

SAVOIR ASSOCIÉ 1 : Technologie culinaire

CONNAISSANCES

LIMITES DES CONNAISSANCES

1.1 LA RESTAURATION ET SON ÉVOLUTION

1.1.1 L'Art culinaire

- Evolution au cours des diverses époques jusqu'à nos jours.
- Influence des événements, des hommes, de l'introduction de nouveaux produits, des comportements alimentaires sur les structures des repas et les prestations services.

- Les éléments déterminant l'évolution de l'art culinaire.

Les facteurs d'évolution significatifs de la cuisine :

- sociaux,
- économiques,
- législatifs,
- culturels,
- techniques,
- technologiques.

1.1.2 Les concepts de production

- Traditionnels.
- Assemblage ou de composition.
- Terminal.

- Les caractéristiques des différents concepts de production,
- Les critères de différenciation,
- Les facteurs déterminant le choix du concept et le but recherché :
 - humains,
 - sociaux,
 - économiques (surfaces, volumes, choix des équipements).

SAVOIR ASSOCIÉ 1 : Technologie culinaire

CONNAISSANCES

LIMITES DES CONNAISSANCES

1.2 LA MATIÈRE D'OEUVRE

1.2.1 Les produits en l'état

- Corps gras.
- Oeufs.
- Laits et dérivés.
- Poissons.
- Crustacés.
- Viandes.
- Volailles.
- Gibiers.
- Légumes.

- Les critères de choix de la matière d'oeuvre appropriés au concept de production :
 - saison,
 - catégorie,
 - classe,
 - calibre,
 - qualité (A.O. – A.B. - labels certification de qualité).

- La réglementation concernant :

- l'achat,
- l'étiquetage,
- la nature de la présentation (appertisés, surgelés ...),
- le transport de la matière d'oeuvre,
- le stockage,
- la conservation.

1.2.2 Le principe de l'analyse sensorielle

- Les contrôles nécessaires lors de la

réception de la matière d'oeuvre.

1.2.3 Les spécialités culinaires régionales et européennes

- Les fiches d'analyse sensorielle, le vocabulaire des tests comparatifs sur les denrées et les plats cuisinés.

1.2.4 L'association des mets et des garnitures d'accompagnements

propres à chaque région et à chaque pays.

- Les caractéristiques gastronomiques

p

p

- Leurs origines géographiques et leur

c

composition.

- respect des saveurs,
- mise en valeur des mets,

- Les principes de base :

- respect des appellations classiques,
- l'esthétique,
- la créativité.

SAVOIR ASSOCIÉ 1 : Technologie culinaire

CONNAISSANCES

LIMITES DES CONNAISSANCES

1.3 LES ÉLÉMENTS NÉCESSAIRES

A

UNE PRODUCTION DONNÉE

1.3.1 Les locaux de production et leurs annexes

- Cuisine traditionnelle.
 - Cuisine d'assemblage.

(plans à l'échelle en fonction des concepts de production)

1.3.2 Le matériel

Les principes de fonctionnement :

- matériel de production,
- matériel de distribution,
- matériel de stockage,
- petit matériel d'exploitation.

1.3.3 Le personnel de cuisine

- La répartition des tâches et les responsabilités dans l'équipe de travail.

- Le respect des règles d'implantation :
 - la marche en avant,
 - les circuits d'organisation de la production et de la distribution,
 - la réglementation.
- Pour chaque concept de production, tenir compte de la législation concernant la circulation des produits, des plats cuisinés et des personnels.
- Les schémas d'implantation.
- La critique d'un plan à l'échelle et les propositions de corrections.
- Les caractéristiques, fonctions, utilisation, entretien et maintenance des matériels.
- Le choix des matériels nécessaires en fonction des impératifs de production et de service.
- La réglementation en matière d'hygiène, de sécurité et d'environnement.
- La composition d'une brigade de cuisine et d'une équipe de travail, en fonction des concepts de production.
- En fonction d'une production donnée, on se limite aux éléments constitutifs d'une fiche de poste et d'une fiche de fonction.
- En fonction d'une production donnée, on se limite :
 - aux éléments constitutifs d'une fiche de poste et d'activité,
 - à l'organisation et la planification du travail dans le temps et dans l'espace conformément aux exigences de chaque type de

production et de la législation

sociale.