

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

Situation:

Au sein de l'entreprise formatrice, le chef de partie est actuellement en congé. Maintenant que vous êtes à la fin de votre formation, le formateur attend de vous que vous preniez des responsabilités et que vous lui apportiez votre aide également dans des domaines normalement pris en charge par le chef de partie.

Tâches :

		Tps	Pt.	Pos.
2.1	<p><u>Regroupement et répartition</u></p> <p><i>Le formateur vous demande de répartir les poissons selon différents critères. «Bien souvent, ces répartitions ont un impact sur l'utilisation ou la préparation des poissons», explique-t-il.</i></p> <p>Pour chaque possibilité de répartition, indiquez un poisson qui convient. Gardez à l'esprit le fait que chaque type de poisson ne peut apparaître qu'une fois.</p>	3'	3	P 1 x 3
2.2	<p><u>Problèmes environnementaux</u></p> <p><i>Divers scandales impliquant les antibiotiques, les produits chimiques, les eaux souillées et les régions côtières dévastées ont jeté le discrédit sur l'aquaculture.</i></p> <p>Indiquez ici deux principes caractérisant une pisciculture durable.</p>	2'	4	P 2 x 1
2.3	<p><u>Réception des marchandises</u></p> <p><i>Pour le menu de demain, le formateur a commandé des soles fraîches. À la réception des marchandises, la température mesurée en surface est de -5 °C.</i></p> <p>a) Déterminez par une croix ☒ si vous acceptez la livraison.</p> <p>b) Justifiez votre décision en ce qui concerne la réponse que vous avez donnée à la question 2.3a.</p>	2'	3	P 1 x 3
2.4	<p><u>Caractéristiques de qualité</u></p> <p><i>Avec cette livraison, vous avez accepté des soles, mais également des fêras pêchés dans le lac de Constance. Vous devez à présent contrôler la qualité de ces poissons.</i></p> <p>Complétez les mots-clés par une caractéristique évaluant la qualité des poissons frais.</p>	2'	3	P 1 x 3
2.5	<p><u>Préparation</u></p> <p><i>Vous savez à présent que pour cuisiner un fond de poisson, il est essentiel de dégorger les arêtes.</i></p> <p>a) Indiquez deux raisons pour lesquelles les arêtes de poisson doivent être dégorées.</p> <p>b) Identifiez les 4 ingrédients qui manquent encore pour préparer un fond de poisson et notez-les.</p>	3'	4	P 1 x 3

Tâches :		Tps	Pt.	Pos.
2.6	<p><u>Calculs / optimiser les coûts</u></p> <p><i>Pour pouvoir optimiser les coûts, obtenez de votre formateur qu'il vous confie la tâche qui consiste à comparer les poissons frais aux poissons surgelés. Une comparaison des filets de sole surgelés et frais permet d'arriver aux conclusions suivantes :</i></p> <p>2 kg de filets de sole surgelés coûtent : CHF 115,00 Perte à la décongélation : 11%</p> <p>Des filets de sole frais coûtent : CHF 76,50 per kg Perte liée au parage et à la découpe : 8%</p> <p>Comparez les deux produits...</p> <p>a) ... en calculant quelle version des filets de sole est la plus coûteuse. b) ... en expliquant l'écart en francs au kilogramme.</p>	4'	4	P 3 x 1
2.7	<p><u>Protection de l'environnement dans une cuisine</u></p> <p><i>En tant que futur cuisinier, votre formateur attend de vous que vous compreniez le sens et la valeur de la protection de l'environnement, et que vous en appliquiez les principes dans votre cuisine.</i></p> <p>Pour chacun des points suivants, formulez deux exemples concrets.</p> <p>a) Règles générales de protection de l'environnement en vigueur en matière de détergents. b) Traiter les déchets conformément aux règles d'élimination du point de vue écologique et/ou économique.</p>	2'	4	P 2 x 1
2.8	<p><u>Combinaison denrées alimentaires/méthodes de cuisson/températures</u></p> <p><i>Selon la méthode de cuisson que vous choisissez, vous pourrez obtenir différents résultats pour vos mets (par exemple, glacé, tendre, croustillant, etc.).</i></p> <p>Indiquez si les énoncés sont corrects ou incorrects en les marquant d'une croix ☒ à l'endroit qui convient.</p>	2'	4	P 1 x 3
2.9	<p><u>Combinaisons de méthodes de cuisson</u></p> <p><i>Le glaçage des poissons constitue une véritable méthode de fabrication au sein des méthodes de cuisson. Cela signifie que les poissons ou filets de poisson sont préparés au préalable à l'aide d'une autre méthode de cuisson.</i></p> <p>a) Indiquez deux méthodes de cuisson convenant à la précuisson des mets de poisson nécessitant un glaçage. b) Associez un mets de poisson à chaque méthode de cuisson. c) Regroupez deux produits de base/denrées alimentaires convenant au glaçage des mets de poisson.</p>	4'	6	P 1 x 3

Tâches :

Tps Pt. Pos.

		Tps	Pt.	Pos.
2.10	<u>Types et concepts d'entreprise</u> <i>Votre formateur n'est plus satisfait de sa situation professionnelle. Il informe ses collaborateurs qu'il souhaite transformer la terrasse du restaurant en service de vente à l'emporter/take-away. L'étudiant en 1^{ère} année ne peut en tirer aucune conclusion concrète.</i> Expliquez à cet étudiant de 1 ^{ère} année la différence qui existe entre ces deux concepts sur la base de deux caractéristiques.	3'	4	P 2 x 1
2.11	<u>Calculs / postes de coûts</u> <i>L'entreprise formatrice augmente le facteur (multiplicateur) de 0,2 unité lors du calcul des coûts. Vous cherchez une explication et sollicitez votre collègue occupant le poste d'entremétier. Il répond : L'augmentation est probablement due à l'inflation des denrées alimentaires.</i> Expliquez en deux points pourquoi son hypothèse ne tient pas.	3'	3	P 3 x 1
Temps total:			30'	