***Planification du travail pour l’application n° 3, cuisiniers (ères) 3ème année***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Infos diverses de l’enseignant |
| 8h15-8h30 | Répartition du travail avec mon collègue |
|  |  |
|  | Mise en place du matériel |
| 8h30-8h45 | Mise en place et contrôle des marchandises **(attention à la rupture de la chaîne du froid)** |
|  | ***Démonstration de la galantine par l’enseignant*** |
|  | Aplatir régulièrement le suprême de faisan entre deux film alimentaire |
| 8h45-9h00 | Assaisonner + 1 pincée de gelée, répartir la farce déjà confectionnée, ainsi que le foie gras coupé |
|  | Rouler dans un film alimentaire et serrer très fort **(pas plus gros qu’une pièce de 5fr)** |
|  | Pocher la galantine **(température à cœur 63°C)** |
| 9h00-9h15 | Mise en place des poires et pocher les poires sous-vide |
|  | Mise en place du curry d’agneau **(couper la viande en dés régulier de 30g)** |
|  | Confection du curry d’agneau **(étuver de viande rouge)** |
| 9h15-9h30 | Confectionner la pâte sucrée (**stabiliser au frigo filmée**) |
|  | Cuire les pois chiches **(départ à l’eau froide)** |
|  | Cuire les haricots verts **(al-dente)** et confectionner la salade de haricots verts |
| 9h30-9h40 | Confectionner la liaison pour la tarte |
|  |  |
|  |  |
| 9h40-9h50 | **Période tampon / Pause** |
|  |  |
|  | Abaisser, foncer la pâte sucrée. Laisser stabiliser au frigo |
| 9h50-10h10 | Confectionner les macarons **(bien peser les ingrédients, attention à la cuisson du sucre)** |
|  |  |
|  | Cuire la tarte à blanc à 180°C **(remplir de noyaux pour donner une belle forme**) |
| 10h10-10h20 | Préparer la garniture du curry d’agneau **(quartier de tomate étuvé + feuille de basilic frit)** |
|  | Contrôler et laver le bouquet de salade **(galantine de faisan)** |
|  | Couper et lustrer la galantine de faisan |
| 10h20-10h30 | Découper les poires pochées en éventail en laissant la queue |
|  | Déposer les poires dans le fond de tarte cuit à blanc, ajouter la liaison. Cuire au four à 160°C |
|  | Cuire le riz à la vapeur |
| 10h30-10h40 | Contrôler le curry d’agneau **(cuisson, assaisonnement, liaison**) |
|  | Rectifier l’assaisonnerment de la salade de haricots verts |
|  | Confectionner le bouquet de salade avec un concombre enroulé |
| 10h40-10h50 | Dresser la galantine sur une assiette bien froide |
|  |  |
|  |  |  |
| **10h50-11h00** | Envoi  | ***Galantine de faisan au foie gras, saladine*** |
|  |  | \*\*\* |
|  |  | ***Curry d’agneau aux pois chiches et poivrons rouges (curry maison)*** |
| **11h00-11h10** | Envoi | ***Riz parfumé à la vapeur*** |
|  |  | ***Salade de haricots verts*** |
|  |  | ***\*\*\**** |
| **11h10-11h30** | Envoi | ***Tarte aux poires Wiliam avec liaison******Macaron à la noix de coco*** |
|  |  |
| 11h30-11h40 | **Restitution des denrées alimentaires non utilisées (rangées correctement)** |
|  |  |
|  |  |
| 11h40-12h00 | **Rétablissement du laboratoire et de la salle à manger selon le plan** |
|  |  |
|  |  |
| 12h00-12h25 | **Contrôle du laboratoire par l’enseignant** |
|  |  |