

LISTE DES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES À MAITRISER

1. Préparations préliminaires

Techniques de transformation d'un produit brut en un produit propre.

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATIONS
Habiller un poisson plat	Turbot, barbue, saint-Pierre, flétan	
Habiller une volaille effilée	Poulet, pintadeau, pigeon, canard, caille, Habiller un gibier à plumes	
Préparer des abats de boucherie	Rognon, ris, cervelle, cœur, foie...	
Préparer un céphalopode	Calamar, seiche, poulpe	
Préparer un crustacé	Crabe (laver, brosser) Écrevisse (châtrer), Préparer un homard, une langouste	
Ouvrir à cru des coquillages, d'autres fruits de mer	Coquilles Saint-Jacques, palourdes, des amandes... Oursins, violets...	Préparer un plateau de fruits de mer

2. Gestuelles de base (tailles, découpes, liaisons, divers apprêts, etc)

2.1 Famille des tailles, découpes et désossages...

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Hacher au couteau un tartare	Viande, poisson, légumes	Préparations spécifiques : rillettes (de poisson, de viande)
Tourner des artichauts Tourner une tête de champignon	Légumes (artichaut, champignons de Paris)	
Détailler des pièces entières de poisson Détailler un tronçon, une darne, une tranche	Pièces entières de poisson rond et plat, tronçons de homard, queue de lotte	

Détailler des pièces entières de viande Détailler une côte	Pièce entière de viande avec os (bœuf, agneau, porc, veau, mutton-shop, baron, rouelles, selle)	
Découper des pièces entières de gibiers et découpes spécifiques	Pièces entières de volaille : lapin, volaille, lièvre, faisan	Ouvrir en portefeuilles, crapaudines, griller
Désosser à cru une pièce de viande, de volaille Manchonner une côte, un carré Désosser une cuisse de volaille	Pièce de viande (côte) : Agneau, veau, porc Pièce de volaille : volaille (cuisse), lapin râble), aileron de volaille, caille, pigeon	
Désosser des pièces entières	Agneau : carré, selle, épaule Lapin : râble Volaille entières (pour ballotine, galantine....), carré de bœuf, poitrine de veau	Désosser (« couler ») un gigot d'agneau, Fendre ½ agneau, ½ porc
Détailler des pièces de viande Détailler de la poitrine salée ou fumée Détailler en morceaux des viandes	Viande : agneau, bœuf, veau ...	
Découper des steaks, des pavés, des escalopes Détailler des noisettes, des tournedos	Bœuf (steack, pavé, tournedos, chateaubriands) Agneau (médaillons) Veau (médaillons, escalopes, grenadins) Carpaccio Paupiettes	Tailler jambon à l'os, jambon à la griffe
Détailler des pièces de poisson rond et plat Tailler des pavés, des dos, des escalopes, des goujonnettes	Poisson rond, plat Carpaccio Paupiette	Tailler saumon fumé .
Lever des filets de poissons ronds et plats	rouget, saumon, loup barbue, turbot, daurade, St pierre, Lotte...	
Désarêter un poisson plat entier	Poisson plat (façon « Colbert », poisson farci, poisson soufflé)	

2.2 Famille des apprêts

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Décortiquer des crustacés crus/cuits	Écrevisses, langoustines, langouste, homard	Trousser un crustacé
Dénervé	Pièce de viande, de volaille Filet de poisson, « foie gras »	
	Pattes de volaille ou gibier	
Farcir	Légumes, fruits	

	<p><u>Portion</u> :</p> jambonnette de volaille paupiette, crépinette filet de poisson	
	<p><u>Pièce entière</u> :</p> poisson rond portion poisson plat (poisson farci, poisson soufflé, filet de poisson) mollusque : calamar volaille : galantine, ballotine râble carré selle poitrine de veau, lapin <u>Portion</u> : pâtes fraîches (ravioles, cannellonis...)	Farcir sous la peau Farcir un sushi, maki Contiser une volaille Embosser, operculer
Ficeler	Ficeler en melon (pièce d'agneau, de volaille)	
Monter une préparation spécifique	Poissons, crustacés, coquillages (coquille Saint Jacques) Légumes Papillote Brochette	Monter un samossa Monter une pastilla Monter une chartreuse Pressé, marbré (légumes, foie gras...)
Monter une pièce en croûte (base pâte feuilletée) Pièce viande, volaille, gibier, poisson	pâte à sel, d'argile, pâte à pain, Envelopper de feuille de brick, pâte à filo	Luter (une cocotte)
Piquer, larder Viande, volaille, gibier, poisson	Larder avec légumes, chorizo...	Barder façon écailles, «tressage»
Plier des filets de poisson Plier en lavallière Plier en tresse	Tresse, lavallière, cylindre, tournedos	Plier en tubes (sous papier film)

2.3 Famille des liaisons

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Lier à l'amidon Lier à la farine Lier à la féculé de pommes de terre Lier à l'amidon de maïs	Farine torréfiée (sauce tomate, sauces de ragoûts et veloutés) Fécule de pommes de terre (sauces brunes) Maïzena (sauces blanches) Crème de riz (bisques, potages) Autres liaisons amidon (tapioca, poudre fruits secs, mie de pain)	

Lier aux purées de légumes ou de fruits	Fruits (amylacés) Pulpe fine de tomate, oignon, champignon...	
Lier aux protéines	Sang Corail (Saint-Jacques, oursin, ...) Foie (foie gras, foie de rouget, foie de volaille...) Encre Œufs Pieds, couenne, arêtes	Lier à la sauce hollandaise, béarnaise, à la sauce aïoli Lier au fromage
Lier aux matières grasses (par émulsion)	Matière grasse : beurre, crème Huile Beurre de cacao	
Lier aux additifs (épaississants – gélifiants)	Gelée Bavarois, mousse	Espumas Gelée pour fonds de plat Sphérification Additifs pour gel non thermo-réversible : Gomme gellane, Agar-agar, Carraghénane, Alginate, Xanthane Pectine jaune
Foisonner	Blanc en neige Crème fouettée Bouillon, écume Espumas, cappuccino Milk shake	

3. Marinades, saumures, fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces

3.1 Famille des marinades et saumures

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Marinade crue	Viande, volaille, gibier (pour civet, estouffade, daube...) Poisson (pour pochouse, matelote...)	Marinade pour tandoori, curry Marinade à sec (aux épices, ...) Marinade à l'asiatique
Marinade cuite	Pièce de viande de boucherie, venaison Façon escabèche, légumes, autres poissons	
Saumure, salage à sec	Poisson (saumon pour gravlax) Saumure seiche viande, poisson, volaille, foie gras, charcuterie... Saumure liquide citron, chou, jambon à l'os	Macération dans le sucre des fruits (pour confiture), chutney Confire au sucre Confire à l'alcool Confiture à la graisse

3.2 Famille des fonds, fumets, marmites, gelées, essences et glaces

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Fonds brun lié	Veau, gibier (poivrade) Canard Agneau	Espagnole ou ½ glace, chaud-froid
Fumets	Poisson (base vin rouge, base vin blanc) Fumet crustacés, soupe, marmite	Chaud-froid
Glace	Viande, volaille, poisson, crustacé fruits, légumes	Essence, miroir
Marmite Gelée	Bœuf, volaille, poisson, crustacé, gibier	Consommé lié (type Germiny) Royale, chaud-froid
Court-bouillon Nage Éléments liquides, divers, épices, et aromates	Légumes, viandes, abats, poissons, volailles	Matelote traditionnelle
Blancs de cuisson	Légumes (artichauts, cardons, salsifis, blettes)	Cuire dans un blanc des abats

4. Sauces, gelées, jus et coulis (version salée)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Sauces émulsionnées chaudes dérivées	Montée à l'huile Sabayon Beurre montée Utilisation d'émulsifiants	Émulsion <i>siphonnée</i>
Sauces brunes	Viandes, volailles Sucrées, salées, collées	
Sauces rouges Sauce tomate	Sauces tomates dérivées (aromatisées) Coupées sauces brunes	
Sauce à base de crustacés	Américaine et dérivés	
Gelées	Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, ... Gels irréversibles (base agar- agar, pectine)	
Jus	Viande rouge et blanche Volaille (poulet, ...) Poisson, légume, émulsion.	
Coulis de légumes	Légumes : tomate, asperge, olives, avocats, pistou, raifort, herbes : menthe, basilic	
Crème de ...	Légumes : ail, fenouil, asperge, ciboulette... Mousseuse, siphonnée	Émulsion siphonnée

5. Sirops, sauces, gelées, jus et coulis (version sucrée)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Sirop Sirop léger pour tremper Sirop pour puncher Sirop pour pocher	Variantes de sucre Épices, aromates, condiments Parfums	Glaçage Gelée décor Sucres cuits Confitures Granités, sorbets
Sauce gastrique	Glaçage, dérivés, crémée, beurrée	
Sauce / crème anglaise dérivées	Bavaroise, mousse, mix à glace, crème au beurre, crèmeux, ganache...	
Gelées	Liquide base : infusion, pulpe ou jus de fruits, alcools, gels irréversibles ...	
Jus	Fruits, légumes, herbes, émulsions	

6. Appareils et crèmes salés (farces, beurres composés, appareils divers, mousses...)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Farces Farce à gratin	Volaille Abattis (foie de volaille) corail	
Farce mousseline	Veau, volaille Crustacé, poisson	Farce pour terrine, pâté, galantine
Farce à la panade (quenelles, godiveau, ...)	Quenelles Godiveau Boudin blanc Mousse de foie, de jambon	
Purées – dérivées Appareil à pommes macaire Appareil à gnocchi de pommes de terre Appareil à pomme Dauphine	Macaire, dauphine, gnocchi, duchesse	
Appareils à soufflés	Appareil à soufflé salé sur base sauce Mornay, farce mousseline	
Appareils liés à l'amidon	Variantes de féculents : pommes de terre, riz, semoule, polenta, gnocchi Autres féculents Pois chiche, épeautre	
Mousses	Version salée (base légumes, foie gras, fromage, ...) Émulsifiants, agar agar	

7. Appareils et crèmes sucrés (appareils divers, mousses, crèmes...)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Appareils liés à l'amidon	Version sucrée Variantes de liquide : lait, crème, jus, ... Variantes de féculents : riz, semoule, polenta, risotto	
Appareils à soufflés	Appareil à soufflé Sucre base crème pâtissière	Appareil à soufflé (sans farine)
Mousses Mousse froide base pâte à bombe légère Mousse froide base crème anglaise Mousse à base de meringue	Version salée (base légumes, foie gras, fromage, ...) Version sucrée Soufflé glacé Mousse chaude	
Crèmes pâtissières dérivées (crème Chiboust, ...)	Autres texturants : gélatine, beurre, beurre de cacao, chocolat, ... Allégeant : crème fouettée, meringue italienne, crème catalane, incorporation de gaz, ...	<u>Appareil à soufflé chaud</u> : appareil à gratin base crème pâtissière
Crème fouettée et dérivés (salés et sucrés) Crème Chantilly	crème avec additifs	Crème Pana cota pour entremets, Espuma, écumes Milk shake
Crèmes d'amande dérivées	Frangipane, Petits fours Verrine	
Sabayon et pâte à bombe		
Crème au beurre à ...	Sirop Crème au beurre à base de crème anglaise, à base de meringue italienne	
Crème ganache	Variantes autres liquides	

8. Pâtes (versions salées et sucrées)

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Appareils à fours secs : crémés, mélangés	Pâte à cigarette Pâte à tuile Pâte à décor Version sucrée, salée Croustillants (crèmes, miel)	

Nougatine ou croquante	Fruits secs (amandes, noisettes,) Autres produits et produits (fondant, glucose)	
Pâte molle Pâte à choux	Version salée/version sucrée Parfumées, autres Matières grasses	Pâte à choux pour friture (appareil à beignet soufflé : pets de nonne, beignet, pignat elli...) Panade, Gaufres Gnocchi
Pâtes levées (fermentées) Pâte à savarin Pâte à brioche	Version salée, sucrée Pizza, pain, baba, brioche, pain de mie, croissant	Base friture Kouign-amann
Pâtes levées (non fermentées) Pâte à cakes Pâte à madeleine	Version salée Version sucrée Pain d'épices Marbré, 4/4	
Pâtes à pâtes fraîches Pâte à nouilles	Version salée Version sucrée Raviole Base semoule spätzles	
Pâtes battues Pâte à biscuit	Savoie, amandes, cuiller	
Meringues Meringue française Meringue italienne Meringue cuite	Macarons	Autres appareils meringués : Russe, Succès, Progrès, dacquois
Pâte à crêpes	Blinis, pancake, cannelés	
Pâte à frire	Tempura, autre tendances	

9. Cuissons

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Cuire par contact Sauter Griller, marquer au grill Sauter paner Sauter meunière <i>Brûler</i> des demi-oignons Sauter-déglacer Rissoler (pommes sautées à cru) Sauter des omelettes (plates, roulées) Cuire des œufs brouillés	Cuire au wok Cuire au maigre Plancha	
Cuire en atmosphère - sèche Rôtir	Robe des champs Duchesse Cuire à blanc	Rôtir un abat, un gibier Fumer à chaud / fumer à froid Cuire un gratin Bayaldi

- humide	Sous-vide Cuire à l'étouffée Cuire en croûte de sel Cuire sous pression	
Cuire par immersion départ à chaud	Pocher à froid à chaud Court bouillon, nage Cuire œuf poché Cuire à court mouillement Confire sirop Cuire dans un blanc	
Cuire par immersion dans une matière grasse Frire	Frire avec enrobage	
Cuire par rayonnement	Glacer, gratiner, cuire à la broche	
Cuire par combinaison (double cuissons)		
Par rayonnement + atmosphère sèche		
Contact surface solide + immersion : braiser à brun braiser à blanc, ragoût de légumes		Lièvre à la royale Effilochée de paleron Matelote Salmis
Contact solide + atmosphère humide : poêler	Barigoule	
Cuire des pommes de terre spécifiques	Anna maxime paillason soufflé	
Cuire à « basse température » Cuire sous-vide Braisier, ragoût à brun / à blanc, pocher, ... Confire un légume, une viande, une volaille... Confire au sucre Confire à l'alcool		Cuire à « juste température »
Cocter Mariner (acide, alcool) Macérer (sel, sucre)		

10. Décorations et finitions

TECHNIQUES (AVEC VARIANTES PRODUITS)		AUTRES TECHNIQUES ou PRÉPARATION
Décorer sur pièce entière Lustrer Napper Masquer Glacer	Laquer Chaud-froiter Bordures d'entremets Biscuit imprimé, rayé... Technique d'impression sur gelée (base transparent) Fonds d'assiette, de plat	

<p>Décorer des supports Technique d'écriture au cornet Décorer des fonds d'assiette, de plat</p>		
<p>Façonner à la cuillère des petits décors à base de :</p> <p>-Pâtes</p> <p>- Légumes, herbes, fruits, fleurs, charcuterie (séchés, cristallisés, poudre)</p> <p>-Décors à base de sucre (sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé, pastillage, ...)</p> <p>Décors à base de sucre cuit (caramel, sucre filé, sucre bullé)</p> <p>-meringue</p> <p>-chocolat (couverture non précristallisée)</p>	<p>Pâte à nouille frite, pâte à choux frite, feuille de brick, pâte à filo, pain de mie</p> <p>duchesse...</p> <p>Herbes</p>	<p>Décor à base de pâte d'amande</p> <p>Décors à base de chocolat (couverture pré-cristallisée) : boucles, tubes (grillagés ou non), vagues, nœuds rayés, copeaux</p> <p>Décor à la glace royale</p> <p>Décor à base de sucre</p>
<p>Sculpter Canneler Historier</p>	<p>Sculpter des fleurs de légumes</p>	