

Solutions pour expertes et experts

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.

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. La protection des animaux et la pêche :
temps de pêche courts, étourdissement immédiat, abattage de chaque poisson et renoncement aux OGM (organismes génétiquement modifiés).
2. Pas de pêche d'espèces surexploitées.
Pas de méthodes de pêche nocives pour l'environnement, peu de captures accessoires.
Commerce équitable :
prix permettant de vivre, renforcement du rôle des femmes des pêcheurs, interdiction du travail infantile, encouragement de l'obligation scolaire.
Qualité : traçabilité jusqu'à la pêche.

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. ...rötél. ...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 :

crustacés

Provenance :

1. homard

2. **crabes** (*crabe, crevettes* (*crevettes roses*), *langoustes, langoustines, araignées de mer*)

mollusques

1. coquillages

2. escargots
céphalopodes

échinodermes

1. oursin













2. **concombres de mer / holothuries** (*concombre des mers*)

max.

3

eff.

1.3 Caractéristiques de qualité	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
1. Les animaux doivent être vivants à la livraison	2
2. L'origine est déterminante (eaux, qualité et température de l'eau). <i>La fraîcheur des animaux</i> (la rapidité avec laquelle les animaux ont été "transbordés"). <i>Transport</i> (respect des besoins, inférieur à une certaine durée, etc.) <i>Saison ou moment de la pêche.</i>	eff.

1.4 Préparation																
a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max.															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Mets:</th> <th>Type de découpe et outil / couteau</th> <th>Méthode de pré-cuisson</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> Pommes nature</td> <td>Pomme de terre tournées au couteau à tourner</td> <td>Aucun</td> </tr> <tr> <td> Pommes olivette</td> <td>Pommes de terre creusées à l'aide d'une cuillère ovale à pommes olivette <i>ou pommes tournées au couteau à tourner</i></td> <td>Blanchir dans l'eau salée <i>Blanchir à la vapeur</i></td> </tr> <tr> <td> Pommes gaufrettes</td> <td>Pommes de terre émincées à la mandoline</td> <td>Aucun</td> </tr> <tr> <td> Pommes frites</td> <td>Pommes de terre en bâtonnets coupées au couteau à légumes <i>ou à la mandoline</i></td> <td>Préfrir / blanchir à l'huile</td> </tr> </tbody> </table>	Mets:	Type de découpe et outil / couteau	Méthode de pré-cuisson	 Pommes nature	Pomme de terre tournées au couteau à tourner	Aucun	 Pommes olivette	Pommes de terre creusées à l'aide d'une cuillère ovale à pommes olivette <i>ou pommes tournées au couteau à tourner</i>	Blanchir dans l'eau salée <i>Blanchir à la vapeur</i>	 Pommes gaufrettes	Pommes de terre émincées à la mandoline	Aucun	 Pommes frites	Pommes de terre en bâtonnets coupées au couteau à légumes <i>ou à la mandoline</i>	Préfrir / blanchir à l'huile	4 eff.
Mets:	Type de découpe et outil / couteau	Méthode de pré-cuisson														
 Pommes nature	Pomme de terre tournées au couteau à tourner	Aucun														
 Pommes olivette	Pommes de terre creusées à l'aide d'une cuillère ovale à pommes olivette <i>ou pommes tournées au couteau à tourner</i>	Blanchir dans l'eau salée <i>Blanchir à la vapeur</i>														
 Pommes gaufrettes	Pommes de terre émincées à la mandoline	Aucun														
 Pommes frites	Pommes de terre en bâtonnets coupées au couteau à légumes <i>ou à la mandoline</i>	Préfrir / blanchir à l'huile														
b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.															
1. Les déchets de pommes de terre (épluchures) peuvent être compostés.	2															
2. Les déchets de pommes de terre (épluchures) sont envoyés à une usine de méthanisation des déchets, (biogaz).	eff.															
<i>Correction : ils ne doivent plus être utilisés en tant que nourriture pour les cochons.</i>															
c) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.															
1. Ils peuvent être utilisés pour lier les soupes.	2															
2. En tant qu'ingrédient dans une masse à pommes de terre. <i>Frites, pour l'alimentation des collaborateurs.</i>	eff.															
<i>Autres solutions possibles...</i>															

1.5 Autres denrées alimentaires / produits

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

max.

5

eff.

Partie de la plante :

Herbes et épices :

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

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

max.

3

eff.

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

Chiffre :	Descriptif :
④	A partir de graines de moutarde blanche grossièrement moulues. Le sucre roux lui prête une saveur douce et sucrée.
⑤	Produite uniquement à partir de graines de moutarde broyées. Cette moutarde grossière est proposée dans des pots en faïence scellés.
②	La poudre, principalement de graines de moutarde, est colorée de curcuma. Se dilue dans de l'eau, du vin ou du moût.
①	Des herbes séchées sont ajoutées au mélange de moutarde. Souvent utilisée comme moutarde typique dans le commerce.
③	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.
⑥	La moutarde est mélangée à des fruits coupés et confits avant la mise en pot.

1.6 Calculation / convertir les données d'une recette

a) Consigne de notation : 0,5 point par résultat correct, les règles d'arrondi doivent être observées.

max.

6

eff.

Ingrédients	47 personnes Net	perte en %	4 personnes Brut	37 personnes Brut
Lotte, sans tête	0,560 kg	33%	0,836 kg	7,731 kg 7,733 kg
Jus de citron frais	0,012 kg	-	0,012 kg	0,111 kg
Sel	4 x	-	4 x	37 x
Poivre blanc du moulin	4 x	-	4 x	37 x
Beurre	0,020 kg	-	0,020 kg	0,185 kg
Echalottes non épluchées	0,025 kg	10%	0,028 kg	0,257 kg 0,259 kg
Tomates fraîches	0,240 kg	35%	0,369 kg	3,413 kg
Vin blanc	0,095 kg	17,39%	0,115 kg	1,064 kg
Fond de poisson	0,100 kg	17%	0,120 kg	1,110 kg
Velouté de poisson	0,160 kg	-	0,160 kg	1,480 kg
Sauce hollandaise	0,040 kg	-	0,040 kg	0,370 kg
Crème fraîche 35%	0,035 kg	-	0,035 kg	0,324 kg

.....

b) Consigne de notation : La méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.

max.

2

eff.

Règle de trois :

$$\begin{array}{l}
 1. \quad 7,733 \text{ kg} \quad = 100\% \\
 \quad \quad \quad \times \quad \quad = \underline{65\%} \\
 \\
 2. \quad \frac{7,733 \text{ kg} \times 65\%}{100\%} = \underline{5,026 \text{ kg}}
 \end{array}$$

Facteur / coefficient :

$$\begin{array}{l}
 1. \quad 100\% : 65\% \quad = \underline{F 1,538} \\
 \\
 2. \quad 7,733 \text{ kg} : 1,538 = \underline{5,028 \text{ kg}}
 \end{array}$$

.....

Pour 37 personnes, la recette nécessite 5,026 kg / 5,028 kg de filet de lotte.

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

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

1.9 Nutriment	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	
1. Si possible, cuire les poissons à la vapeur plutôt que de les pocher.	max. 2
2. Pocher dans peu de liquide et si possible, réutiliser le fond.	eff.
<i>Tant que possible, éviter de trop réduire les morceaux / portions de poisson.</i>	
<i>Ne pas nettoyer le poisson à l'eau chaude.</i>
Correction :	
Prendre en compte les termes proches de la pratique et sensées.	

1.10 Sécurité au travail et protection de la santé / prévention

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. Manque d'espace.

2. Pression et agitation particulièrement au service et à la cuisine.

3. Difficultés de compréhension avec le personnel parlant une langue étrangère.

Parfois, formation professionnelle insuffisante.

Autres solutions possibles...

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)	Les voies respiratoires sont-elles libres ? → Libérer les voies respiratoires.
B =	Breathing (respiration)	Le blessé respire-t-il ?
C =	Circulation	Le blessé a-t-il un pouls ? - fait-il un signe de vie spontané ?
D =	Défibrillation	Tentatives de réanimation avec le défibrillateur, continuer les mesures d'urgence de maintien en vie.

max.

4

eff.

.....

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

Signification		Explication*
B =	Basic	<ul style="list-style-type: none"> Personne inconsciente ; enfant sans mouvement/réaction Appeler à l'aide
L =	Life	<ul style="list-style-type: none"> Respiration normale ? <i>Oui : position latérale; posture de sécurité</i> <i>Non : Donner l'alarme, tél. 144; aller chercher ou demander l'AED</i>
S =	Support	<ul style="list-style-type: none"> 30 compressions thoraciques suivies de 2 insufflations ou au moins 100 compressions thoraciques à la minute sans insufflations jusqu'à l'arrivée de l'AED
A =	Automatique	<ul style="list-style-type: none"> 1 défibrillation (dès que possible) Recommencer immédiatement le BLS ; (30 : 2) pendant 2 minutes
E =	Externe	<ul style="list-style-type: none"> ou au moins 100 compressions thoraciques à la min. sans insufflations.
D =	Défibrillateur	<ul style="list-style-type: none"> Poursuivre le BLS jusqu'à l'arrivée des secouristes professionnels ou que le patient bouge.

Correction :

**Prendre en compte les termes proches de la pratique et sensées.*

1.12 Méthodes de cuisson / contexte Denrées alimentaires – méthodes de cuisson – températures			
Consigne de notation pour a) et c) : 1 point par réponse correcte.			max.
Consigne de notation pour b) : 0,5 point par réponse correcte.			8
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			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
Sauter	C'est une cuisson dans la matière grasse, avec coloration, en faisant sauter et en retournant, sans liquide.	1. Roesti 2. Galettes de pommes de terre <i>Autres solutions possibles...</i>	160 – 200°C
Blanchir	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. Pommes château 2. Pommes parisienne <i>Autres solutions possibles...</i>	96 – 102°C 140 – 160°C
Frire	C'est une cuisson dans une grande quantité d'huile, à chaleur montante ou constante.	1. Pommes Pont-Neuf 2. Pommes frites <i>Autres solutions possibles...</i>	165 – 175°C

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
	<ul style="list-style-type: none"> Quiche au fromage Feuilleté-au fromage Soufflé au fromage Croûte au fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Croûte au fromage Raclette 	<ul style="list-style-type: none"> Beignets de fromage (dans la pâte à beignets) Fromage frit (par exemple enveloppé de chapelure) 	<ul style="list-style-type: none"> Tomme panée et sautée
b)	Appareil de cuisson	Appareil de cuisson	Appareil de cuisson	Appareil de cuisson
	<ul style="list-style-type: none"> Four conv. Four à air pulsé Combisteamer 	<ul style="list-style-type: none"> Salamandre Four conventionnel (avec résistance de grill séparée) 	<ul style="list-style-type: none"> Friteuse (modèle sur pied ou de table) Wok à induction Fourneau (poêle avec huile chaude) 	<ul style="list-style-type: none"> Divers types de fourneaux (combinées avec des poêles lyonnaises ou téflon) Rôtissoire basculante Plaque griddle
<i>Autres solutions possibles...</i>				

1.15 Calculation / calculer le prix

a) Consigne de notation : La méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.

max.

2

$$1. \text{ Coût total des marchandises : } \quad \text{coût du poisson + coût des autres ingrédients}$$

$$\text{CHF 4.33 + CHF 1.82} \quad \quad \quad = \text{CHF 6.15}$$

eff.

$$2. \text{ PVHt : } \quad \quad \quad \text{CHF 6.15 x 3,215} \quad \quad \quad = \text{CHF 19.772} \quad = \underline{\text{CHF 19.77}}$$

Le PVHt pour une entrée chaude est de CHF 19.77.

b) Consigne de notation: La méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.

max.

2

Règle de trois:

Facteur / coefficient:

$$1. \quad \frac{\text{CHF 68.53 x 28\%}}{100\%} = \underline{\text{CHF 19.19}}$$

$$1. \quad 100\% : 22\% = \text{Facteur } \underline{3,571}$$

eff.

$$2. \quad \frac{\text{PVHt}}{F} = \frac{\text{CHF 19.19}}{3,215} = \underline{\text{CHF 5.97}}$$

$$2. \quad \text{CHF 68.53} : 3,571 = \underline{\text{CHF 5.97}}$$

Le coût des marchandises pour l'entrée de poisson est de CHF 5.97.

c) Consigne de notation: La méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.

max.

2

$$1. \text{ PVHt en \%} = \frac{100\%}{F} = \underline{31,10\%}$$

eff.

$$2. \text{ PVHt en \% - CM en \%} = 100\% - 31,10\% = \underline{68,90\%}$$

Le Bénéfice brut d'un mets de poisson est de 68,90%.

Correction :

Si le calcul est fait à partir du PVHt en francs, la solution est 68,89%.