veau, etc.).



FUSIL À MÈCHE RONDE ET PLATE

30 cm.
Sert à redonner « le fil » aux couteaux (le tranchant).



FOURCHETTE «DIAPASON»

Sert à retourner les pièces supportant d'être piquées (volailles, pièces de viandes blanches).



Différents modèles de SPATULE PLATE ET DE SPATULE COUDÉE

Lame inox flexible, à virole ou rivée, de 15 à 30 cm.
Sert à retourner les viandes ou les poissons ne supportant pas d'être piqués, à masquer, lisser et égaliser.



COUTEAU ÉCAILLEUR

Sert à l'habillage des poissons (écailler).



COUTEAU À HUITRES

Sert principalement à ouvrir les huîtres, mais aussi, selon les modèles, les moules, les praires, les palourdes, les coquilles Saint-Jacques, etc.

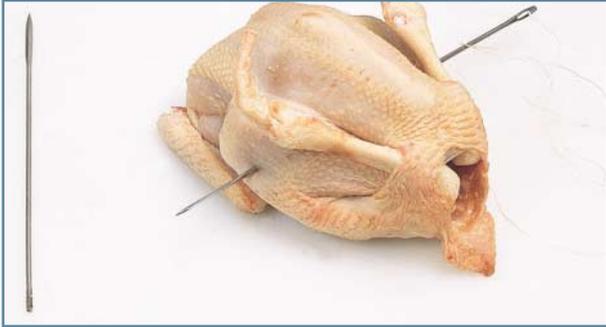


LARDOIR

Manche à virole.
Sert à larder les grosses pièces de viande de boucherie.
Exemple : aiguillette de bœuf.

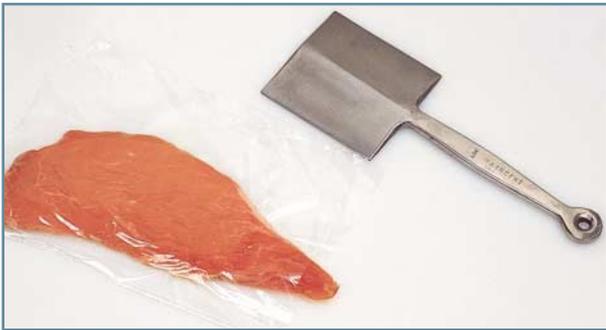
AIGUILLES À PIQUER

Sert à piquer certaines petites pièces de viande, d'abat ou de poisson, de petits bâtonnets de lard gras, de truffe ou de rouge de carotte.



AIGUILLE À BRIDER

Sert, à l'aide de ficelle, à fixer et maintenir les membres des volailles, afin de favoriser la présentation et régulariser la cuisson.



BATTE À CÔTELETTES

Permet d'aplatir et de régulariser l'épaisseur de certaines pièces de viande ou de poisson.



FEUILLE À FENDRE À DOS DROIT

Permet de fendre, couper ou concasser les parties cartilagineuses ou osseuses des grosses pièces de viande.



SCIE À OS

Permet de partager certaines carcasses ou de couper de gros os particulièrement durs.



PINCEAU PLAT

Permet de lustrer au beurre les grillades, les omelettes, ou de dorer les pièces de pâtisserie avant cuisson.



CORNE ET RACLETTE DE CAOUTCHOUC

Permettent de corner efficacement.



MANDOLINE

Permet différentes tailles de légumes :

- julienne
- pommes paille
- pommes allumettes
- pommes chips
- pommes sautées
- pommes gaufrettes
- carottes, navets émincés.

LA BATTERIE DE CUISINE

DÉFINITION

La batterie de cuisine regroupe l'ensemble du matériel ou des «ustensiles» mobiles nécessaires à la préparation et à la cuisson des aliments.

CLASSIFICATION

La batterie de cuisine comprend trois sortes de matériel :

- le **matériel mobile de cuisson** (russes, sauteuses, sautoirs, etc.)
- le **matériel de préparation et le matériel à débarrasser** (plaques, calottes, bahuts, bains-marie, bacs «gastronomes» - voir l'ouvrage «Technologie culinaire» - Editions BPI)
- le **petit matériel ou ustensiles accessoires** (louches, écumaïres, fouets, chinois, etc.)

MATÉRIAUX UTILISÉS

MATÉRIEL MOBILE DE CUISSON

- **Cuivre non étamé** : bassines à reverdir, poêlons à sucre, bassins à génoises.
- **Cuivre étamé de forte épaisseur, martelé ou embouti** : russes, sauteuses, sautoirs, etc.
- **Cuivre extérieur, acier inoxydable intérieur** (inocuisse, cuprinox, cuivre-inox) : russes, sauteuses, sautoirs, casserolettes, cocottes rondes et ovales, poêles rondes et ovales, matériel de présentation et de flambage.
- **Cuivre de forte épaisseur, plaqué nickel** : idem cuivre et inox.
- **Aluminium embouti ou martelé de forte épaisseur** : ronds, marmites basses et hautes, plaques à rôtir, turbottières, poissonnières.
- **Acier inoxydable • 18/10 • fond cuivre ou aluminium recouvert d'acier inoxydable (fond «sandwich»)** : russes, sautoirs, sauteuses, ronds, marmites, etc.
- **Tôle d'acier noir de forte épaisseur** : poêles à poissons, à omelettes, à crêpes, à blinis, dessous de tourtières, plaques à pâtisserie, bassines à friture.
- **Fonte** : marmites à ragoûts, cocottes, poêlons.

MATÉRIEL DE PRÉPARATION ET MATÉRIEL À DÉBARRASSER

- **Acier inoxydable** : plaques, calottes, bahuts.
- **Plastiques alimentaires (polycarbonates)** : bacs modulaires aux dimensions «gastronomes» (GN).

PETIT MATÉRIEL ET USTENSILES ACCESSOIRES

- **Acier inoxydable** : louches, pochons, spatules à réduction.
- **Fer étamé (en voie de disparition)** : araignées, paniers à nids, passoires à queue.
- **Exoglass** : spatules, découpoirs.
- **Polycarbonate** : planches à découper, rouleaux à pâtisserie.

PROPRIÉTÉS DES MATÉRIAUX

Les matériaux utilisés pour la fabrication du petit matériel mobile de cuisson doivent être :

- fabriqués à partir de matériaux alimentaires ne présentant aucun risque de toxicité,
- bons conducteurs de la chaleur sans point de surchauffe et indéformables,
- résistants aux chocs, aux mauvais traitements et aux utilisations successives,
- faciles à entretenir.

Les récipients utilisés sur les plaques électriques doivent être pourvus de fonds renforcés et dressés au tour pour avoir une surface parfaitement plane, indéformable et une bonne conductibilité de la chaleur.

Pour les récipients spécifiques aux plaques à induction, voir le cours correspondant.

Les poignées, les anses, et les queues doivent être stables, équilibrées, faciles à tenir, et solidement fixées par des rivets de forte section.

CAS PARTICULIER DU MATÉRIEL EN CUIVRE

Dans le cas de l'utilisation du matériel non étamé, il est indispensable de le nettoyer avant chaque utilisation, avec du sel et du vinaigre, puis de le rincer soigneusement à l'eau courante pour bien éliminer le vert de gris.

L'utilisation en cuisine du matériel en cuivre nécessite les précautions suivantes :

- *nettoyage au sel et au vinaigre avant chaque utilisation pour le matériel non étamé,*
- *vérification régulière de l'étamage, particulièrement au fond du récipient et au niveau des rivets, des anses, ou de la queue.*



Le cuivre est un matériau de cuisson et non de débarrassage : il ne faut jamais y laisser séjourner les aliments (risque d'oxydation du cuivre, avec formation de vert de gris).

MATÉRIEL MOBILE DE CUISSON



RUSSE

(cuivre étamé et acier inoxydable)

Permet de cuire les aliments en petites quantités dans un liquide.



SAUTOIR

(cuivre étamé et acier inoxydable)

Permet de réaliser les viandes sautées (côtes de porc ou de veau, tournedos, noisettes, etc.).

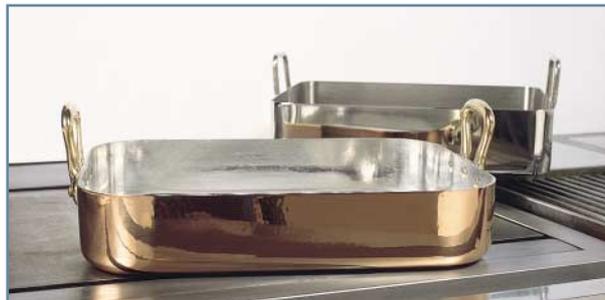


SAUTEUSE

(cuivre étamé)

Permet :

- de réaliser les viandes sautées (côtes de veau, noisettes d'agneau, suprêmes de volailles),
- d'étuver les légumes,
- de confectionner les sauces (hollandaise, béarnaise, veloutés, Béchamel, etc.).



PLAQUE À RÔTIR

(cuivre étamé et acier inoxydable)

Permet de rôtir les viandes et les volailles.



RONDEAU HAUT OU MARMITE BASSE

(acier inoxydable et cuivre étamé)

Permet de cuire dans un liquide (fonds, potages, pâtes alimentaires, riz créole, légumes secs, viandes pochées, etc.).



RONDEAU PLAT OU BAS

(cuivre étamé et acier inoxydable)

Permet de cuire lentement et régulièrement les ragoûts, les poêlés, les braisés et de réaliser les sauces et les veloutés.



MARMITE OU «POT AU FEU»
(cuivre étamé et acier inoxydable)
Permet de cuire dans une grande quantité de liquide.



BRAISIÈRE
(cuivre étamé)
Permet de braiser de grosses pièces de viande.



PLAQUE À POISSON
(cuivre étamé et cuivre et acier inoxydable)
Permet de cuire les poissons pochés au court-mouillement.



TURBOTIÈRE
(cuivre étamé)
Permet de pocher ou de braiser les poissons plats (turbot, barbus, ...).



POISSONNIÈRE
(cuivre étamé et acier inoxydable)
Permet de pocher ou de braiser les poissons longs (saumons, brochets, tronçons de colin, ...).



CASSEROLE À POMMES ANNA
(cuivre étamé)
Permet de cuire les pommes Anna, Darphin, et leurs dérivés.



MARMITE À POMMES VAPEUR

Permet de cuire ou de présenter des pommes vapeur.



POÊLES

(tôle d'acier noir de forte épaisseur : elles sont progressivement remplacées par des poêles recouvertes d'un revêtement antiadhésif)

- Poêle à poisson ovale
Permet de cuire les poissons meunière.
- Poêle à omelettes
Permet de réaliser les omelettes ou de faire sauter certains légumes (pommes de terre, endives, courgettes, aubergines).
- Poêle à crêpes
Permet de réaliser les crêpes.



Les poêles en tôle d'acier ne se portent pas à la plonge. Elles sont chauffées et frottées avec du gros sel, remises sur le brûleur avec de l'huile (voir affranchir ou affriter), puis essuyées avec un chiffon propre ou du papier absorbant et rangées à l'abri des projections.

MATÉRIEL DE PRÉPARATION ET MATÉRIEL À DÉBARRASSER



PLAQUE À DÉBARRASSER

(acier inoxydable)

Permet d'éplucher, de transporter ou de débarrasser les aliments.



CALOTTE

(acier inoxydable)

Permet de débarrasser, de transporter ou de réserver les aliments ; peut être utilisée pour laver les légumes.



BAHUT

(acier inoxydable)

Permet de débarrasser, de transporter ou de réserver des aliments dans un liquide ; peut être utilisé pour laver les légumes et faire dégorger les viandes et les poissons.



BAIN-MARIE À SAUCE

(acier inoxydable, cuivre étamé)

Permet de débarrasser et de maintenir les sauces au chaud.



BAIN-MARIE À POTAGE

(acier inoxydable)

Permet de débarrasser et de maintenir les potages au chaud.



BAIN-MARIE À SAUCE

(acier inoxydable)

Permet de débarrasser et de maintenir les sauces au chaud. La **caisse à bain-marie** (plaque à bords hauts) comporte une grille. Cette caisse reçoit les bains-marie et de l'eau qui ne doit pas bouillir.



BAC GASTRONORME (GN)

(acier inoxydable) - récipient modulaire et gerbable

Permet de débarrasser, de refroidir, de transporter, de remettre en température ou de cuire les aliments (peut s'insérer dans les comptoirs de distribution).



BAC GASTRONORME (GN)

(polycarbonate) - récipient modulaire et gerbable

Permet de préparer, congeler, débarrasser et servir les aliments.

Les dimensions des bacs gastronormes correspondent aux normes internationales de standardisation du matériel de cuisson (voir l'ouvrage «Technologie culinaire» - Editions BPI).