

Module B

Un produit simple... pour une cuisine riche ...



Fiche 18

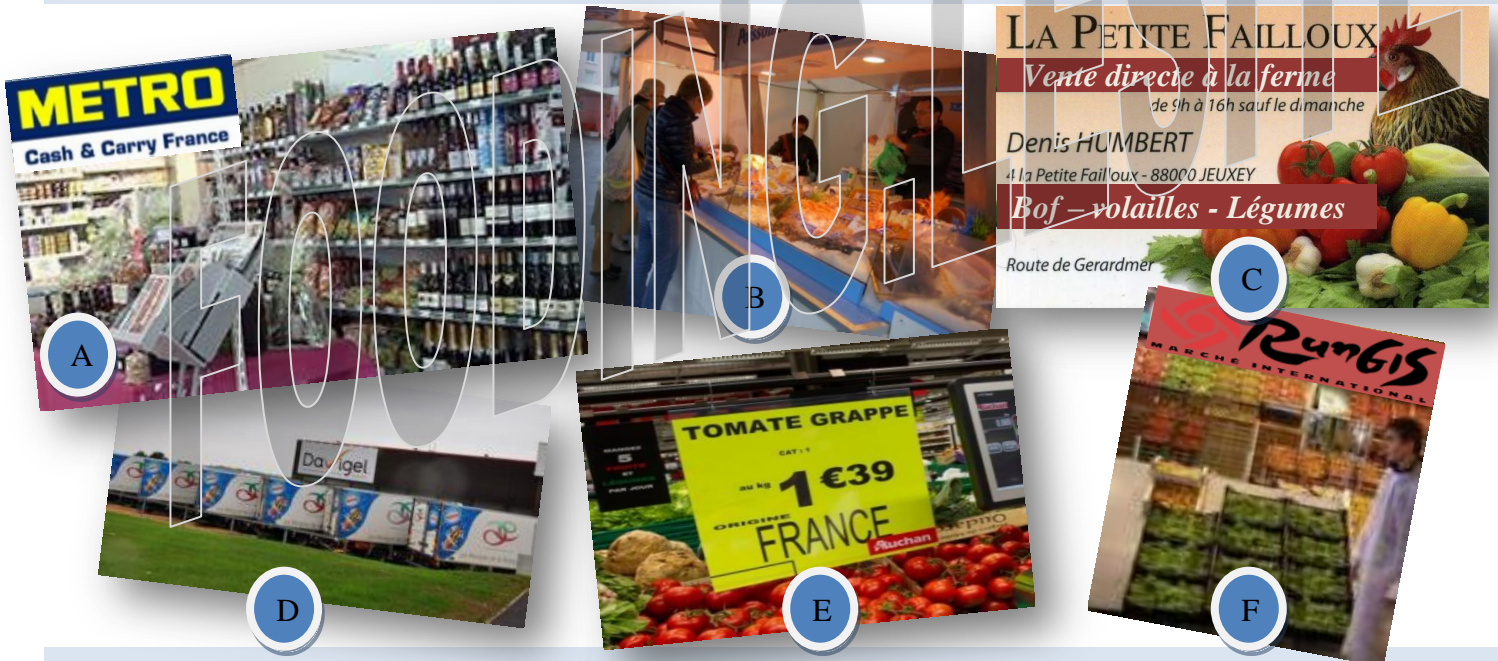
Où et comment acheter !!!
Le choix des fournisseurs

Date : / /

Depuis quelques temps, lorsque nous sommes en séance de STC, l'éconamat central du lycée nous prépare notre chariot de marchandises nous servant à produire certaines recettes comme par exemple la :

Crème renversée au saumon fumé, royale de fèves et réduction de jus de coques

Mais vous êtes vous déjà demandé d'où venez les produits achetés par l'éconamat que nous recevons à chaque séance ? Quels sont les contraintes liées à l'acte d'achat en restauration ? Pourquoi portons nous autant d'attention aux achats en restauration ?



Observations des sources d'approvisionnements

A l'aide la fiche technique fournie en page suivante, classez et inscrivez les produits à acheter par famille et indiquer le choix du fournisseur que vous privilégiez

Produits à acheter	Source d'approvisionnement privilégiée
<u>Poissons :</u>	<input type="radio"/>
<u>Epicerie :</u>	<input type="radio"/>
<u>BDF :</u>	<input type="radio"/>
<u>Fruits et légumes :</u>	<input type="radio"/>
<u>Surgelés :</u>	<input type="radio"/>

FICHE CUISSON

Crème prise salée à base d'œufs



Crème renversée au Saumon fumé, royale de fèves et réduction de jus de coques.

Ingrédients	Unités	Qté	Progression
A Crème renversé de saumon			
Saumon fumé (chute de)	kg	0.10	Tiédir le lait et la crème, ajouter le saumon fumé, mixer et laisser refroidir.
Œuf entier	pce	6	
Sel fin, poivre	Kg	PM	Beurrer des moules à darioles, refroidir
Crème liquide	L	0.25	Ajouter les œufs entiers battus dans la préparation à base de saumon, écumer et mouler
Lait	L	0.25	Cuire les darioles au bain marie pendant 30 minutes environ (85°C à cœur)
beurre	kg	0.01	
B Royale de petit pois			
Petits pois surgelés	Kg	0,30	Cuire fortement les petits pois à l'anglaise, égoutter et refroidir
Gros sel	kg	pm	Mixer les petits pois avec la crème et le fond blanc, assaisonner
Œuf (jaune d'œuf)	pce	5	Ajouter les jaunes d'œuf à la préparation.
Fond blanc (de volaille)	L	0,10	Remplir les verrines, à l'aide d'un chinois à piston, les filmer
Crème	L	0,10	Cuire les verrines au bain marie pendant 30 minutes environ (85°C à cœur)
Piment d'Espelette	Kg	pm	Refroidir rapidement après cuisson en cellule de refroidissement.
C Réduction de jus de coques			
Coques	Kg	0.50	Nettoyer les coques à grande eau.
Vin blanc	Kg	0,02	Ciseler les échalotes, les suer avec un peu d'huile d'olive
échalotes	Kg	0.05	Ajouter les coques et le vin blanc, cuire quelques minutes à couvert.
Huile d'olive	L	0,02	Décoquiller les coques et réserver au frais, filtrer et réduire le jus de coques
			Emulsionner le jus de coque avec l'huile d'olive à l'envoi

Point technologique :

La liaison aux œufs

Comme nous l'avons vu dans les différentes expériences, la liaison aux œufs dépend de la maîtrise de la température.

Il existe deux méthodes pour les crèmes prises :

☞ La cuisson au four vapeur à 85 °C limitant les risques de sur cuisson

☞ Au bain marie, dans un four à 150°C, l'eau du bain marie réglera automatiquement la température à 100°C, limitant ainsi la température à cœur du produit.

Aussi, la hauteur d'eau doit couvrir la majeure partie du moule sinon la partie haute de la préparation risque de bouillir.

Une température trop élevée entrainera une ébullition, le gonflement du produit et la formation de bulle inesthétique.

La cuisson à la marinière

La cuisson à la marinière est un grand classique de la cuisine française.

Elle s'adapte aux mollusques bivalves comme les moules, les coques, les praires, ...

Le jus de cuisson est fortement concentré en saveur du mollusque. Il peut être servi comme jus d'accompagnement, d'émulsion ou encore de liquide de mouillement pour la cuisson d'un poisson, d'un riz, ...

Processus des cuissons marinières

Suer la garniture aromatique

Mouiller au vin blanc

Cuire les mollusques à couvert

Crémé le jus prend alors l'appellation « POULETTE »



Ce que je dois retenir !

Les sources d'approvisionnements

☞ Côté définition :

S'approvisionner c'est mettre à disposition d'une entreprise des biens, tels que les denrées périssables et parfois des services, nécessaires à son fonctionnement.

Les achats doivent être réalisés **au bon moment** (éviter les ruptures de stock), **en bonne quantité** (gestion des coûts) et **de bonne qualité** (satisfaction des clients).

☞ Côté approfondissement :

Il existe pour un restaurateur plusieurs solutions d'approvisionnement qu'il combine souvent, car chacune d'elles présente des avantages et des inconvénients

Le restaurateur fait son choix de fournisseurs en fonction du **produit** bien sûr, mais également en fonction **des quantités de produits** à commander et en fonction de l'endroit **où ils se trouvent**.

Les Sources d'approvisionnements

	SOURCE	Enseignes	Avantages	Inconvénients
A	Cash and carry : il s'agit de supermarché réservé aux professionnels Une carte professionnelle doit être présentée avant tout achat.		€ : 🛒 : 🚚 :	 🏭 : 🚚 :
B	Les marchés locaux : ils se trouvent dans toutes les villes et on y trouve beaucoup solution d'approvisionnement de dépannage comme le poissonnier, le primeur, ...		🕒 : ⚖️ : 📦 :	 👁️ : 🛒 :
C	Les producteurs : Ce sont des fabricants et producteurs qui distribuent leur production.	Vente directe à la ferme 	🕒 : 📦 :	🛒 : 🕒 :
D	Les grossistes : Ce sont des intermédiaires qui achètent des produits en grande quantité aux producteurs ou à des industriels pour les revendre à des prix compétitifs aux restaurateurs	Davigel 	⌚ : € : 🚚 :	€ : 🏭 : ⚖️ :
E	Les grandes surfaces : Permettent aux restaurateurs des achats de complément ou des dépannages en cas de rupture de stock	Grande surface 	🕒 : ⚖️ : 🕒 :	 🏭 : € :
F	Les MIN : Les Marchés d'intérêt national sont situés dans les villes de 30.000 Habitants. ils sont réservés aux professionnels et regroupe une grande variété de grossiste.		🛒 : 🛒 : € : 📦 :	 🕒 :

Il existe d'autres types de fournisseurs comme les centrales et groupement d'achats (nous les analyserons plus tard)

