










































U.13 Service			Formateur : Ph.Pavie		
Etapas	Progression	Illustration	Etapas	Progression	Illustration
<b>1</b>	Le poulet : pates, pilons, contre-pilons, blancs, ailes, ailerons, sot l'y laisse et chair de la fourchette.		<b>9</b>	Terminer le mouvement de rotation du poignet vers la gauche tout en maintenant fermement le poulet avec le couteau glissé sous l'aile.	
<b>2</b>	Plaque à accumulation, assiette de tranche chaude, couteau à dents et pince sur assiette à entremets.		<b>10</b>	En fin de rotation du poignet l'os du contre pilon (haut de cuisse) se sépare de la carcasse. <u>Rotation du poignet, l'avant bras reste fixe.</u>	
<b>3</b>	Le croupion vers soi, glisser la cuillère puis la fourchette entre les ailes et la carcasse.		<b>11</b>	Transporter la cuisse dans l'assiette à déchet, séparer à l'aide du couteau la pate du pilon. Maintenir la cuisse avec le dos de la fourchette.	
<b>4</b>	Egoutter au dessus du plat. Si le jus est rouge le poulet n'est pas assez cuit.		<b>12</b>	L'articulation sur une volaille à chair blanche se situe coté pilon à 45° (90° pour une volaille à chair noire). 1 Repérer l'intersection entre pilon et contre pilon.	
<b>5</b>	Placer le poulet cuisses à sa gauche.		<b>13</b>	2 Bifurquer coté pilon à 45°, puis sectionner l'articulation à l'aide de l' <u>extrémité</u> de la lame. <u>Ne pas séparer le pilon du contre pilon.</u>	
<b>6</b>	Placer le poulet sur le coté maintenu par le dos de la fourchette puis glisser le couteau sous l'aile tranchant vers la cuisse.		<b>14</b>	Maintenir au chaud sur plaque à accumulation ou sur réchaud dans un bimétal nappé de jus de cuisson en maîtrisant la flamme.	
<b>7</b>	Piquer la moitié de la longueur des dents de la fourchette tenue à l'endroit, au plus près de l'intersection formée par l'os du pilon et du contre pilon.		<b>15</b>	Procéder de la même façon pour l'autre cuisse. <i>Poulet sur le coté, cuisse à gauche, piquer la moitié...(7)</i>	
<b>8</b>	Imprimer un mouvement de levier à la fourchette en tournant le poignet gauche vers la gauche pour tendre la peau puis l'inciser.		<b>16</b>	Redresser de façon harmonieuse au chaud.	

F.T N° 25		LE POULET ROTI (4) 2/3		DATE :	
Etapes	Progression	Illustration	Etapes	Progression	Illustration
17	Placer le poulet en diagonale, coup vers soi, éviter que le croupion soit trop orienté vers les convives.		25	Piquer dans l'aïeron puis tourner la fourchette pour le désarticuler.	
18	La fourchette piquée à gauche dans la carcasse, couper la peau entre le bréchet (bateau) et le reste de la carcasse inférieur.		26	Sectionner la jointure aile, aïeron.	
19	Dégager la chair en incisant l'extrémité du bréchet afin de distinguer le coté droit du coté gauche. <b><u>T inversé apparent.</u></b>		27	Réserver au chaud .	
20	Suivre à l'aide de <b><u>l'extrémité</u></b> de la lame le coté droit de l'os du bréchet. <b><u>La lame ne pénètre pas la carcasse.</u></b>		28	La cuisse puis l'aile prélevée, il ne doit plus rester de chair sur la carcasse. <b><u>Observer la taille du bréchet pour maîtriser la longueur de lame utile.</u></b>	
21	Arrivé au sommet du coup ( <i>fourchette, os à souhaits</i> ),		29	<b><u>Observer la courbe suivie par le couteau pour séparer le blanc et l'aile de la carcasse en suivant le bréchet puis le coup pour sectionner l'articulation.</u></b>	
22	bifurquer sur la droite en diagonale,		30	Procéder de la même façon pour le coté gauche.	
23	Puis couper à la verticale l'articulation aile, carcasse.		31	Réserver au chaud.	
24	Retourner la lame du couteau et remonter en séparant l'aile puis le blanc ( <i>suprême</i> ) de la carcasse. <b><u>Les cotes de la carcasse seront autant d'obstacles si vous procédez en partant du bréchet.</u></b>		32	Vérifier que la fourchette est bien piquée dans la carcasse.	

F.T N° 25		LE POULET ROTI (4) 3/3		DATE :	
Etapes	Progression	Illustration	Etapes	Progression	Illustration
33	Retourner la carcasse.		38	Placer les dents de la fourchette à cheval sur l'os du bréchet pour maintenir la carcasse en place.	
34	Décoller la peau en partant du croupion.		39	Suivre à l'aide de la lame du couteau la cavité au sommet du coup.	
35	Utiliser la cuillère pour prélever un à un les deux sot l'y laisse.		40	Décoller la chair du coup avec l'os à souhaits (fourchette) si elle n'a pas été retirée par le cuisinier.	
36	La forme de la cuillère sert à racler la cavité où est situé le sot l'y laisse.		41	Réserver au chaud après avoir retiré l'os à souhaits s'il n'a pas été retiré par le cuisinier.	
37	Placé un sot l'y laisse coté lisse au dessus, sur l'intersection de chaque cuisse.		Le poulet découper se sert à l'anglaise pour proposer le choix aux convives. Passer également le jus à l'anglaise.		

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....