

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

**Temps** 30 minutes pour 10 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.
4.1	2'	2		4.8	2'	2		4.5	3'	2	
4.2	3'	3		4.9	4'	5		4.10	3'	4	
4.3	4'	4									
4.4	3'	3									
4.6	2'	4									
4.7	4'	6									
<b>Total*:</b>	<b>18'</b>	<b>22</b>		<b>Total*:</b>	<b>6'</b>	<b>7</b>		<b>Total*:</b>	<b>6'</b>	<b>6</b>	

\* Les totaux correspondant aux nombres de points effectifs obtenus aux positions doivent 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<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

#### 4.1 Classification

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

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

max.

**2**

obt.

.....

#### 4.2 Caractéristiques générales

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

Énoncés :	vrai	faux
Avec le temps, la chambre à air de l'œuf devient plus petite.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La coquille des œufs d'importation doit indiquer le nom du pays d'origine ou la mention «Import».	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le jaune d' œuf ne contient pas de cholestérol.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les vieux œufs tombent au fond lorsqu'on les plonge dans un verre rempli d'eau salée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il est impossible de monter en neige le blanc des œufs fraîchement pondus.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les œufs cuits dures mis en rotation, tournent plus lentement autour de leur axe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.

**3**

obt.

.....

#### 4.3 Réception des marchandises et entreposage

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

Pomme :	1. _____ 2. _____
Banane :	1. _____ 2. _____
Fraise :	1. _____ 2. _____
Avocat :	1. _____ 2. _____

max.

**4**

obt.

.....

#### 4.4 Autres aliments

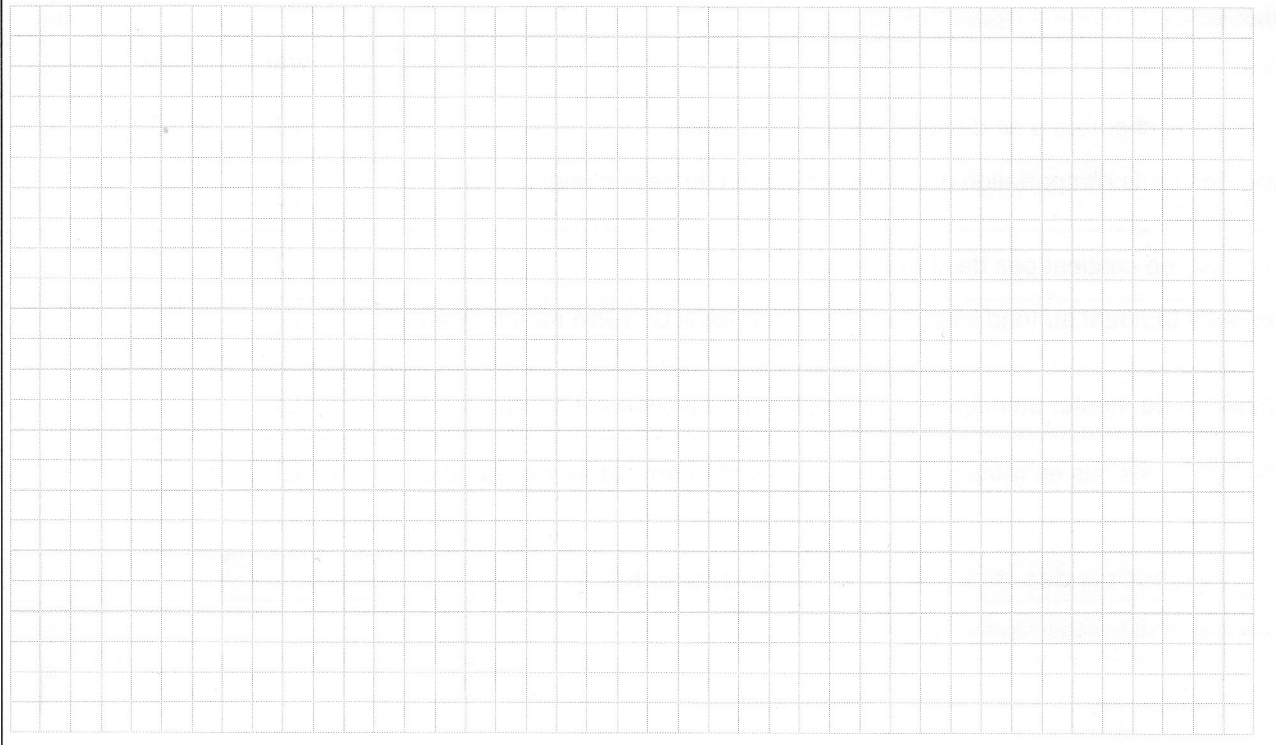
Consigne d'évaluation : N'énumérer aucun mets. 1 point par réponse correcte.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

max.  
**3**  
obt.  
.....

#### 4.5 Calcul/volumes

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



max.  
**2**  
obt.  
.....

#### 4.6 Modes de cuisson

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

Étapes de préparation	Chiffres
Faire bouillir le lait avec une partie du sucre et la gousse de vanille.	
Laisser refroidir.	
Ajouter la crème entière pour interrompre la cuisson.	
Incorporer lentement le liquide chaud à la masse de jaunes d'œufs et sucre.	
Placer au congélateur à -18 °C.	
Cuire à la nappe à feu doux (chauffer à 83 °C à 85 °C).	
Passer au chinois étamine.	
Bien mélanger le jaune d'œuf avec le reste du sucre.	

max.  
**4**  
obt.  
.....

#### 4.7 Méthodes de cuisson

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

max.

**6**

obt.

.....

a)	Méthode de cuisson	Méthode de cuisson	Méthode de cuisson
	_____	_____	_____
b)	Température	Température	Température
	_____	_____	_____
c)	Mets	Mets	Mets
1.	_____	1. _____	1. _____
2.	_____	2. _____	2. _____

#### 4.8 Hygiène au travail

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

max.

**2**

obt.

.....

1.	_____
2.	_____

#### 4.9 Nettoyage

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

max.

**5**

obt.

.....

1.	Débrancher le câble de la prise et vérifier son état.
2.	_____
3.	_____
4.	_____
5.	_____
6.	_____

## 4.10 Calcul des coûts d'entreprise

Consigne d'évaluation: 1 point par réponse correcte.

max.

4

obt.

.....

Abréviations	Types de coûts	Caractère	Descriptions
CM	= Coûts des marchandises	+	= Addition
FE	= Frais d'exploitation	-	= Soustraction
CD	= Coûts directs	×	= Multiplication
PVB/PVHT	= Prix de vente brut/hors taxe	:	= Division
PVE	= Prix de vente effectif		
F/M	= Facteur/multiplicateur		
BN	= Bénéfice net		
BB	= Bénéfice brut		
TVA	= Taxe sur la valeur ajoutée		

Exemple:

$$PVB : CM = F/M$$

1. \_\_\_\_\_ = \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_ = \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_ = \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_ = \_\_\_\_\_

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