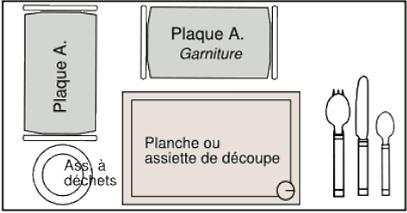
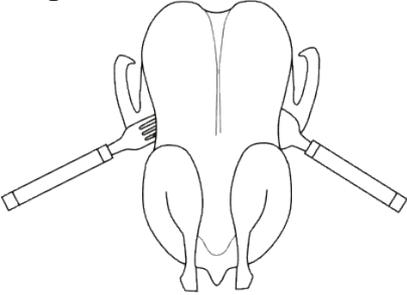
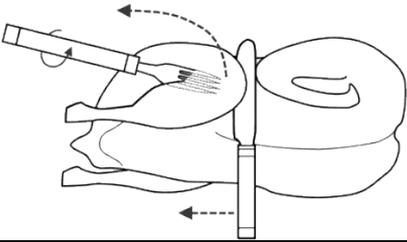
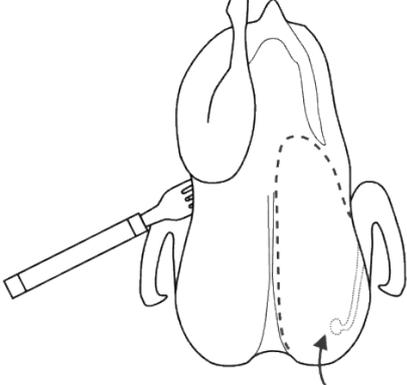
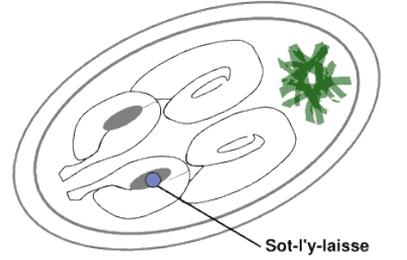


# FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

<p><b>Durée de réalisation</b> Environ 5 minutes par poulet</p> <p><b>Lieu de réalisation</b> <b>Salle restaurant</b></p>	<p><b>Objectif</b> Réaliser la découpe en 4 portions d'un poulet</p> <p><b>Pré-requis</b> Organisation du guéridon, connaissances des produits, dressage d'assiettes au guéridon Les différents services</p>	<p style="text-align: center;"><b>THEME</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Le poulet rôti</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Note : la découpe du poulet est pour 4 personnes.</i></p> <p><b>Appellations : Volaille de Bresse, du Gers, Loué, Landes, Chalans...</b></p>
<p><b>Description</b> Le poulet rôti est cuit au four, servi avec son jus de cuisson et garni d'un bouquet de cresson.</p> <p><b>Points d'argumentation</b> Tendreté, chair peu grasse mais savoureuse et ferme, surtout pour la volaille en appellation.</p>	<p><b>Matériel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 plaques à accumulation</li> <li>- 1 Pince, une cuill. ent.</li> <li>- 1 Ass à déchets</li> <li>- 1 Planche ou 1 ass chaude de découpe</li> <li>- 1 grand couteau pour la découpe</li> <li>- Grands couverts pour le client.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Arrive de l'office</b></p> <p>- Un plat de service avec le poulet et un peu de cresson. Saucière (jus de cuisson) et garniture à part. Les assiettes chaudes client.</p> <p style="text-align: center;"><b>Prix brut/Ingrédients par pers</b></p> <p>- 1 poulet pour 4 (env 200g/pers) :</p>

## DEROULEMENT DE LA PREPARATION

ETAPES	METHODE	OBJECTIFS
<p><b>Organiser le guéridon (figure 1)</b> <i>Clients</i></p> 	<p>Disposer le matériel sur le guéridon (guéridon devant la table client) selon la figure 1. Le poulet rôti peut se découper sur une planche ou sur une assiette chaude de découpe. L'emplacement au-dessus des couverts est laissé libre pour la saucière.</p>	<p>Le guéridon offre une surface de travail réduite, il convient d'en optimiser l'organisation afin de travailler dans de bonnes conditions.</p>
<p><b>Egoutter la volaille (figure 2)</b></p> 	<p>Après présentation du plat, <b>saisir</b> la volaille comme le montre la figure 2, la mettre en <b>position verticale</b> afin de l'égoutter par le croupion. La poser sur la planche à découper et <b>éliminer les ailerons</b>, les mettre dans l'assiette à déchets.</p>	<p>Attention à bien présenter la volaille au client. Le côté croupion doit être face au serveur.</p>
<p><b>Découper la cuisse (figure 3)</b></p> 	<p>Mettre la volaille sur le <b>flan</b> (voir figure 3), <b>piquer</b> la fourchette entre le pilon et le contre-pilon de la cuisse. <b>Inciser</b> la peau à l'aide du couteau et <b>soulever</b> la cuisse en faisant un mouvement de torsion sur la fourchette (suivre les flèches de la figure 3) finir de découper à l'aide du couteau tout en la désarticulant. Déposer la cuisse sur la planche, et <b>sans la dépiquer</b>, insérer entre les dents de la fourchette le couteau afin de couper la jointure entre le pilon et contre-pilon. Poser la cuisse dans le plat.</p> <p><i>Note : la volaille peut se présenter côté dos ou côté bréchet face aux clients.</i></p>	<p>Il ne faut pas déchirer la peau de la cuisse. Attention à ne pas piquer la carcasse de la volaille, seulement la cuisse. Eviter de piquer et repiquer la fourchette, cela abîme la chair de la cuisse.</p>
<p><b>Découper l'aile (figure 4)</b></p> 	<p><b>Redresser</b> la volaille et la faire pivoter afin qu'elle soit comme le montre la figure 4. <b>Piquer</b> la fourchette dans la <b>partie inférieure</b> de la carcasse afin de la tenir fermement. A l'aide du couteau, <b>inciser</b> le long du bréchet et découper l'aile en veillant à ne rien laisser sur la carcasse (voir les pointillés en figure 4). Finir de dégager l'aile en la désossant.</p> <p>Pour désosser l'aile, Il faut insérer la pointe du couteau dans la jointure afin de la sectionner, la flèche de la figure 4 indique l'emplacement.</p>	<p>Il faut être rapide car la volaille refroidie très vite.</p> <p>Note : cette méthode montre une solution de découpe pour un poulet pour 2, la volaille est découpée par moitié. Dans le cas d'une volaille pour 4, on peut découper les deux cuisses, puis les deux ailes.</p>
<p><b>Redresser dans le plat (figure 5)</b></p> 	<p>Retourner la volaille et procéder à la découpe de l'autre moitié en suivant la même procédure. Redresser les différentes parties dans le plat comme le montre la figure 5. A l'aide de la cuillère, <b>retirer les Sot-l'y-laisse</b> qui se situent à proximité de la jointure de la cuisse, logés dans la carcasse. Les Sot-l'y-laisse seront servis avec les cuisses. Descendre la planche et monter les assiettes clients. Dresser en veillant à mettre le côté arrondi des morceaux face au client.</p>	<p>Ne pas faire traîner les morceaux dans l'assiette lors du dressage.</p> <p>Note : il est possible de faire le service à l'anglaise au lieu de dresser les assiettes sur le guéridon.</p>