

Liste des indicateurs relatifs à l'aspect « Charge de travail » dans le cadre des mets de la corbeille de marchandises Cuisinier 2010 PQ 2017

	Charge de travail minime	Charge de travail moyenne	Charge de travail importante
<b>Corbeille 1 à 4</b> <b>Hors d'œuvre froid / tiède*</b> <i>*(Hors d'œuvre froid combiné avec un ingrédient tiède)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade en tant qu'ingrédient principal <i>et</i></li> <li>- un accompagnement (Les croûtons et lardons ne sont pas considérés comme accompagnement)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande, poisson, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal <i>et</i></li> <li>- une salade ou des légumes en accompagnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande, poisson, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal <i>et</i></li> <li>- une salade ou des légumes en accompagnement <i>et</i></li> <li>- un élément croustillant <i>et</i></li> <li>- une sauce adaptée</li> </ul>
<b>Corbeille 1 à 4</b> <b>Potage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites dans une moindre mesure. <i>Par exemple :</i></li> <li>- <i>Un potage doit être préparé avec une garniture ou un accompagnement.</i></li> <li>- <i>Les « herbes hachées » ne sont pas considérées comme une garniture ou un accompagnement.</i></li> <li>- Pour le potage froid, aucune technique de chaleur n'est appliquée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites <i>et</i></li> <li>- En plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté.</li> <li>- Pour le potage froid, une technique de chaleur est appliquée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les exigences sont satisfaites <i>et</i></li> <li>- En plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté. <i>et</i></li> <li>- l'un de ces deux éléments est farci ou composé d'une garniture cuite</li> <li>- Pour le potage froid, une technique de chaleur est appliquée.</li> </ul>
<b>Corbeille 1 à 4</b> <b>Mets de poisson avec un féculent adapté</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec sauce et féculent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec sauce, féculent et un légume</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mets de poisson demandé avec sauce, féculent et deux légumes utilisés (pas deux modes de cuisson) <i>et</i></li> <li>- une garniture (bouquet d'herbes aromatiques et herbes hachées ne sont pas considérés comme garniture)</li> </ul>
<b>Glossaire :</b>	<b>Ingrédients principaux :</b> Par « ingrédient principal » est entendu l'élément qui est <u>nommé en premier</u> dans le mets. (Par exemple : <u>Terrine de caille</u> avec salade de légumes tiède)	<b>Ingrédients secondaires :</b> Par « <u>ingrédient secondaire</u> » est entendu l'élément qui est nommé en deuxième dans le mets. (Par exemple : Terrine de caille avec <u>salade de légumes tiède</u> )	<b>Ingrédients supplémentaires :</b> Par « <u>ingrédient supplémentaire (garniture)</u> » est entendu une garniture qui valorise les aspects esthétiques et gustatifs du mets. (Par exemple : Terrine de caille avec salade de légumes tièdes et kumquats confits)