

Le candidat dispose de 5 minutes pour prendre connaissance de cette situation et des exercices.

Situation

Une carte estivale est créée. Vous travaillez au poste d'entremétier et êtes responsable des mets correspondants. Vous avez ainsi la possibilité de partager vos idées et vos connaissances.

Exercices :

		Tps	Pt.	Pos.
1.1	<p><u>Méthodes de culture / saison</u></p> <p><i>Vous constatez, sur le bon de livraison, que les méthodes de culture et labels des légumes et des sortes de pommes de terre y sont indiqués.</i></p> <p>a) Pour chaque méthodes de culture, expliquez deux caractéristiques.</p> <p>b) Citez deux légumes propres à chaque saison de l'année.</p>	5'	7	P 1 x 3
1.2	<p><u>Caractéristiques de qualité</u></p> <p><i>Le filet de boeuf argentin grillé est servi avec un cassoulet et des pommes de terre en robe des champs.</i></p> <p>Citez deux caractéristiques de qualité des légumes secs de première qualité.</p>	3'	1	P 1 x 3
1.3	<p><u>Huiles</u></p> <p><i>Pour élaborer les mets de la carte estivale, on utilise notamment de l'huile d'olive «extra vierge».</i></p> <p>Expliquez l'expression «extra vierge».</p>	3'	1	P 1 x 3
1.4	<p><u>Types de découpe de pommes de terre et de légumes</u></p> <p><i>Pour la mise en place, vous devez recourir à différents types de découpe de pommes de terre et de légumes.</i></p> <p>a) Identifiez les mets de pommes de terre tournés en les marquant d'une croix ☒.</p> <p>b) Définissez les types de découpe de légumes illustrés en utilisant le langage technique qui convient, en indiquant pour chacun d'eux, une possibilité d'utilisation.</p>	4'	6	P 1 x 3
1.5	<p><u>Calculs / perte à la préparation et coûts des marchandises</u></p> <p><i>L'entremétier prépare des asperges de Cavailon pour l'entrée.</i></p> <p><i>Poids brut: 7,5 kg</i></p> <p><i>Poids net: 5,4 kg</i></p> <p><i>Prix au kilo: CHF 12,50</i></p> <p>a) Calculez la perte à la préparation en pourcentage.</p> <p>b) Calculez le coût des marchandises pour 25 kg d'asperges pelées.</p> <p><i>Perte à la préparation: 18%</i></p> <p><i>Prix au kilo: CHF 9,80</i></p>	6'	4	P 3 x 1

Exercices :

		Tps	Pt.	Pos.
1.6	<p><u>Principes de nutrition</u></p> <p>«En matière de nutrition, les légumes et les salades sont particulièrement importants.»</p> <p>Citez 3 raisons qui justifient l'exactitude de cet énoncé.</p>	4'	3	P 1 x 3
1.7	<p><u>Éléments nutritifs</u></p> <p>Les éléments nutritifs se subdivisent en deux catégories : les macronutriments qui fournissent de l'énergie et les micronutriments qui n'en fournissent pas.</p> <p>a) Classez les différents éléments nutritifs en conséquence.</p> <p>b) Expliquez 3 fonctions remplies par les lipides dans le corps humain.</p>	4'	6	P 1 x 3
1.8	<p><u>Besoins énergétiques</u></p> <p>Les besoins énergétiques sont calculés sur la base du métabolisme de base et des dépenses énergétiques associées à l'activité.</p> <p>Roger mesure 1,75 m et pèse 82 kg.</p> <p>a) Déterminez son indice de masse corporelle (IMC).</p> <p>b) Sur la base de son indice de masse corporelle, citez deux mesures concrètes.</p>	4'	3	P 1 x 3
1.9	<p><u>Sécurité au travail et protection de la santé</u></p> <p>Dans une cuisine, les accidents sont souvent dus à des négligences.</p> <p>Sur la base du tableau, reformulez deux exemples illustrant la manière dont il est possible de prévenir les blessures dans une cuisine.</p>	4'	4	P 2 x 1
1.10	<p><u>Méthodes de cuisson</u></p> <p>Il convient d'utiliser des modes de cuisson adaptés à chaque denrée alimentaire.</p> <p>Associez les techniques de cuisson humide et sèche aux différents plats.</p>	3'	3	P 1 x 3
1.11	<p><u>Préparation</u></p> <p>Divers appareils de cuisson sont utilisés pour préparer les différents mets.</p> <p>Sur la base du menu, associez l'appareil de cuisson qui convient.</p>	3'	3	P 1 x 3
1.12	<p><u>Combinaisons de méthodes de cuisson</u></p> <p>De nombreux mets doivent être préparés en recourant à plusieurs méthodes de cuisson.</p> <p>Indiquez deux mets de pommes de terre/accompagnements et deux mets de légumes comportant plusieurs méthodes de cuisson.</p>	4'	6	P 1 x 3
1.13	<p><u>Calculs / convertir les indications d'une recette</u></p> <p>Pour les mets au grill de la carte estivale, les clients ont le choix entre divers beurres composés.</p> <p>Calculez la recette suivante.</p>	6'	7	P 3 x 1

Exercices :

		Tps	Pt.	Pos.
1.14	<u>Vente</u> <i>Outre les mets de pommes de terre, les mets à base de blé et de pâtes sont très appréciés dans la carte estivale.</i> Identifiez, à l'aide d'une croix ☒, les énoncés corrects ou incorrects.	4'	3	P 1 x 3
1.15	<u>Flux d'information</u> <i>Le patron sollicite des suggestions concernant la manière dont la carte estivale pourrait être présentée efficacement aux clients d'un point de vue publicitaire.</i> Formulez 4 mesures efficaces d'un point de vue publicitaire, susceptibles de doper les ventes.	3'	2	P 2 x 1
Temps total:			60'	