

1.1 Méthodes de culture / saison

a) Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

max.

3

Méthode de culture	Caractéristiques
Cultures hors-sol	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uniquement pour les serres. 2. Les plantes sont cultivées sur des matelas de laine minérale ou en plaçant leurs racines directement dans une solution nutritive.
Production intégrée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le recours aux engrais et produits phytosanitaires est réduit. 2. Priorité est donnée au maintien de la fertilité des sols et à la culture responsable des légumes.
Agriculture bio	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pour la fertilisation, seuls les engrais figurant dans la liste sont autorisés. 2. Le recours au génie génétique est interdit à tous les stades de la production. <p><i>L'agriculture biologique est très bénéfique à la santé et protège l'environnement.</i></p>

obt.

.....

b) Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

max.

4

Printemps	Légume 1 : Radis rose
	Légume 2 : Épinard Asperges, carottes fanes, radis de bière, rhubarbe
Été	Légume 1 : Haricots
	Légume 2 : Chicorée rouge Carottes, pois mange-tout, tomates, côte de bettes, courgettes, poivrons
Automne	Légume 1 : Potiron
	Légume 2 : Choux de Bruxelles Chou frisé, céleris-raves, chou-rave, feuilles de chêne, poireaux
Hiver	Légume 1 : Pain de sucre
	Légume 2 : Rampon Chou frisé, chou d'hiver, chicorée endive, chou chinois

obt.

.....

Autres solutions possibles...

1.2 Caractéristiques de qualité

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

1. Surface lisse.
2. Uniformité de forme et de taille.

Odeur typique.
Couleur uniforme.
Sain et sans parasite.

max.
1
 obt.

1.3 Huiles

Huile d'olive pressée à froid.
Huile d'olive vierge obtenue par première pression à froid.

max.
1
 obt.




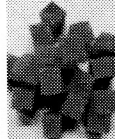
1.4 Types de découpe des pommes de terre et des légumes

a) Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Pommes parisiennes | <input type="checkbox"/> Pommes Maxime | <input checked="" type="checkbox"/> Pommes fondantes |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pommes château | <input checked="" type="checkbox"/> Pommes gousse d'ail | <input type="checkbox"/> Pommes noisette |
| <input type="checkbox"/> Pommes savoyardes | <input checked="" type="checkbox"/> Pommes nature | <input type="checkbox"/> Pommes rissolées |

max.
2
 obt.

b) Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte. En ce qui concerne les possibilités d'utilisation, les répétitions ne sont pas autorisées.

Désignation	Langage technique	Possibilité d'utilisation
 Grosses allumettes	Bâtonnets	Garniture de légumes <i>Garnitures pour mets de viande et de poissons</i>
 Fines tranches	Paysanne	Potages de légumes clarifiés <i>Salade de légumes cuits</i>
 Dé de 5 mm	Jardinière	Fonds de sauce pour les potages <i>Garnitures pour mets de viande, de poissons et de légumes</i> Fonds pour terrines et pâtés
 Dé de 10mm	Macédoine	Garnitures pour ragoûts <i>Garnitures pour fricassée et blanquettes</i> Garniture de légumes

max.
4
 obt.

1.5 Calculs / perte à la préparation et coûts des marchandises

a) Consigne d'évaluation : Le développement doit être indiqué et les règles d'arrondis respectées.

$$1. 7,500 \text{ kg (brut)} - 5,400 \text{ kg (net)} = 2,100 \text{ kg (perte à la préparation)}$$

$$7,500 \text{ kg} = 100 \%$$

$$2,100 \text{ kg} = \text{Perte en } \%$$

$$2. \text{ Perte à la préparation en } \% = \frac{2,100 \text{ kg} \times 100\%}{7,500 \text{ kg}} = \underline{28 \%$$

Dans le cas des asperges de Cavaillon, la perte à la préparation s'élève à 28 %.

Consigne d'évaluation :

Si le résultat est calculé avec un multiple (3,57), la solution est la suivante : 28,01 %.

b) Consigne d'évaluation : Le développement doit être indiqué et les règles d'arrondis respectées.

$$1. 100 \text{ \% (brut)} - 18 \text{ \% (perte à la préparation)} = 82 \text{ \% (net)}$$

$$82 \text{ \% (net)} = 9,80 \text{ CHF}$$

100 % (brut) = CHF pour les asperges pelées par kilogramme

$$\text{Par kilogramme} = \frac{100\% \times 9.80 \text{ CHF}}{82\%} = 11,95 \text{ CHF}$$

$$2. 25 \text{ kg d'asperges } 25 \times \text{CHF } 11,95 = \underline{298,75 \text{ CHF}}$$

Le coût de marchandises pour 25 kg d'asperges vertes pelées s'élève à 298,75 CHF.

Consigne d'évaluation :

Avec le résultat intermédiaire, avant arrondi, de la question 1.5b, le résultat est de 298,78 CHF.

max.

2

obt.

.....

max.

2

obt.

.....

1.6 Principes de nutrition

Consigne d'évaluation : 1 point par énoncé correct.

1. Contiennent des sels minéraux et vitamines précieux.

2. Présentent une haute teneur en eau.

3. Garantissent un fort apport en fibres.

Contiennent des huiles essentielles.

Fournissent des arômes et enzymes essentiels à la régulation des fonctions du corps.

max.

3

obt.

.....

1.7 Éléments nutritifs

a) Protéines / Eau / Sels minéraux / Lipides / Vitamines / Glucides

Consigne d'évaluation: 0,5 point par réponse correcte.

Macronutriments	Micronutriments
Graisse	Eau
Glucides	Sels minéraux
Protéines	Vitamines

max.

3

obt.

.....

b) Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

max.

3

1. Les lipides sont stockés comme réserve d'énergie.

obt.

2. Les lipides protègent les organes sensibles.

.....

3. Les lipides garantissent un apport en vitamines liposolubles.

Les lipides sont essentiels à la formation des membranes cellulaires.

Les lipides constituent des composants des cellules.

Les lipides sont essentiels à la formation des hormones tissulaires.

1.8 Besoins énergétiques

a) Consigne d'évaluation : Formulez une phrase de réponse.

Formule de calcul : $\frac{\text{Poids du corps en kilos}}{\text{Taille du corps en m} \times \text{taille du corps en m}}$

max.

1

obt.

Diviseur : $1,75 \text{ m} \times 1,75 \text{ m} = 3,06$

IMC : $82 \text{ kg} : 3,06 = \underline{26,80 \text{ d'IMC}}$

L'IMC de Roger est de 26,80.

.....

b) Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

max.

2

1. Opter pour une nourriture moins calorique.

obt.

2. Éviter les aliments aux matières grasses cachées.

Bouger davantage et/ou faire du sport.

.....

Consigne d'évaluation :

Lors du contrôle, on s'intéressera au résultat du candidat à la question 1.8a), autrement dit, les mesures doivent correspondre à l'IMC noté.

1.9 Sécurité au travail et protection de la santé

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

Coupures
 Exemple 1: **Rester concentré sur son travail.**
 Exemple 2: **Utiliser des couteaux bien aiguisés.**

Brûlures
 Exemple 1: **Utiliser un torchon sec.**
 Exemple 2: **Identifier les objets brûlants** (en saupoudrant de la farine).

Chutes
 Exemple 1: **Porter des chaussures adaptées.**
 Exemple 2: **Sécher immédiatement les sols humides.**

Accidents électriques
 Exemple 1: **Débrancher correctement les prises.**
 Exemple 2: **Réparer les fils électriques défectueux.**

Autres solutions possibles...

max.

4

obt.

1.10 Méthodes de cuisson

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

Technique de cuisson humide

Technique de cuisson sèche

Sauté de courgettes à la provençale

Riz pilaf

Ragoût de légumes secs

Pommes de terre en robe des champs

Tempura d'aubergines

Laitue braisée

max.

3

obt.

1.11 Préparation

Choix :

Four / Gril / Combisteamer / Salamandre / Cuisinière / Autocuiseur

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte, chaque appareil de cuisson ne pouvant être associé qu'une fois.

Menu de banquet pour 10 personnes	Appareil de cuisson
Médallions de thon grillés Vinaigrette à l'orange et gingembre	Gril
Oxtail clair	Cuisinière
Filet d'agneau aux oignons et à l'ail	Combisteamer*
Pommes château	Four*
Carottes glacées	Autocuiseur
Gratin de fruits rouges	Salamandre

max.
3
obt.

Consigne d'évaluation :

*** La solution inverse est également possible.**

1.12 Combinaisons de méthodes de cuisson

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

Mets de pommes de terre / accompagnements	Méthodes de cuisson	
Pommes château	1. Blanchir	2. Rôtir
Gratin de pommes de terre	1. Bouillir	2. Grätiner
Croquettes de pommes de terre	1. Bouillir/cuire à la vapeur	2. Frire

max.
6
obt.

Mets de légumes / accompagnements	Méthodes de cuisson	
Endives de Bruxelles	1. Blanchir	2. Braiser
Piccata de céleri	1. Bouillir/braiser/vapeur	2. Sauter
Épinards en branches	1. Blanchir	2. Sauter

Autres solutions possibles...

1.13 Calculs / convertir les indications d'une recette

Calculez les indications qui manquent dans les champs gris.

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte. Respectez les règles d'arrondi.

max.

7

obt.

Ingrédients	Perte en pourcentage (%)	Poids net pour 10 pers.	Poids brut pour 10 pers.	Poids brut pour 16 pers.
Beurre		600g	600g	960 g
Échalotes	10	100g	111g	178g
Ail	5	20g	21g	34g
Herbes	35	80g	123g	197g
Jaune d'oeufs		25g	25g	40g
Oeuf entier		60g	60g	96g
Spiritueux		30g	30g	48g
Persil	30	50g	71g	114g
Ciboulette	5	50g	53g	84g / 85g
Sel		7g	7g	11g

1.14 Vente

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

max.

3

Énoncés :	vrai	faux
Pommes Duchesse, dés de jambon, panés et frits avec vermicelles = Pommes Berny	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Petites pièces réalisées dans de la pâte à nouilles, farcies à la viande, roulées, gratinées = Ravioli	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rondelles de pommes de terre blanchies et sautées aux oignons = Pommes boulangère	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riz long, oignons, bouillon, vin blanc et fromage = Risotto	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Riz long, oignons, bouillon, feuille de laurier = Riz pilaf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semoule de blé dur, lait, jaune d'oeuf, parmesan, beurre = Gnocchi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.15 Flux d'information

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correct.

max.

2

1. Prospectus, présenté sur un chevalet de table.

1. Facebook, Twitter, e-mail, page d'accueil avec les messages correspondants.

obt.

2. Suspendre des affiches.

3. Envoyer des lettres aux clients les plus fidèles.

.....

Cartes de visite, transports publics, réseaux de bus, cinéma

Solutions à l'intention des experts

Temps	60 minutes pour 15 exercices.
Moyens auxiliaires	Aucun moyen auxiliaire autorisé (ouvrages de référence, etc.).
Calculatrices	Seules les calculatrices se limitant aux fonctions arithmétiques de base sont autorisées. Ne sont pas autorisées : calculatrices programmables ou dotées de fonctions de mémorisation de texte.
Appareils électroniques	Les téléphones portables ou autres appareils électroniques doivent rester éteints.
Stylos	Sont autorisés les stylos à bille ou feutres permanents. Ne sont pas autorisés : crayons à papier ou stylos et plume effaçables.
Évaluation	Nous avons indiqué le nombre de points pouvant être obtenus. Les réponses supplémentaires ne seront pas notées. Les solutions en italique correspondent à d'autres réponses possibles.
Formulation f/m	Pour faciliter la rédaction du document, seul le genre masculin sera utilisé.

Exercices, délais et nombre de points par position d'évaluation

Position 1 Coefficient 3				Position 2 Coefficient 1				Position 3 Coefficient 1			
Ex. N°	Temps	Points max	Points obt.	Ex. N°	Temps	Points max	Points obt.	Ex. N°	Temps	Points max	Points obt.
1.1	5'	7		1.9	4'	4		1.5	6'	4	
1.2	3'	1		1.15	3'	2		1.13	6'	7	
1.3	3'	1									
1.4	4'	6									
1.6	4'	3									
1.7	4'	6									
1.8	4'	3									
1.10	3'	3									
1.11	3'	3									
1.12	4'	6									
1.14	4'	3									
Total*:	41'	42		Total*:	7'	6		Total*:	12'	11	

* Le total des points obtenus aux positions 1, 2 et 3 doit être reporté sur la feuille de la note finale.

Délai de confidentialité: Ces questions d'examen ne doivent pas être utilisées en guise d'exercice avant le **1^{er} mars 2015**.

Questions d'examens réalisées par: Groupe de travail de Hotel & Gastro formation, Weggis
Éditeur : SDBB, Département Procédure de qualification, Berne