

Solutions à l'intention des experts

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. 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.
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									
Total*:	18'	22		Total*:	6'	7		Total*:	6'	6	

* Les totaux correspondant aux nombres de points effectifs obtenus aux positions doivent 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^{er} mars 2015**.

4.1 Regroupement

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

1. Lait de brebis
2. Lait de chèvre
3. Lait de bufflonne
4. Lait de jument

Chamelle, orignal, âne, lama

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'oeuf devient plus petite.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
La coquille des oeufs d'importation doit indiquer le nom du pays d'origine ou la mention «Import».	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le jaune d'oeuf ne contient pas de cholestérol.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Les vieux oeufs tombent au fond lorsqu'on les plonge dans un verre rempli d'eau salée.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Il est impossible de monter en neige le blanc des oeufs fraîchement pondus.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les oeufs cuits tournent beaucoup plus lentement autour de leur axe.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

max.

3

obt.

.....

4.3 Réception des marchandises et entreposage

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

Pommes :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entreposer entre 4 et 6 °C. 2. Entreposer à une humidité relative de l'air comprise entre 80 et 90 %. <p><i>Entreposer des pommes dans le compartiment de réfrigération non stérile.</i></p>
Bananes :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ne pas entreposer à moins de 10 °C. 2. Pour accélérer la maturation, entreposer à température ambiante et avec des pommes.
Fraises :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Étaler à plat sur une plaque GN (en utilisant éventuellement de l'essuie-tout). 2. Entreposer à max. 5 °C. <p><i>Ne pas entreposer plus de 2 jours au réfrigérateur.</i></p>
Avocats :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entreposer au réfrigérateur les avocats mous. 2. Entreposer les avocats durs qui ne sont pas encore mûrs dans l'obscurité à température ambiante.

max.

4

obt.

.....

Aide à la correction :

Les énoncés/réponses dénotant un sens pratique et du bon sens doivent être pris en compte.

4.4 Autres aliments

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

1. Le sucre est une source d'énergie.
2. Le sucre donne un goût sucré.
3. Le sucre permet de décorer (garnitures).

Le sucre est également un moyen de conservation.

max.

3

obt.

.....

4.5 Calculs / volumes

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

1. $17 \text{ l} = 17,000 \text{ l}$
 $160 \text{ cl} = 01,600 \text{ l}$
 $15 \text{ dl} = 01,500 \text{ l}$
 $14 \text{ ml} = 00,014 \text{ l}$

2. $17,000 \text{ l} + 1,600 \text{ l} + 1,500 \text{ l} + 0,014 \text{ l} = \underline{20,114 \text{ l}}$

Cette recette implique d'utiliser 20,114 l de liquide.

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 du sucre et une gousse de vanille.	1*
Laisser refroidir.	7
Ajouter la crème épaisse pour interrompre la cuisson.	5
Incorporer lentement le liquide brûlant à la préparation jaune d'oeufs/sucre.	3
Placer au freezer à -18 °C.	8
Émulsionner en remuant constamment à feu doux (chauffer à max. 83 °C à 85 °C).	4
Passer au chinois.	6
Bien mélanger le jaune d'oeuf avec le reste du sucre.	2*

max.

4

obt.

.....

Consigne d'évaluation:

* *Position inversée entre les deux chiffres possible.*

Les erreurs liées à l'ordre des réponses ne sont pas prises en compte.

4.7 Méthodes de cuisson

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

a)	Méthode de cuisson	Méthode de cuisson	Méthode de cuisson
	Pocher	Bouillir	Sauter
b)	Température	Température	Température
	70°C	96°C	160°C
c)	Mets	Mets	Mets
	1. Oeufs brouillés 2. Oeufs poché <i>Oeufs cocotte</i>	1. Oeufs à la coque 2. Oeufs mollets <i>Oeufs cuits durs</i>	1. Oeufs sur le plat 2. Omelettes à la française <i>Omelettes espagnoles (tortillas)</i>

max.

6

obt.

.....

4.8 Hygiène au travail

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

1. On évitera ainsi de transférer les arômes d'un aliment aux autres (par exemple, découpe d'oignons sur la planche des fruits).
2. La transmission des micro-organismes entre plusieurs groupes d'aliments doit être évitée (par exemple, découpe de fromage bleu sur la planche à viande)

Autres solutions possibles...

max.

2

obt.

.....

4.9 Nettoyage

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

1. Débrancher le câble de la prise et vérifier son état.
2. Débarrasser la machine des saletés et éventuellement des découpes.
3. Démontez toutes les pièces démontables en respectant les instructions du fabricant.
4. Nettoyer soigneusement avec un détergent et rincer à l'eau claire.
5. Remonter toutes les pièces de protection en respectant la description du fabricant.
6. Désinfecter.

Aide à la correction :

Les énoncés/réponses dénotant un sens pratique et du bon sens doivent être pris en compte.

max.

5

obt.

.....

4.10 Calculs / notions des coûts

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

max.

4

obt.

.....

Abréviations	Notions des coûts	Caractère	Descriptions
CM	= Coûts des marchandises	+	= Addition
CE	= Frais d'exploitation	-	= Soustraction
CR	= Coût de revient	×	= Multiplication
PVB	= Prix de vente de base	:	= Division
PVE	= Prix de vente effectif		
F	= Facteur (multiplicateur)		
B	= Bénéfice		
RB	= Recettes brutes		
TVA	= Taxe sur la valeur ajoutée		

Exemple:

$$PVB : CM = F$$

1. $CM + CE + G = PVB$ (prix de vente de base / chiffre d'affaires de base)
 2. $CE + G = RB$ (recettes brutes)
 3. $CM \times F = PVB$ (prix de vente de base / chiffre d'affaires de base)
 4. $PVB - CM = RB$ (recettes brutes)
- $PVE - TVA : F = CM$ (coûts des marchandises)
 $CM + CE = CR$ (coût de revient)

Autres solutions possibles...