

Pour prendre connaissance de cette situation et des exercices, les candidat(e)s disposent de 5 minutes.

Dans la situation 1, les exercices sont établis dans l'ordre suivant :

- 1.1 Denrées alimentaires d'origine végétale (pommes de terre)
- 1.2 Denrées alimentaires d'origine animale (poissons, crustacés, coquillages et mollusques)
- 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale (produits laitiers)
- 1.4 Autres denrées alimentaires / produits (herbes, épices)

Exercices :

		Durée	Pts.	Pos.
1.1	<p><u>Classement / provenance</u></p> <p><i>Votre entreprise de formation établit une nouvelle carte des poissons pour le printemps. Les poissons utilisés doivent répondre aux exigences modernes en matière de pêche et de développement durable.</i></p> <p>a) Décrivez en deux phrases ce que le label de pêche affichés indiquent.</p> <p><i>Votre formateur suppose que vous disposez de connaissances suffisantes concernant les poissons en Suisse.</i></p> <p>b) Signalez la réponse correcte d'une croix ☒.</p>	5'	5	P 1 x 3
2	<p><u>Classement / provenance</u></p> <p><i>Des fruits de mer sont également proposés avec le poisson sur la nouvelle carte.</i></p> <p>Indiquez deux espèces différentes par catégorie.</p>	3'	3	P 1 x 3
1.3	<p><u>Caractéristiques de qualité</u></p> <p><i>Une livraison de crustacés vivants vient d'arriver dans l'entreprise. La qualité et la fraîcheur de tels animaux sont influencées par différents facteurs.</i></p> <p>Evaluez deux facteurs qui influencent la qualité et la fraîcheur des crustacés vivants.</p>	3'	2	P 1 x 3
1.4	<p><u>Préparation</u></p> <p><i>Des féculents sont également notés sur la carte des poissons. En plus du riz, on propose des mets à base de pomme de terre en tant qu'accompagnement.</i></p> <p>a) Expliquez les tâches caractéristiques de préparation des mets de pommes de terre proposés.</p> <p>b) Décrivez deux manières de procéder pour l'élimination des épluchures de pommes de terre.</p> <p>c) Proposez deux exemples de réutilisation des morceaux de pommes de terre issus de la découpe.</p>	5'	8	P 1 x 3

Exercices :

		Durée	Pts.	Pos.
1.5	<p><u>Autres denrées alimentaires / produits</u></p> <p><i>Le chef tient absolument à utiliser des herbes, des épices et des condiments frais.</i></p> <p><i>Les herbes et les épices sont classées selon la partie de la plante.</i></p> <p>a) Classez les herbes et épices de la liste à l'aide d'une croix ☒.</p> <p><i>Différentes sortes de moutarde sont utilisées en cuisine.</i></p> <p>b) Reportez le numéro de la variété commerciale au niveau de la description correspondante.</p>	4'	8	P 1 x 3
1.6	<p><u>Calculution / convertir les données d'une recette</u></p> <p><i>Un banquet est annoncé pour le week-end prochain. On a commandé une entrée chaude de « médaillons de lotte pochés à la tomate ». Le chef vous donne une recette pour 4 personnes avec la remarque : « Convertissez pour le nombre de personnes nécessaire en gardant à l'esprit que ce mets est servi comme hors d'œuvre ».</i></p> <p>a) Calculez les quantités manquantes dans les champs grisés du tableau</p> <p>b) Déterminez le poids en kilogrammes des médaillons de lotte, si vous n'avez besoin que de 65% de la quantité calculée.</p>	7'	8	P 3 x 1
1.7	<p><u>Organisation structurelle</u></p> <p><i>La constitution de postes dans une entreprise est un élément principal de son organisation structurelle. Chaque poste est responsable de l'exécution de certaines tâches dans l'entreprise.</i></p> <p>Reliez les postes et les tâches qui leur sont attribuées.</p>	2'	3	P 2 x 1
1.8	<p><u>Principes diététiques</u></p> <p><i>Une nutrition équilibrée et variée est la base du bien-être des clients de l'entreprise.</i></p> <p>Indiquez à l'aide d'une croix ☒ si les déclarations / conseils suivants sont vrais ou faux.</p>	3'	4	P 1 x 3
1.9	<p><u>Nutriments</u></p> <p><i>Pour qu'un mets de poisson conserve ses précieux nutriments une fois terminé, certaines règles ou mesures doivent être respectées pendant sa préparation.</i></p> <p>Expliquez deux règles / mesures devant être respectées afin de réduire au maximum la perte de substances minérales lors de la préparation de mets de poisson.</p>	2'	2	P 1 x 3
1.10	<p><u>Sécurité au travail et protection de la santé / prévention</u></p> <p><i>Les risques quotidiens au travail ne doivent pas être sous-estimés : c'est pourquoi le patron fixe son attention sur les éléments / problèmes qui pourraient mener à un accident.</i></p> <p>Formulez trois causes / problèmes qui pourraient conduire à un accident en cuisine.</p>	2'	3	P 2 x 1
1.11	<p><u>Sécurité au travail et protection de la santé / premiers secours</u></p> <p><i>Un employé de l'équipe de cuisine tombe dans les escaliers, vous apportez les premiers secours.</i></p> <p>Formulez les explications selon le schéma ABCD ou selon le schéma BLS-AED.</p>	2'	4	P 2 x 1

Exercices :

		Durée	Pt.	Pos.
1.12	<p><u>Méthodes de cuisson / contexte Denrées alimentaires – Méthodes de cuisson – températures</u></p> <p><i>Toutes les méthodes de cuisson ne sont pas adaptées aux pommes de terre. Il est donc important de savoir quelles méthodes de cuisson et quelles fourchettes de température sont adaptées à quels mets de pommes de terre.</i></p> <p>Complétez le tableau à l'aide des données (voir l'exemple dans la zone grisée).</p> <p>a) Inscrivez les méthodes de cuisson manquantes en tenant compte du contenu déjà présent.</p> <p>b) Ajoutez deux mets de pommes de terre correspondants.</p> <p>c) Complétez avec les températures indiquées dans la liste.</p>	4'	8	P 1 x 3
1.13	<p><u>Méthodes de cuisson / contexte Méthodes de cuisson – ustensiles, appareils – équipements</u></p> <p><i>Le chef a développé quelques exercices à réaliser sur le thème du « fromage », pour vous préparer à la procédure de qualification.</i></p> <p>a) Citez un mets au fromage correspondant à chaque méthode de cuisson citée.</p> <p>b) Choisissez un appareil de cuisson adapté à la préparation du mets au fromage cité.</p>	5'	8	P 1 x 3
1.14	<p><u>Méthodes de cuisson / combinaisons</u></p> <p><i>Vous êtes responsable de l'hors d'œuvre de poisson pour un banquet et vous profitez de cette occasion pour appliquer vos connaissances techniques à l'aide de la recette.</i></p> <p>a) Classez dans l'ordre chronologique les différentes étapes de préparation (1 à 8) afin que l'ordre soit techniquement correct.</p> <p><i>La finition du mets se fait sous la salamandre.</i></p> <p>b) Citez le terme technique de cette finition.</p> <p>c) Citez deux avantages (gustatif, visuels) qu'on obtient en finissant ce met sous la salamandre.</p>	6'	6	P 1 x 3
1.15	<p><u>Calculations / calculer le prix</u></p> <p><i>Le prix de l'hors d'œuvre chaud de « médaillons de lotte pochés à la tomate » doit maintenant être calculé. Le chef veut que vous lui donniez les chiffres indicatifs de ce mets.</i></p> <p>a) Calculez le prix de vente hors taxe (PVHT). Le coût des marchandises (CM) pour le poisson est de CHF 3.33. Les autres ingrédients ajoutés coûtent CHF 1.52. Le facteur (F) est de 3,215.</p> <p><i>L'hors d'œuvre chaud ne doit pas dépasser plus de 28% du prix total du menu.</i></p> <p>b) Déterminez le nouveau coût des marchandises (CM) pour le mets de poisson, si le prix de vente hors taxe du menu entier est de CHF 68.53.</p> <p><i>Le chef veut encore que vous lui indiquiez le bénéfice brut (BB) en pour cent (%) de ce mets de poisson, en partant du coût des marchandises (CM) de l'exercice 1.15a).</i></p> <p>c) Calculez le bénéfice brut (BB) en pour cent (%) pour le mets de poisson.</p>	7'	6	P 3 x 1
Durée totale :			60'	