






CHAPITRE
5

Les gammes de produits

IDENTIFIER LES GAMMES DE PRODUITS

Les critères de classement en gamme sont : La présentation commerciale - La technique d'élaboration - Le mode de conservation des légumes

Gamme	Avantages	Inconvénients	Type de restauration			
			Gastro-nomique	Rapide	À thème	Collective
<p>1^{re} gamme Les légumes sont bruts.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> – Saveur du produit. – Apport nutritionnel optimal. – Utilisation de fruits et légumes de saison. 	<ul style="list-style-type: none"> – Difficulté de stockage (rotation des stocks, manipulation, chambre froide dédiée...). – Réalisation des préparations préliminaires et des taillages qui exige du personnel nombreux et qualifié. – Risques de contamination si non-maîtrise de la marche en avant. 				
<p>2^e gamme Les légumes sont stérilisés, en conserve.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> – Large choix. – Conservation longue avant ouverture de la conserve. – Facilité de stockage. – Nécessite une main-d'œuvre peu qualifiée. 	<ul style="list-style-type: none"> – Modification de la couleur et de la saveur des produits par le traitement thermique. 				
<p>3^e gamme Les légumes sont surgelés.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> – Bonne conservation des vitamines et sels minéraux et qualités gustatives satisfaisantes. – Légumes présents en toutes saisons. – Coût d'achat moindre par rapport aux légumes frais. – Gain de temps car les légumes sont prêts à l'emploi (ils ne nécessitent pas de décongélation) : suppression de l'épluchage, du lavage et du nettoyage en légumerie. – Nécessite une main-d'œuvre peu qualifiée. – Gestion des stocks aisée. 	<ul style="list-style-type: none"> – Stockage coûteux (congélateurs). – Tenue délicate des légumes à la cuisson. 				
<p>4^e gamme Les légumes sont crus et conservés sous vide ou sous atmosphère contrôlée.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> – Gain de temps car il y a suppression de l'épluchage, du lavage, du taillage et du nettoyage en légumerie. – Nécessite une main-d'œuvre peu qualifiée. 	<ul style="list-style-type: none"> – Précautions nécessaires lors des manipulations de stockage : il ne faut pas percer les barquettes. – Coût d'achat élevé. – Selon le produit, il y a une perte des saveurs. 				
<p>5^e gamme Les légumes sont cuits et conservés sous vide ou sous atmosphère modifiée.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> – Conservation assez longue : de quelques semaines à deux mois. – Gain de temps car disparition de l'épluchage, du lavage et du nettoyage en légumerie, du taillage et de la cuisson. – Nécessite une main-d'œuvre peu qualifiée. 	<ul style="list-style-type: none"> – Coût d'achat élevé. – Manipulations délicates lors du stockage. Il ne faut pas percer les sachets. – Selon le produit, il y a une perte des saveurs. 				

Quelle gamme est la plus utilisée en restauration gastronomique ? Pourquoi ?

La restauration gastronomique utilise le plus la 1^{ère} gamme car elle présente les meilleures qualités organoleptiques si les délais et les conditions de stockage sont respectés






Quels types de restauration utilisent toutes les gammes, pourquoi ?

La cuisine à thème et la cuisine collective utilisent toutes les gammes, en fonction de leurs organisations. En effet elles emploient souvent une main-d'œuvre peu qualifiée

Exemple :

Préparation culinaire	Légumes à utiliser	Gamme	Justification du choix de la gamme
Tian 	Aubergines	<input checked="" type="checkbox"/> 1 ^{re} <input type="checkbox"/> 2 ^e <input type="checkbox"/> 3 ^e <input type="checkbox"/> 4 ^e <input type="checkbox"/> 5 ^e	Restaurant traditionnel de qualité : utilisation de produits frais de saison
Ratatouille 	Poivrons	<input checked="" type="checkbox"/> 1 ^{re} <input type="checkbox"/> 2 ^e <input type="checkbox"/> 3 ^e <input type="checkbox"/> 4 ^e <input type="checkbox"/> 5 ^e	Restaurant traditionnel de qualité : utilisation de produits frais de saison
Salade aux noix de Saint-Jacques 	Salade verte	<input type="checkbox"/> 1 ^{re} <input type="checkbox"/> 2 ^e <input type="checkbox"/> 3 ^e <input checked="" type="checkbox"/> 4 ^e <input type="checkbox"/> 5 ^e	Utilisation de la 4 ^{ème} gamme (mesclun) ce qui permet un gain de productivité tout en respectant les qualités organoleptiques du produit et le cahier des charges d'un restaurant de type traditionnel
Fondue de tomates 	Tomates	<input type="checkbox"/> 1 ^{re} <input type="checkbox"/> 2 ^e <input checked="" type="checkbox"/> 3 ^e <input type="checkbox"/> 4 ^e <input type="checkbox"/> 5 ^e	Utilisation de la 3 ^{ème} gamme pour gagner en productivité tout en respectant les qualités organoleptiques du produit

Les avantages et les inconvénients des différentes gammes de légumes

Utilisation selon le concept	Restauration collective				
	Restauration à thème				
	Restauration rapide				
	Gastronomique				
Gammes	<p>1^{re} gamme Les légumes sont bruts.</p> 	<p>2^e gamme Les légumes sont stérilisés, en conserve.</p> 	<p>3^e gamme Les légumes sont surgelés.</p> 	<p>4^e gamme Les légumes sont crus et conservés sous vide ou sous atmosphère contrôlée.</p> 	<p>5^e gamme Les légumes sont cuits et conservés sous vide ou sous atmosphère contrôlée.</p> 
Avantages / Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> ⊕ Saveur et apport nutritionnel optimaux ⊖ Stockage ⊖ Personnel qualifié, donc coûteux 	<ul style="list-style-type: none"> ⊕ Longue conservation ⊕ Stockage facile ⊕ Large choix ⊖ Modification de la saveur et de la couleur 	<ul style="list-style-type: none"> ⊕ Bon apport nutritionnel, goût satisfaisant ⊕ Prêts à l'emploi ⊕ Large choix ⊖ Coût de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> ⊕ Prêts à l'emploi ⊖ Coût d'achat élevé ⊖ Précautions nécessaires lors des manipulations pendant le stockage 	<ul style="list-style-type: none"> ⊕ Prêts à l'emploi ⊕ Longue conservation ⊖ Coût d'achat élevé ⊖ Précautions nécessaires lors des manipulations pendant le stockage

CHAPITRE
10

Les auxiliaires de cuisine, les PAI et les produits élaborés

1 Découvrir les PAI et les produits finis


Les produits alimentaires intermédiaires (PAI) sont des produits fabriqués par l'industrie agro-alimentaire. Ils ne sont souvent pas consommables en l'état et nécessitent une transformation ou une phase de finition avant l'utilisation. Ils sont à la base du concept de la « cuisine d'assemblage »

Classification	Description	Exemples	Température de stockage	Temps de conservation
Pour les denrées d'origine végétale (DOV)				
1 ^{re} gamme	Produits frais bruts	Oignons, carottes, bananes, laitues	+ 6 °C à + 8 °C	Courte sans DLC
2 ^e gamme	Produits appertisés (conserves)	Haricots verts, petits pois	+ 15 °C maximum	1 an et plus
3 ^e gamme	Produits surgelés	Asperges, fonds d'artichaut	- 18 °C	Plusieurs mois
4 ^e gamme	Végétaux crus sous atmosphère contrôlée ou modifiée	Salades, juliennes de légumes	+ 3 °C maximum	4 à 8 jours
5 ^e gamme	Végétaux cuits et plats cuisinés conditionnés sous vide	Endives braisées	+ 3 °C	6 à 45 jours
Pour les denrées d'origine animale (DOA) et de pâtisserie				
Produits bruts	Viandes et poissons après colisage	Viandes en carcasse, poissons entiers non vidés	+ 3 °C	J+3
Produits pré-élaborés	Produits ayant subi une transformation, sans modification de goût ou de texture	Dames de saumon, œufs entiers pasteurisés, filets de bœuf conditionnés sous vide	+ 3 °C	J+3
Produits semi-élaborés	– Restructurés : morceaux de viande ou de volaille peu tendres ou poissons peu cotés qui sont désossés ou désarêtés puis hachés en incorporant des protéines, et enfin parfumés, gélifiés et moulés en toutes formes.	Colorado steaks, panés de dinde, surimis	+ 3 °C - 18 °C	J+3
	– Extrudés : produits transformés en pâte peu hydratée puis mis en forme	Biscuits, viandes multicouches, pâtes à pâtisserie prêtes à garnir		
	– Déshydratés	Poudres à crème, fonds déshydratés		6 mois
Produits finis	Plats cuisinés prêts à consommer avec éventuellement une remontée en température (rôtis de viande cuits, charcuterie, plats cuisinés, pâtisseries prêtes à consommer, œufs durs...). Ils peuvent être surgelés, appertisés ou sous vide.	Cuisses de canard confites, tarte aux pommes cuites	+ 3 °C	J+3

De plus en plus présents dans le domaine de la restauration, les produits alimentaires intermédiaires permettent un gain de temps considérables

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"> – Gain de temps – Qualité sanitaire parfaite – Facilité d'utilisation – Gestion plus précise – Valorisation du cuisinier – Facilité de stockage, DDM (date de durabilité maximale) longue 	<ul style="list-style-type: none"> – Coût plus élevé – Uniformisation des productions – Réduction des effectifs (locaux et personnel) – Peu de contrôle sur la composition – Disparition du personnel qualifié

Identification des produits (produits finis et PAI) à commander pour réaliser une Daube de Bœuf

	Éléments de la recette	Modes de conservation
Éléments principaux	Bœuf : paleron, gîte à la noix, basse côte, morceaux de 0,050 kg 	Morceaux découpés, conditionnés sous vide et réfrigérés Produit semi-élaboré
Garniture aromatique	Carottes, oignons, ail, bouquet garni 	4^{ème} gamme « sous vide » réfrigéré
Garniture et mouillement	Poitrine de porc découpée en lardons 	Sous vide
	Champignons de Paris 	Atmosphère raréfiée
	Petits oignons 	Surgelés
	Fonds brun de veau lié 	Lyophilisé - déshydraté
Garniture d'accompagnement	Pâtes fraîches 	Atmosphère raréfiée

3 Agrémenter avec les auxiliaires de cuisine

De nombreux auxiliaires de cuisine permettent de parfumer ou de relever les différents plats

Les épices

Elles sont commercialisées à l'état brut (en noix, bâtonnets, graines, baies) ou, le plus souvent, pulvérisées (en poudre). Elles permettent l'assaisonnement des mets en raison de leur goût prononcé.



Les herbes aromatiques

Elles sont généralement commercialisées en bottes lorsqu'elles sont fraîches.



Les condiments

Ils servent essentiellement à accompagner des plats, à accentuer le goût d'une préparation.



RETENIR

Les PAI et les produits finis

Classification	Description	Classification	Description
Denrées d'Origine Végétale (DOV)		Denrées d'Origine Animale (DOA) et de pâtisserie	
1 ^{re} gamme	Produits frais bruts	Produits bruts	Viandes et poissons après colisage
2 ^e gamme	Produits appertisés	Produits pré-élaborés	Produits ayant subi une transformation, sans modification de goût ou de texture
3 ^e gamme	Produits surgelés	Produits semi-élaborés	Restructurés : ils ont subi une transformation et nécessitent d'être retravaillés chez le restaurateur.
4 ^e gamme	Végétaux crus sous atmosphère contrôlée ou modifiée		Extrudés : produits en pâte peu hydratée puis mis en forme
5 ^e gamme	Végétaux cuits et plats cuisinés conditionnés sous vide	Produits finis	Déshydratés (ex. : fonds de sauce) Plats cuisinés prêts à consommer avec éventuellement une remontée en température

Les principales herbes aromatiques, épices et condiments

Les aromates	Les épices	Les condiments
Aneth, basilic, cerfeuil, ciboulette, coriandre fraîche, estragon, laurier, menthe, persil, romarin, sauge, thym...	Badiane, baies de coriandre, baies de genièvre, cannelle, cumin, curry, clou de girofle, muscade, paprika, piment de Cayenne, poivre, Ras el hanout, safran, sel, tandoori...	Câpres, cornichons, criste-marine (algues), lait de coco, miel, moutarde, nuoc-mam, olives, <i>Worcestershire sauce</i> , sauce soja, Tabasco...