

Dis, c'est quoi ton métier ?

Je suis
chef cuisinier !

Jérémy invite Jeanne
à découvrir son métier.

Suivons-les !

L'ACHAT DES PRODUITS

Pour cuisiner, il faut de bons produits ! Le chef Jérémy commande tout ce dont il a besoin aux producteurs de la région. Parfois, il leur rend visite lui-même. Là, il est chez le fromager !



J'aime beaucoup cuisiner avec ce fromage-là !

Miam, il a l'air bon !

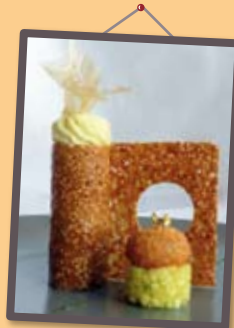


Cent repas par jour, ça fait beaucoup de produits !

L'ÉLABORATION DU MENU

C'est ici, dans mon bureau, que j'imagine des plats étonnants.

Moi, j'adore les desserts !



Un menu, c'est la liste des entrées, des plats et des desserts que le restaurant propose aux clients. Le chef cuisinier le compose selon les fruits, les légumes, les viandes et les poissons de la saison...

EN CUISINE, AVANT LE REPAS

Pour cuisiner, le chef n'est pas seul. Il est aidé par une super équipe : la BRIGADE. Certains s'occupent des plats froids, d'autres des plats chauds et d'autres encore des desserts !



Prêts ? Tous à vos postes !

Dès le matin, le chef et la brigade travaillent dur ! Ils lavent, épluchent, coupent... car tout doit être prêt au moment du repas. Ils sont très concentrés !

Dis, tu fais quoi ?

Eh bien, là, je vais enlever les arêtes et les écailles du poisson.



4

À L'HEURE DU REPAS

Tous les clients sont là ! Quand la commande de leurs plats arrive, le chef la lit très fort et c'est parti ! L'équipe grille le poisson, chauffe les légumes, prépare les assiettes... Tout ça, le plus vite possible pour ne pas faire attendre le client. C'est ce qu'on appelle le COUP DE FEU.

Avant que le plat soit servi, je le décore, pour le rendre encore plus appétissant.



5

DANS LA SALLE DU RESTAURANT...

Jeanne a invité sa grande sœur à goûter les spécialités du chef et de son équipe. Miam, elles vont se régaler !



Merci au chef Jérémy, du Métropolitain à Toulouse. RETROUVE SA RECETTE P.39 !

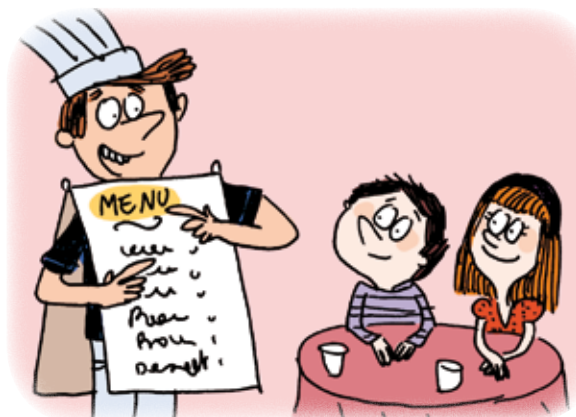
TOBQUIZ

Coche les trois bonnes réponses.
Aide-toi de ce que tu as découvert dans les pages précédentes.

1 Selon les produits de la saison, le chef imagine :

☐ A : un nouveau menu.

☐ B : une nouvelle tenue.



2 L'équipe qui travaille avec le chef est surnommée :

☐ A : les brigands.

☐ B : la brigade.



Pour l'équipe en cuisine, l'heure du repas s'appelle :

3 ☐ A : le coup de feu.

☐ B : le coup de poing.

