

# Solutions à l'intention des experts

<b>Temps</b>	30 minutes pour 11 exercices.
<b>Moyens auxiliaires</b>	Aucun moyen auxiliaire autorisé (ouvrages de référence, etc.).
<b>Calculatrices</b>	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.
<b>Appareils électroniques</b>	Les téléphones portables ou autres appareils électroniques doivent rester éteints.
<b>Stylos</b>	Sont autorisés les stylos à bille ou feutres permanents. Ne sont pas autorisés: crayons à papier ou stylos/plume effaçables.
<b>Évaluation</b>	Nous avons indiqué le nombre de points pouvant être obtenus. Les réponses supplémentaires ne seront pas notées. Les solutions en italiques correspondent à d'autres réponses possibles.
<b>Formulation f/m</b>	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.
2.1	3'	3		2.2	2'	4		2.6	4'	4	
2.3	2'	3		2.7	2'	4		2.11	3'	3	
2.4	2'	3		2.10	3'	4					
2.5	3'	4									
2.8	2'	4									
2.9	4'	6									
<b>Total*:</b>	<b>16'</b>	<b>23</b>		<b>Total*:</b>	<b>7'</b>	<b>12</b>		<b>Total*:</b>	<b>7'</b>	<b>7</b>	

\* Le total des nombres de points effectifs obtenus aux positions 1, 2 et 3 doit être repris 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<sup>er</sup> mars 2015.

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

## 2.1 Regroupement et répartition

Consigne d'évaluation : 0,5 point par association correcte, sachant qu'aucun type de poisson ne doit être répété.

Origine :	Exemple :	max.
• Poissons d'eau douce	⇒ Perche, féra, truite, brochet, omble	3
• Poissons d'eau de mer	⇒ Hareng, lotte, sole, turbot	obt.
Teneur en lipides :* • Poissons gras	⇒ Anguille, hareng, saumon, maquereau, sardine, silure	.....
• Poissons maigres	⇒ Perche, brochet, cabillaud, haddock, colin, sandre	
Forme du corps : • Poissons ronds	⇒ Perche, lotte, thon, lotte de rivière	
• Poissons plats	⇒ Flet, sole, carrelet, turbot	
<i>Autres solutions possibles...</i>		
<b>Consigne d'évaluation :</b> <i>* Par poissons moyennement gras, on entend la brème, la truite, la carpe, la rascasse et la sole.</i>		

## 2.2 Problèmes environnementaux

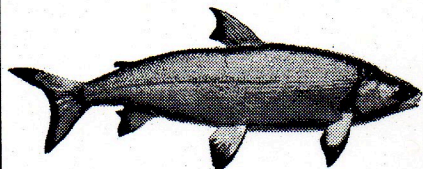
1. Les poissons ne doivent pas stagner dans des espaces trop restreints. Dans le cas d'une telle production, l'espace par poisson doit être défini clairement.	max.
	2
	obt.
	.....
2. Les poissons doivent pouvoir disposer d'une alimentation abondante adaptée à leur comportement naturel.	max.
	2
	obt.
<i>Autres solutions possibles...</i>	.....

## 2.3 Réception des marchandises

a) <input type="checkbox"/> Oui	max.
	1
<input checked="" type="checkbox"/> Non	obt.
	.....
b) À la base, aucune sole fraîche n'est livrée mais des poissons surgelés. <i>L'expression «poisson frais» désigne les poissons réfrigérés jusqu'au consommateur (chaîne du froid) sans être soumis à aucun autre procédé de conservation.</i>	max.
	2
	obt.
<i>Les énoncés/réponses dénotant un sens pratique et du bon sens doivent être pris en compte.</i>	.....

## 2.4 Caractéristiques de qualité

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



Féra

- Yeux : par exemple, globuleux, brillants
- Peau : **couleur et brillance, légèrement gluante**
- Cavité abdominale : **vidée proprement, sans résidus de sang rouges et brillants**
- Branchies : **rouges et brillantes, non collantes ou visqueuses**
- Écailles : **solidement implantées**
- Chair : **ferme; la pression ne doit pas rester visible**
- Odeur : **neutre, odeur fraîche**

max.

3

obt.

.....

## 2.5 Préparation

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

1. En dégorgeant le poisson, on élimine avant tout les résidus de sang et de protéines (rincés). Si cette étape est négligée, le fond sera certainement trouble.
2. Cette omission a également un impact sur le goût étant donné que le fond de poisson aura alors une saveur moins franche.

max.

2

obt.

.....

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

- Échalotes
- Eau
- Sel
- Champignons émincés
- Aneth
- Tiges de persil
- Thym
- Arêtes/découpes de poisson de mer\*
- Beurre\*\* (ou margarine)
- Matignon, blanc\*\*
- Sachet d'épices

max.

2

obt.

.....

Consigne d'évaluation :

\* En l'absence d'indication faisant mention d'un poisson de mer ou d'eau de mer, la réponse est incorrecte.

\*\* En ce qui concerne le beurre et la matignon blanche, les énoncés dénotant un sens pratique et du bon sens doivent être pris en compte.

## 2.6 Calculs / optimiser les coûts

a) Consigne d'évaluation : Le calcul doit impérativement être indiqué pour l'exercice 2.6a). Sinon, aucun point n'est attribué.

1. Par kilo de filets de poisson congelés :  $115,00 \text{ CHF} : 2,0 \text{ kg} = 57,50 \text{ CHF/kg}$

2. Filets de sole décongelés :  $\frac{57,50 \text{ CHF} \times 100\%}{89\%} = \underline{64,61 \text{ CHF/kg}}$

3. Filets de sole frais :  $\frac{76,50 \text{ CHF} \times 100\%}{92\%} = \underline{83,15 \text{ CHF/kg}}$

Les filets de sole frais sont plus coûteux que les filets de sole congelés.

b) Consigne d'évaluation : Respectez les règles d'arrondi.

1. Écart en CHF :  $83,15 \text{ CHF/kg} - 64,61 \text{ CHF/kg} = \underline{18,54 \text{ CHF au kilogramme}}$

Les filets de sole frais coûtent 18,54 CHF de plus que les filets de sol congelés.

max.

3

obt.

.....

max.

1

obt.

.....

## 2.7 Protection de l'environnement dans une cuisine

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

1. Utiliser uniquement des détergents biodégradables.

2. Utiliser des doseurs afin d'obtenir le bon mélange de détergent. Pour ce faire, respecter les indications des fabricants.

*Autres solutions possibles...*

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

1. Tri réalisé entre le verre jetable et le verre recyclable. Ainsi, les ressources et l'environnement sont protégés.

2. Collecter et éliminer séparément le papier et le carton pour générer des ressources.

*Transformer les déchets organiques en biogaz ou en compost afin d'obtenir de nouvelles ressources.*

*Autres solutions possibles...*

max.

2

obt.

.....

max.

2

obt.

.....

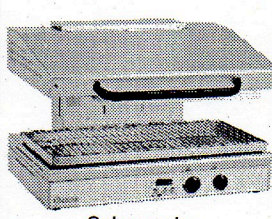
**2.8 Combinaison denrées alimentaires/méthodes de cuisson/températures**

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

Énoncés :	vrai	faux	max. 4
Les filets de poisson sont généralement cuits à la vapeur à une pression de 1 bar.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	obt.
Les tranches de poisson sont pochées entre 65 et 75 °C.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....
La chair de poisson cuite est plus facile à digérer que lorsqu'elle est crue.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lorsqu'elle est sautée, la chair prend une saveur fumée.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La température à coeur d'une cuisson à point s'élève à 70 °C.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Une marinade au jus de citron raffermi la structure cellulaire.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pour les mets de poisson, on a recours à une friture préalable.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les méthodes de cuisson entraînent une transformation chimique des composants.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**2.9 Combinaisons de méthodes de cuisson**

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte aux exercices 2.9a) et 2.9b).

a) Pocher au vin	 <p>Salamandre</p>	Cuire à la vapeur	max. 4
b) Filets de sole gratinés		Escalope de turbot glacée	obt.
a) Sauter		Autres solutions possibles...	.....
b) Filets de perche gratinés		Autres solutions possibles...	
c) Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.			max. 2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velouté de poisson</li> <li>• Jaune d'oeufs</li> <li>• Crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauce hollandaise</li> <li>• Beurre</li> <li>• Appareil obtenu à partir de ces produits (par exemple, jaune d'oeufs et crème)</li> </ul>		obt.
			.....

## 2.10 Types et concepts d'entreprise

		max
Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.		4
	Restauration	Vente à l'emporter/take-away
Caractéristique 1	Les clients consomment au sein d'un espace dédié (terrasse) et disposent par conséquent d'une place assise.	Les clients n'ont pas forcément la possibilité de consommer en étant assis à une table.
Caractéristique 2	Les clients consomment au sein d'un espace dédié (terrasse) et sont servis par le personnel du restaurant.	Ce concept consiste à ce que le client se serve lui-même. Au mieux, il s'occupe de son débarrassage (même si cela n'est pas obligatoire).
	<i>Les clients paient <u>après</u> avoir bénéficié du service (consommation).</i>	<i>Les clients paient généralement <u>avant</u> d'avoir bénéficié du service (consommation).</i>
	<i>Autres solutions possibles...</i>	<i>Autres solutions possibles...</i>
		obt.

## 2.11 Calculs / postes de coûts

		max
Consigne d'évaluation : 1,5 point par réponse correcte.		3
L'augmentation est liée aux recettes brutes (BE). Celles-ci sont réparties de la manière suivante:		
1. Charges salariales:	→	Ces coûts ont pu augmenter.
2. Bénéfice:	→	L'entreprise souhaiterait augmenter son bénéfice.
<i>Coûts d'exploitation:</i>	→	<i>Les coûts liés à l'énergie ou à l'eau ont pu augmenter.</i>
<i>Autres solutions possibles...</i>		
		obt.