

Nom:

Prénom:

N° du candidat:

Date:

Temps 60 minutes pour 16 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 plume effaçables.**Évaluation** Nous avons indiqué le nombre de points pouvant être obtenus. Les réponses supplémentaires ne seront pas notées.**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.
3.1	4'	6		3.11	3'	3		3.7	4'	3	
3.2	4'	3		3.12	3'	4		3.15	7'	5	
3.3	2'	4		3.13	2'	3		3.16	4'	3	
3.4	3'	6		3.14	2'	4					
3.5	2'	3									
3.6	3'	6									
3.8	4'	3									
3.9	6'	6									
3.10	7'	9									
Total*:	35'	46		Total*:	10'	14		Total*:	15'	11	

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

Signature des expert-e-s:

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

3.1 Étiquettes (labels)

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

max.
3



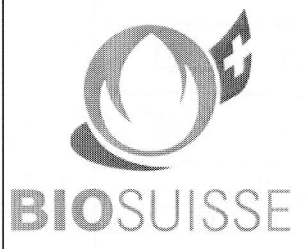
1. _____

2. _____

3. _____

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

max.
3



obt.
.....

1. _____

2. _____

3. _____

3.2 Procédé de conservation

a) _____ _____	max.	1
	obt.
b) Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.		max.
1. _____ _____		2
2. _____ _____	obt.

3.3 Regroupement et disponibilité

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.			max.
<u>Énoncés :</u>	vrai	faux	4
La saison des cèpes débute au début du printemps.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	obt.
Les truffes blanches proviennent du sud de l'Italie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les champignons sont souvent et de préférence séchés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les morilles se cueillent au printemps.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La plupart des champignons peuvent être mangés crus.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
À l'achat des champignons, veiller à ce qu'ils ne soient pas secs à l'extérieur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les pleurotes sont cultivés sur des troncs d'arbres à feuilles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les champignons sauvages doivent obligatoirement subir un contrôle officiel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.4 Caractéristiques/critères de qualité

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

Filet d'épaule de porc / Jarret de veau / Filet d'agneau / Côte plate / Canard/Faux jarret de bœuf

Quasi de veau / Épaule d'agneau / Médailon de porc / Poitrine de dinde / Épaule de chevreuil

max.

2

obt.

.....

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

Filet d'épaule de porc

Côte plate

Quasi de cerf

A = Viande riche en tissus
conjunctifs

Poitrine d'agneau

B = Viande pauvre en tissus
conjunctifs

Médailon de porc

Canard/faux jarret de bœuf

Noix de chevreuil

Jarret de veau

max.

4

obt.

.....

3.5 Entreposage

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

1. _____

2. _____

3. _____

max.

3

obt.

.....

3.6 Préparation

Consigne d'évaluation: 1 point par réponse correcte.

max.

6

obt.

.....

Hors-d'œuvres
froides

Proposition 1: _____

Proposition 2: _____

Potage

Proposition 1: _____

Proposition 2: _____

Hors-d'œuvres
chaudes

Proposition 1: _____

Proposition 2: _____

3.7 Calcul / perte

Consigne d'évaluation : La méthode de résolution doit être indiquée et les règles d'arrondi respectées.

max.

3

obt.

.....

3.8 Autres aliments

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

max.

3

obt.

.....

1 = Cuisine froide

Beurre fondu

Huile d'olive vierge

2 = Cuisine chaude

Huile de colza

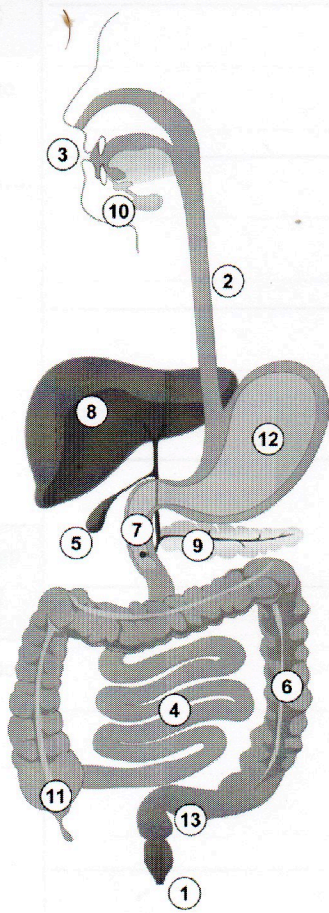
Margarine

3 = Pâtisserie

Huile de germes de
maïs pressée à froid

Huile d'arachide

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



- 2) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 7) _____
- 9) _____
- 12) _____

max.
3
obt.
.....

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

Estomac :	_____ _____ _____ _____
Pancréas :	_____ _____ _____ _____
Intestin grêle :	_____ _____ _____ _____

max.
3
obt.
.....

3.10 Modes de cuisson/températures/comboinaison de denrées alimentaires

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

max.

3

obt.

Où:

Comment:

Température:

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

max.

2

obt.

Fait 1:

Fait 2:

c) Consigne d'évaluation: 0.5 point par réponse correcte.

max.

4

obt.

Températures à cœur: 45 °C à 50 °C / 60 °C à 65 °C / 40 °C à 45 °C / 50 °C à 55 °C

Français

Anglais

Allemand

Température à cœur

rare/blue

stark blutig

medium-rare/underdone

blutig

medium

rosa/englisch gebraten

well-done

durchgebraten

3.11 Organisation/organisation fonctionnelle

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

1. _____
2. _____
3. _____

max.
3
obt.
.....

3.12 Technologie/utilisation

a) Gril électrique

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

Avantages

Inconvénients

- | | |
|-------|-------|
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |

max.
2
obt.
.....

b) Gril au charbon de bois

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

Avantages

Inconvénients

- | | |
|-------|-------|
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |

max.
2
obt.
.....

3.13 Protection contre les incendies/réglementations/mesures de protection

a) _____

max.
1
obt.
.....

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

1. _____

2. _____

max.
2
obt.
.....

3.14 Hygiène

Consigne d'évaluation : 2 point par réponse correcte.

max.

4

obt.

.....

1. _____

2. _____

3.15 Calcul/coûts des marchandises

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

max.

5

Assortiment de grillades pour 10 personnes

obt.

.....

Ingrédients	% de perte	Poids net	Poids brut	Unité	Prix d'achat en CHF/kg	Coûts des marchandises CHF :	
Bœuf		0,350	0,398	kg	36.50	14.53	
Veau	15		0,412	kg	47.50	19.57	
Porc	18	0,400		kg	15.50	7.56	
Cheval	13	0,400	0,460	kg	24.50		
Agneau		0,500	0,641	kg	28.80	18.46	
Assortiment de grillades						Total intermédiaire:	
Lard, chipolatas pour 10 personnes (recette de base: 86 %)							
Recette de base = 100 %							
Lard			0,259	kg	12.50	3.24	
Chipolatas		0,250		kg	8.90		
Lard, chipolatas pour 10 personnes						Total intermédiaire:	5.15
Pommes de terre et légumes pour 10 personnes						Total intermédiaire:	12.50
Coûts totaux des marchandises pour 10 personnes						Total:	

3.16 Calcul des coûts d'entreprises

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

Signification 1:

Signification 2:

max.

2

obt.

.....

b)

max.

1

obt.

.....

Si l'espace vient à manquer, utilisez uniquement les pages suivantes!