

SOMMAIRE

1- Les règles d'hygiène à appliquer en cuisine	7
1- l'activité microbienne	7
2- la qualité hygiénique des aliments	10
3- les moyens de lutte antimicrobienne	14
4- le plan de nettoyage	17
5- la marche en avant.	20
Exercices d'application	22
2- La commercialisation des aliments	25
1- les aliments dits « frais ».....	25
2- les aliments conservés par la chaleur.....	26
3- les surgelés.....	27
4- les aliments sous vide et sous atmosphère contrôlée.....	29
5- les produits déshydratés ou lyophilisés	30
6- les plats cuisinés à l'avance.....	31
7- les étiquettes des produits alimentaires.....	31
8- la qualité des produits alimentaires.....	35
Exercices d'application.....	37
3- Les matériaux utilisés en cuisine	39
1- le bois	39
2- les métaux et alliages	40
3- le verre	44
4- les céramiques	46
5- les matières plastiques	48
Exercices d'application	52
4-Technologie des équipements	55
1- les appareils de cuisson	55
2- le matériel de conservation	67
3- le matériel de préparation des repas	72
4- le matériel de distribution des repas	75
5- l'alimentation en eau	77
Exercices d'application	82

5- Technologie des aliments par groupe	87
1- le lait et les produits laitiers	87
2- les viandes, poissons, œufs	93
3- les légumes et les fruits	96
4- les céréales, féculents	99
5- les matières grasses	103
6- les produits sucrés	105
7- les boissons	108
8- les nouveaux produits	113
Exercices d'application	115
6- Technologie culinaire	117
1- liaison glucidique. Formation d'empois d'amidon	118
2- les liaison à l'œuf	120
3- les liaisons mixtes : à l'œuf et à l'amidon	123
4- le pouvoir moussant des blancs d'œuf	124
5- les pâtes sèches	126
6- les pâtes levées à la levure chimique.....	129
7- les pâtes semi-liquides	132
8- la cuisson du riz en milieu aqueux (lait).....	134
9- la cuisson à l'eau des végétaux	136
10- la cuisson des semoules et des pâtes en milieu aqueux.....	139
11-la cuisson des viandes et des poissons.....	142
12-les sauces émulsionnées	144
7- Techniques de préparation et de distribution des repas	147
1- les règles d'hygiène.....	147
2- préparation, épluchage des denrées.....	153
3- le transport différé des repas : liaisons froides et liaisons chaudes..	155
4- les modes de distribution des repas	156
Exercices d'application	158
8- Corrigés types.....	161
9- Annexes	179
- le petit matériel de cuisine.....	181
- protocole de lavage des mains.....	185
- attention à bien conserver vos aliments.....	187
- quel avenir pour le bio ?.....	189