

# 3 Produits alimentaires et préparations

## THÉORIE DE LA RESTAURATION

### Les aliments et les fournisseurs

#### Les fournisseurs

Le **coût des aliments** a une grande importance dans le budget d'un restaurant, surtout pour les petits restaurants.

Le **service** est également un facteur essentiel lors d'un choix d'un fournisseur (importance sur les délais de livraison, la fréquence et la précision des commandes, approvisionnement, emballage).

## LES TYPES DE FOURNISSEURS

Le choix des fournisseurs dépendra de l'emplacement du restaurant, du menu et du nombre de couverts.

Les **marchés de gros** se trouvent dans les grandes villes et vendent une large gamme de produits à bon prix (ils ne livrent pas souvent et ne fournissent pas de produits locaux).

La plupart des villes ont un ou plusieurs **grossistes locaux** qui alimentent la restauration et le commerce de détail.

Les **grossistes spécialisés** travaillent au niveau régional, national ou international, ils sont plus chers, mais livrent plus souvent.

Les **agriculteurs** assurent des produits frais et saisonniers (ce sont des produits du terroir identifiables). Les agriculteurs parfois forment des **coopératives agricoles**.

L'achat chez les **détaillants** est assez cher, mais dans les petites localités il est possible que ce soit la seule solution.

Certains **magasins** offrent un service de gros ainsi qu'un service de vente au détail pour négocier de bon prix et la livraison.

## LES "RESTAURANTS-POTAGERS"

La tendance de "l'hyper-local" est de plus en plus à l'ordre du jour chez les professionnels de la restauration. Cette tendance consiste à **associer potager urbain et restaurant**.

Le nombre de restaurants-potagers en France est modeste.

Deux restaurants parisiens, *Le Terroir Parisien* et *Le Frame*, ont été les premiers à réaliser des potager sur les toits de la capitale.

## LE STOCKAGE DES ALIMENTS

Comprendre comment **stocker et conserver les aliments** peut aider à être plus **efficace** dans la **gestion des fournitures**, **gagner du temps** et de l'argent, **assurer la sécurité alimentaire et prévenir la contamination**.

Quand les aliments arrivent, il faut **étiqueter tous les aliments** avec la date de livraison.

Les restes des aliments doivent être refroidis rapidement et conservés au réfrigérateur.

Les aliments doivent être conservés dans des **contenants hermétiques**.

Il est conseillé de **ne pas surcharger le réfrigérateur et de le nettoyer régulièrement**.

**Les dates de préemption doivent être respectées.**

## **LES PRÉPARATIONS CULINAIRES LES MATIÈRES PREMIÈRES EN PÂTISSERIE**

### **Les œufs**

*Composition de l'œuf* : coquille, membranes, le blancs et le jaune.

*Sources nutritives de l'œuf* : **minéraux, vitamines, acides gras**. Il se compose d'**eau** (50 %), de **lipides** (32 %) et de **protéines** (16 %).

L'œuf se coagule entre 62 °C et 65 °C.

Il y a un grand usage d'œufs dans la pâtisserie : ils permettent de **lier**, d'**émulsifier** et d'**épaissir** les préparations.

### **Le beurre**

Il dérive de la **matière grasse du lait**. Il est une source naturelle de **vitamine A**.

*Types de beurre* : beurre classique, beurre clarifié, beurre blanc, beurre rouge, beurre noisette, beurre maître d'hôtel.

En pâtisserie, le beurre sert à **fixer**, à **relever les saveurs**, à **donner du fondant, du moelleux, du craquant et du croustillant**.

### **Le sucre**

Il dérive de la canne à sucre et de la betterave sucrière.

Il est formé de **saccharose**.

*Propriétés du sucre*

- conservation
- colorant
- fermentation
- sert à gonfler la pâte
- apporte du volume

### **Le lait**

*Composition du lait* : **glucides, lipides, protéines, sels minéraux**.

Riche en **calcium** et **phosphore**.

*Formes de lait* : **lait cru (entier), lait pasteurisé, lait stérilisé, lait UHT, lait concentré, lait en poudre**.

En pâtisserie, il sucre et adoucit les mets, **fixe les arômes et les goûts, attendrit et réhydrate, augmente la viscosité et stabilise la préparation des mets, il active la fermentation grâce au lactose**.

### **La farine**

Peut dériver du broyage de différents produits comme le **seigle**, la **châtaigne**, le **sarrasin**, le **maïs**.

La **farine de blé** est la plus utilisée en pâtisserie.

*Caractéristiques de la farine de blé* : **son** et **gluten**.

**Son** : enveloppe du blé. Sa proportion constitue le principal critère de classement des farines de blé : T45, T55, T65...

La proportion de son influence son apport de **nutriments**, sa **couleur**, sa **capacité à lever** et son **goût**.

**Gluten** : il est composé de **protéines**, d'**acides gras** et de **sucre**. il donne **extensibilité**, **élasticité** et permet aux pâtes de **gonfler**.

## LES PÂTES À PÂTISSERIE ET LES CRÈMES

Les méthodes de préparation doivent concilier trois aspects : **technique**, **rapidité** et **efficacité**.

### LES PÂTES DE BASE DE LA PÂTISSERIE

- les pâtes sèches
- les pâtes molles
- les pâtes montées
- les pâtes levées
- les pâtes poussées

### LES CRÈMES

- crème chantilly
- crème anglaise
- crème pâtissière et ses dérivés : crème mousseline, crème diplomate, crème légère
- crème au beurre
- crème d'amande
- crème ganache