

Dossier professionnel



La Grande Cascade – Paris

Session
2013/2014

Mention complémentaire Cuisinier en
desserts de restauration

Epreuve E3 : Evaluation des activités en milieu
professionnel et communication

Elève : Xxxxx XXXXXX

Enseignant : Cyril GADELAT – CFA Médéric

Maître d'apprentissage : Frédéric ROBERT – Chef étoilé du
restaurant « La Grande Cascade »

SOMMAIRE

| | |
|--|-----------|
| PROJET PROFESSIONNEL | 2 |
| PRESENTATION DE L'ENTREPRISE | 3 |
| Situation et équipe..... | 3 |
| Présentation de la carte..... | 4 |
| MISE AU POINT D'UNE RECETTE POUR UN DESSERT DE RESTAURANT | 5 |
| MISE EN ŒUVRE D'UN PROCESSUS D'ASSEMBLAGE | 7 |
| CONCLUSION | 10 |
| REMERCIEMENTS | 11 |

Projet professionnel

Après l'obtention du CAP de Pâtisserie au **Lycée Hôtelier le Château des Coudraies d'Étiolles**, en Essonne, j'ai décidé d'intégrer le CFA Médéric de Paris afin de compléter ma formation et apprendre à confectionner des desserts de restaurant.

Mes premiers stages en entreprise du CAP de Pâtisserie m'avaient conduite dans des pâtisseries artisanales où je me suis perfectionnée dans la fabrication de desserts vendus en boutique.

Grâce à l'un de mes professeurs, j'ai eu la chance de pouvoir effectuer un stage au restaurant de **l'Hôtel Westminster à Paris, Le Céladon**. Ces six semaines passées dans un palace parisien furent une révélation et je me suis aussitôt passionnée pour la multitude de possibilités de création qu'offrent les desserts à l'assiette.

De plus, le travail d'équipe dans une brigade de restaurant - malgré ses coups de feu - était beaucoup plus attrayant à mon sens que le travail en laboratoire.

J'ai souhaité confirmer ma nouvelle orientation par une seconde expérience dans les cuisines d'un hôtel et, à l'issue d'un stage d'un mois en tant que commise pâtissière unique à **l'Hôtel Sofitel Arc de Triomphe**, ma décision était prise.

C'est ainsi que je me suis inscrite à la session 2013/2014 de la Mention Complémentaire « Cuisinier en desserts de restauration » au CFA Médéric de Paris et que j'ai postulé au poste d'apprentie pâtissière à la Grande Cascade.

Présentation de l'entreprise

Le restaurant dans lequel j'ai eu la chance d'obtenir un poste d'apprentie pour ma formation en alternance est :



Situation et équipe

L'élégante verrière du restaurant gastronomique étoilé « La Grande Cascade » est abritée par l'écrin de verdure du bois de Boulogne, au cœur du secteur privilégié des hippodromes de Longchamp et d'Auteuil, et des jardins d'acclimatation et de Bagatelle.

Cet ancien pavillon de chasse de Napoléon III a gardé toute son allure de l'époque pour offrir aux gourmets le triple plaisir du dépaysement, de l'Histoire et de la haute gastronomie, à quelques pas de la capitale.

Le propriétaire, Monsieur MENUT, a confié la direction de son piano au chef étoilé, Frédéric ROBERT, dont la cuisine exigeante est mise en scène par la brigade de restaurant de Grégory HOUDEZ.

La brigade de pâtisserie est composée de :

Nelson LE CHIEN, Chef
Thomas POZZI, Sous-chef
2 Demi Chef de partie : Maguy et Aurélien
1 apprentie pâtissière

Présentation de la carte

La carte comporte une succession de mets rares travaillés avec raffinement à chaque saison.

Comme un point final à une belle histoire, les desserts ponctuent avec gourmandise les menus allant de 75 à 185€ :

- Fraises des Bois, Rhubarbe, comme un Vacherin
- Meringue moelleuse aux pistaches de Sicile et parfums d'hibiscus
- Figues rôties dans une crème de cassis et mûres, spéculos glacé
- Texture tout chocolat grand cru "Arriba" de Bolivar, sorbet cacao
- Cerises amarena et chocolat "Tanéa" comme une Forêt Noire

Mise au point d'une recette pour un dessert de restaurant



La fraise dans tous ses états – 6 personnes

| | |
|---|---|
| <p>Éléments constitutifs de l'appareil</p> | <p>500g de purée de fraises 10g de gingembre frais 14g de gélatine 100g de blancs d'œuf 150g de sucre 50g d'eau 300g de crème fleurette</p> |
| <p>Processus d'assemblage de l'appareil</p> | <p>Battre les blancs d'œuf avec le sucre et l'eau pour obtenir une meringue italienne. Monter la crème fleurette en mousse. Faire fondre la gélatine dans un peu de crème puis incorporer la meringue italienne, la purée de fraises et le gingembre râpé. Laisser figer au froid dans un cadre.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Éléments constitutifs du biscuit mirliton</p> | <p>100g de poudre d'amandes 100g de pâte de pistaches 200g de sucre 260g d'œufs 20g de poudre à crème 120g de jaunes d'œufs 10g de miel</p> |
| <p>Processus d'assemblage du biscuit mirliton</p> | <p>Mettre tous les éléments dans le bol du batteur et mélanger pendant 5 minutes. Débarrasser sur une plaque et faire cuire pendant 8 minutes à 180 degrés.</p> |
| <p>Éléments constitutifs de la gelée de fraises</p> | <p>300g de fraises 100g de framboises 10g de poivre 5g de pectine nH 30g de sucre Quelques feuilles de chizo</p> |
| <p>Processus d'assemblage de la gelée de fraises</p> | <p>Mettre tous les éléments sauf la pectine dans une casserole et laisser compoter. Ajouter la pectine avec un peu de sucre et remettre 2 minutes sur le feu. Débarrasser au frais.</p> |
| <p>Processus d'assemblage final</p> | <p>Détailler des cercles de 20cm de mousse et de biscuit. Disposer à l'aide d'un cercle : un cercle de biscuit et un cercle de mousse, puis remettre au froid. Etendre 2mm de gelée sur la mousse et décorer de fruits et feuilles de chizo. Démouler le cercle et déposer le dessert sur assiette. A l'aide d'une cuillère, décorer l'assiette d'un trait de purée de fraises.</p> |

Mise en œuvre d'un processus d'assemblage



La mangue en variation* - 8 personnes

| | |
|--------------------------------------|--|
| Éléments constitutifs de l'appareil | 500g de fromage blanc 150g de sirop à 30 4 zestes de citron vert 3 jus de citron 150g de sucre 50g d'eau 300g de crème fleurette |
| Processus d'assemblage de l'appareil | Laisser infuser tous les éléments pendant 1 heure, puis chinoiser. Mettre l'appareil dans un siphon et conserver au froid. |
| Éléments constitutifs de la boule | 500g de chocolat blanc 1 tube de beurre de cacao coloré jaune Cacao rouge |

| | |
|---|---|
| <p>Processus d'assemblage de la boule</p> | <p>Faire une mise au point du chocolat. Mouler les demi-coques à chocolat et mettre au frais 5 minutes.</p>  <p>Coller les demi-coques en utilisant une assiette chaude pour faire fondre les bords des coques à coller ensemble.</p>  <p>Floquer en rouge et remettre au frais.</p> |
| <p>Éléments complémentaires</p> | <p>250g de billes de mangue 100g de coulis de fruits exotiques 8 cuillères à soupe de sucre pétillant 8 cuillères à soupe de glace vanille</p> |
| <p>Processus d'assemblage</p> | <p>Garnir la boule de chocolat blanc de billes de mangue, de coulis exotique, de sucre pétillant, siphonner avec l'appareil au fromage blanc et glace vanille. Retourner sur l'assiette.</p> |

Présentation du dessert

Lors du service, le maître d'hôtel casse la boule devant le client en tapant avec le dos d'une cuillère à dessert.
La garniture apparait alors.

(*) Dessert phare de La Grande Cascade.

Conclusion

Cette année de formation en alternance, tantôt au CFA de la rue Médéric, tantôt à La Grande Cascade restera une étape charnière de ma vie professionnelle.

Je mesure la chance que j'ai eu de pouvoir côtoyer et bénéficier du savoir-faire de professionnels exigeants, dans des établissements de renommée internationale.

Outre les cadres exceptionnels dans lesquels j'ai passé l'année, j'ai apprécié le professionnalisme et la rigueur de mes instructeurs et des collègues dont j'ai fait la connaissance.

Mon apprentissage fut riche en nouvelles techniques, théoriques et pratiques, tout comme en émotions lors de services mémorables.

Cette prise de conscience m'a permis de percevoir le changement de ma pratique professionnelle et des moyens que je devais me donner pour continuer d'évoluer, durablement.

Au-delà de l'enrichissement technique pour mon métier, j'ai particulièrement acquis la culture de l'excellence, du raffinement à la française.

Mon souhait est de rester digne de cet apprentissage tout au long de ma vie professionnelle et j'espère pouvoir un jour, à mon tour, le transmettre aux plus jeunes.

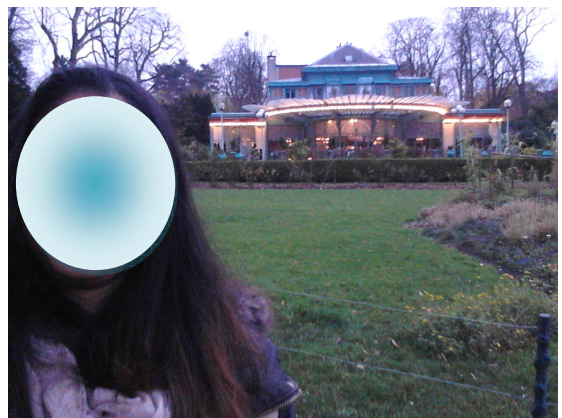
Remerciements

Je remercie très sincèrement Nelson LE CHIEN, Chef de Pâtisserie, ainsi que toute l'équipe de la Grande Cascade pour son accueil, sa gentillesse et sa patience tout au long de l'année.

Je garderai le meilleur souvenir de l'ambiance gaie et perfectionniste de tout le personnel et de l'esprit d'équipe qu'ils ont su me transmettre.

Je remercie également mon professeur, Cyril GADELAT, pour sa justesse et ses encouragements qui m'ont aidé à tenir mon cap dans les moments les plus difficiles.

Je ferai en sorte de toujours rester fidèle à ses précieux conseils, en restant équilibrée comme une bonne recette de cuisine !



Xxxxx XXXXXX

30 mai 2014