

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Temps** 60 minutes pour 15 exercices.
- Outils** Aucun outil (ouvrage de référence, etc.) n'est autorisé.
- Calculatrice** Seule une calculatrice à fonctions purement mathématiques est admise. Les calculatrices programmables ou dotées de fonctions de mémorisation de texte ne sont pas admises.
- Appareils électroniques** Les téléphones mobiles ou autres appareils électroniques doivent être éteints.
- Instruments d'écriture** Sont admis les stylos à bille et les feutres à encre ineffaçable.
 Ne sont pas admis les crayons ou les stylos à encre effaçable (corrigeable).
- Evaluation** Le nombre de points pouvant être obtenus est indiqué. Les réponses en surnombre ne sont pas prises en compte.
 Les solutions figurant en italique représentent d'autres réponses possibles.
- Formulation f/m** La forme masculine implique systématiquement la forme féminine.

Exercices, durée fixée et nombre de points par poste d'évaluation

Position 1 Coefficient 3				Position 2 Coefficient 1				Position 3 Coefficient 1			
Ex. n°	Durée	Pts. max.	Pts. eff.	Ex. n°	Durée	Pts. max.	Pts. eff.	Ex. n°	Durée	Pts. max.	Pts. eff.
1.1	5'	5		1.7	2'	3		1.6	7'	8	
1.2	3'	3		1.10	2'	3		1.15	7'	6	
1.3	3'	2		1.11	2'	4					
1.4	5'	8									
1.5	4'	8									
1.8	3'	4									
1.9	2'	2									
1.12	4'	8									
1.13	5'	8									
1.14	6'	6									
Total*	40'	54		Total*	6'	10		Total*	14'	14	

* Chaque total de points effectifs pour les postes 1, 2 et 3 est à reporter sur le relevé de notes final.

Signature des expertes/experts :

.....

Délai de confidentialité : Cet examen ne doit pas être utilisé en tant qu'exercice avant le 1^{er} mars 2016.

Examen traité par : Groupe de travail d'Hotel & Gastro formation, Weggis
 Edition : CSFO, département procédures de qualification, Berne

1.1 Classement / provenance

a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.



1. _____

2. _____

max.
2

eff.

.....

b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.

La famille des salmonidés compte...

... le saumon. ...l'anguille. ...l'esturgeon.

En Suisse, deux poissons jouent un rôle dominant dans l'économie de la pêche, ce sont...

...le saumon et l'omble chevalier. ...la truite et le brochet. ...le corégone et la perche.

Le poisson recherché présente une grande nageoire dorsale "étendard" et sa chair a le goût du thym (nom latin Tymallus). C'est...

...le sandre. ...l'ombre. ...la perche.

Le plus grand poisson de Suisse est...

...le brochet. ...le silure. ...la carpe miroir.

L'omble chevalier du Lac de Zoug est aussi appelé...

...saibling. ...rötel. ...salmerino.

De la même famille que la perche, il y a...

...le brochet. ...le corégone. ...le sandre.

max.
3

eff.

.....

1.2 Classement / provenance

Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.

Classement :	Provenance :
crustacés	1. _____ 2. _____
mollusques	1. _____ 2. _____
échinodermes	1. _____ 2. _____

max.
3

eff.

.....

1.3 Caractéristiques de qualité

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. _____

2. _____

max.
2
 eff.

1.4 Préparation

a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.

Mets:	Type de découpe et outil / couteau	Méthode de pré-cuisson
 Pommes nature	_____ _____ _____	_____ _____ _____
 Pommes olivette	_____ _____ _____	_____ _____ _____
 Pommes gaufrettes	_____ _____ _____	_____ _____ _____
 Pommes frites	_____ _____ _____	_____ _____ _____

max.
4
 eff.

b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. _____

2. _____

max.
2
 eff.

c) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. _____

2. _____

max.
2
 eff.

1.5 Autres denrées alimentaires / produits

a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.

Partie de la plante :

Herbes et épices :

	Fleurs et bourgeons	Fruits et graines	Racines	Ecorces	Feuilles
Aneth					
Estragon					
Gingembre					
Câpres					
Cerfeuil					
Raifort					
Muscade					
Grains de poivre rouge					
Genévrier					
Cannelle					

max.

5

eff.

b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.

Variété

commerciale :

- | | | |
|-------------------------|---------------------|---------------------|
| ① Moutarde à l'estragon | ② Moutarde anglaise | ③ Moutarde de Dijon |
| ④ Moutarde bavaroise | ⑤ Moutarde de Meaux | ⑥ Senape di Cremona |

max.

3

eff.

Chiffre :	Descriptif :
	A partir de graines de moutarde blanche grossièrement moulues. Le sucre roux lui prête une saveur douce et sucrée.
	Produite uniquement à partir de graines de moutarde broyées. Cette moutarde grossière est proposée dans des pots en faïence scellés.
	La poudre, principalement de graines de moutarde, est colorée de curcuma. Se dilue dans de l'eau, du vin ou du moût.
	Des herbes séchées sont ajoutées au mélange de moutarde. Souvent utilisée comme moutarde typique dans le commerce.
	Préparée à base de graines de moutarde blanches et brune moulues, broyées ou écrasées. Acidifiée avec du verjus (jus acide de raisins frais) à la place du vinaigre.
	La moutarde est mélangée à des fruits coupés et confits avant la mise en pot.

1.7 Organisation structurelle		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		
Les postes d'exécution... <input type="radio"/>	<input type="radio"/> ...déchargent les autorités.	max. 3
	<input type="radio"/> ...peuvent répartir les ordres.	eff.
	<input type="radio"/> ...sont appelés les postes d'état-major.
Les postes de conseil... <input type="radio"/>	<input type="radio"/> ...réalisent les tâches.	
	<input type="radio"/> ...prennent les décisions.	
Les postes de dirigeants... <input type="radio"/>	<input type="radio"/> ...se voient attribuer des missions.	

1.8 Principes diététiques			
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			
Enoncés :	vrai	faux	max. 4
Les matières grasses ne doivent pas couvrir plus de 25 à 30% des besoins en énergie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
Les légumes secs/légumineuses, du fait de leur forte teneur en matière grasse, sont mauvais pour la santé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les poissons de mer sont à conseiller pour leur teneur en iode et en acides gras oméga 3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les pommes de terre contiennent beaucoup de protéines et doivent donc être consommées avec mesure.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Il faut consommer au maximum 1,5 litre d'eau par jour, afin de protéger le corps d'une surcharge.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Il faut consommer quotidiennement autant de fruits et légumes que possible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les sucreries font partie du deuxième étage de la pyramide alimentaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les produits à base de blé complet apportent de nombreuses substances minérales et fibres alimentaires, ils sont donc à conseiller.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

1.9 Nutriment	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	
1. _____	max. 2
_____	eff.
_____
2. _____	

1.10 Sécurité au travail et protection de la santé / prévention

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. _____

2. _____

3. _____

max.
3

eff.

1.11 Sécurité au travail et protection de la santé / premiers secours

Selon le schéma ABCD : Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Signification		Explication*
A =	Aerials (voies respiratoires)	_____ _____ _____
B =	Breathing (respiration)	_____ _____ _____
C =	Circulation	_____ _____ _____
D =	Défibrillation	_____ _____ _____

max.
4

eff.

Selon le schéma BLS-AED : Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Signification		Explication*
B =	Basic	_____ _____ _____
L =	Life	_____ _____ _____
S =	Support	_____ _____ _____
A =	Automatique	_____ _____ _____
E =	Externe	_____ _____ _____
D =	Défibrillateur	_____ _____ _____

1.12 Méthodes de cuisson / contexte Denrées alimentaires – méthodes de cuisson – températures

Consigne de notation pour a) et c) : 1 point par réponse correcte.

Consigne de notation pour b) : 0,5 point par réponse correcte.

Températures : 96 – 102°C / 140 – 160°C / 120 – 200°C → préparer à 98°C /
 98 – 119°C / 160 – 200°C / 170 – 200°C /
 98 – 102°C / 165 – 175°C / 170 – 245°C

max.

8

eff.

a) Méthode de cuisson	Description	b) Mets à base de pommes de terre	c) Température
Gratiner	Processus de développement de l'arôme avec forte chaleur par le dessus, au four, sous la salamandre ou le brûleur.	1. Gratin de pommes de terre 2. Purée de pommes de terre gratinée	240 – 280°C
_____	C'est une cuisson dans la matière grasse, avec coloration, en faisant sauter et en retournant, sans liquide.	1. _____ 2. _____	_____
_____	Technique de chaleur sèche ou humide qui doit toujours être combinée à une seconde méthode de cuisson en ce qui concerne les pommes de terre.	1. _____ 2. _____	96 – 102°C 140 – 160°C
_____	C'est une cuisson dans une grande quantité d'huile, à chaleur montante ou constante.	1. _____ 2. _____	_____

1.13 Méthodes de cuisson – ustensiles, appareils – équipement

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

8

eff.

a)	Cuisson au four	Gratiner	Frire	Sauter
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____
b)	Appareil de cuisson	Appareil de cuisson	Appareil de cuisson	Appareil de cuisson
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____

1.14 Méthodes de cuisson / combinaisons

a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte, ne pas prendre en compte les erreurs d'ordre.

max.
3.5

eff.



b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.

max.
0,5

eff.

Terme technique : _____

c) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.
2

eff.

1. _____

2. _____
