

2 En cuisine

LE PERSONNEL DE CUISINE : LA BRIGADE DE CUISINE

C'est **Auguste Escoffier** qui a été le premier à parler de **brigade de cuisine** au XIX^e siècle.

Organisation de la cuisine		
• matières premières	• préparation	• production

Brigade de cuisine		
le chef de partie le chef entremétier le garde-manger le chef rôti	le chef saucier le grillardin le friturier le chef poissonnier le chef pâtissier	le chef tournant le aboyeur le communard le commis de cuisine

LA TENUE DU CUISINIER PROFESSIONNEL

- la toque pour les hommes
- le calot pour les femmes
- un bandana de cuisine pour recouvrir les cheveux
- la veste professionnelle, blanche et en coton
- un tour de cou pour protéger du froid et de la sueur
- un tablier
- le torchon qui est attaché au tablier
- le pantalon, en matière non-inflammable
- des chaussures de sécurité

L'HYGIENE

Les règles à respecter pour éviter la contamination des aliments :

- Se laver et se sécher soigneusement les mains
- Sécher les mains avec des serviettes en papier jetables ou un sèche-main
- Ne pas transiter d'une zone sale à une zone propre
- Porter des vêtements de protection propres (tablier ou veste)
- Garder les vêtements et les objets personnels loin de l'endroit de la nourriture
- Ne pas fumer
- Ne pas manger
- Ne pas tousser
- Ne pas éternuer
- Attacher les cheveux longs et les couvrir
- Garder les ongles courts
- Ne pas porter de bijoux
- En cas de coupure, s'assurer que la plaie est couverte par un pansement étanche ou un bandage
- Porter des gants jetables
- Désinfecter le poste de travail avec de l'alcool dénaturé et le vinaigre blanc

LA CUISINE ET LES EQUIPEMENTS

L'IMPLANTATION D'UNE CUISINE PROFESSIONNELLE

La cuisine d'un restaurant est conçue et gérée en fonction du nombre de couverts, du menu, du type de service et du nombre de personnes qui y travaille.

Plan de la cuisine

La **cuisine principale**, où la nourriture est gardée, doit être un endroit stratégique : elle se trouve derrière la **zone de service** et en face de la **chambre froide** où les matières premières sont stockées. L'accès au **stockage** est séparé de la zone de préparation des aliments. Les locaux de stockages doivent assurer l'approvisionnement en matières fraîches.

La **zone de lavage** doit être près de la cuisine principale.

La **section de préparation froide** doit être près des chambres froides. À côté, il y a l'économat.

L'EQUIPEMENT D'UNE CUISINE

L'équipement peut être divisé en **sous-catégories** :

- *Première catégorie* : **ustensiles de préparation** (tout le matériel nécessaire pour la préparation des aliments avant la cuisson)
- *Deuxième catégorie* : **matériel de cuisine** (appareils utilisés pour la cuisson des aliments comme le four, les fourneaux, le cuiseur à vapeur, la friteuse, la salamandre)
- *Troisième catégorie* : **réfrigération** (chambres froides et machines à glaçons pour éviter la croissance de micro-organismes)
- *Quatrième catégorie* : **batterie de cuisine** (poêles, marmites, casseroles etc.)
- *Cinquième catégorie* : **petit matériel** (spatule, passoire, louche, fouet à sauce etc.)

LES APPAREILS DE PREPARATION DES ALIMENTS

- trancheuse à viande
- trancheuse à pain
- mélangeur
- balances
- centrifugeuse

- râpe
- batteur électrique
- presse-agrumes
- éplucheur
- broyeur

LES APPAREILS DE CUISSON

Le **fourneau** est l'un des appareils de cuisson les plus importants.

Facteurs à considérer lors du choix d'un fourneau : **aménagement de la cuisine, coût, santé et sécurité, efficacité énergétique, nombre de couverts, menu.**

APPAREILS DE CUISSON

<ul style="list-style-type: none"> • le fourneau à gaz • le fourneau à électricité • les planques à induction • le gril ou barbecue • la mijoteuse 	<ul style="list-style-type: none"> • la friteuse • le four statique • le four à chaleur tournante • le four à micro-ondes • le four à vapeur
---	---

LA BATTERIE DE CUISINE

La batterie de cuisine professionnelle fabriquée en **anodisé dur** est conseillée pour sa longévité et sa performance. Elle est préférée à la batterie en **aluminium**, très excellente aussi. Le **cuivre** est aussi très utilisé.

Batterie de cuisine	
<ul style="list-style-type: none"> • la casserole • la poêle à frire • la marmite ou le faitout • la marmite bain-marie 	<ul style="list-style-type: none"> • la sauteuse • la braisière • la poissonnière • la plaque rôtir

LES COUTEAUX

Les couteaux à cuisine sont essentiels dans l'équipement d'une cuisine et doivent être de bonne qualité.

La structure d'un couteau a trois parties : la **lame**, la **soie** et le **manche**.

Les lames sont généralement faites d'**alliage d'acier** et parfois estampillés

Le **tranchant** de la lame peut être lisse, cannelé, courbe ou en dents de scie.

La **poignée** doit être antidérapante, ergonomique et indéformable.

LES OUTILS DE CUISINE

<ul style="list-style-type: none"> • les pinces • les pinces à arêtes de poisson • la mandoline • le moule à boule • un évideur universel 	<ul style="list-style-type: none"> • le vide-pomme • le zesteur cannelé • des spatules • des racloirs
--	---

LE MATERIEL POUR RESTAURANTS ASIATIQUES

<ul style="list-style-type: none"> • le moule à sushis • la poêle Kamom Krok Pan • le mortier et pilon 	<ul style="list-style-type: none"> • l'autocuiseur de riz • le panier en bambou
---	---

LES COCOTES SPECIALES

Sélection de cocottes modernes et anciennes

- la cocotte en fonte
- la cocotte en fonte et céramique
- la cocotte en grès émaillé
- la cocotte en terre cuite
- la terrine ovale pour le baeckeoffe

LE MATERIEL POUR LA PATISSERIE

<ul style="list-style-type: none"> • Bassine • Chinois • Batteur mélangeur • Fouets • Moulin à légumes • Dénoyauteur 	<ul style="list-style-type: none"> • Tamis • Rouleau à pâtisserie • Chalumeau de pâtisserie • Plaque à pâtisserie • Découpoir • Poches et douilles
--	--

Mettons tout à plat !

De nouveau en cuisine

Cuisine moléculaire : consiste à l'introduction en cuisine de pratiques tirées de la chimie et de la physique. On y associe des **ingrédients innovants** (gélifiants, épaississants, émulsifiants, sucre pétillant).

Cuisine cryogénique : emploie des **gaz alimentaires** permettant de porter les aliments à une température précise ou de les refroidir rapidement de manière efficace. L'**azote liquide** et la **neige carbonique** sont les moyens les plus adaptés à cet effet.

Food pairing : technique culinaire en vogue en Belgique et en France. Elle consiste à associer deux aliments en fonction de leur ressemblance moléculaire, formant des mariages de saveurs originaux.

Cuisine fusion : elle est basée sur le mélange ou fusion de cuisines de différents pays afin d'obtenir des saveurs nouvelles

INNOVATION DE CUISSON

Création de matériels de cuisson performants : plaques (à induction, halogène, gaz, mixte...), fours multifonctions (servant de fournil, rôtiiseur, barbecue, grill...), utilisant diverses techniques (air pulsé, chaleur tournante, chaleur