

Série 2014.2B  
 « Connaissances professionnelles »  
 Partie Solutions - Situation 2 (candidats)

Procédures de qualification  
**Cuisinière CFC /**  
**Cuisinier CFC**

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Temps** 30 minutes pour 10 exercices.
- Outils** Aucun outil (ouvrage de référence, etc.) n'est autorisé.
- Calculatrice** Une calculatrice avec des fonctions purement mathématiques est admise. Ne sont pas admises les calculatrices programmables ou dotées de fonctions de mémorisation de texte.
- 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.
- Formulation f/m** La forme masculine implique systématiquement la forme féminine.

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

Poste 1 Coefficient 3				Poste 2 Coefficient 1				Poste 3 Coefficient 1			
Ex. n°	Durée	Pts. max.	Pts. eff.	Ex. n°	Durée	Pts. max.	Pts. eff.	Ex. n°	Durée	Pts. max.	Pts. eff.
2.1	4'	8		2.7	3'	2		2.9	2'	3	
2.2	2'	3		2.8	2'	2		2.10	5'	8	
2.3	3'	5									
2.4	3'	7									
2.5	3'	4									
2.6	3'	6									
<b>Total*</b>	<b>18'</b>	<b>33</b>		<b>Total*</b>	<b>5'</b>	<b>4</b>		<b>Total*</b>	<b>7'</b>	<b>11</b>	

\* 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<sup>er</sup> mars 2016.

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



2.1 Classement / Provenance				
a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.				max.
Bison	Cheval	Porc	Chevreuril	3
Veau	Agneau	Poularde	Bœuf	eff.
Lapin	Autruche	Faisan	Kangourou	.....
b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.				max.
<b>Enoncés :</b>			<b>vrai</b>	<b>faux</b>
Les animaux vivent dans de grandes étables et sont également engraisés avec de la betterave sucrière et du fourrage concentré pour atteindre une qualité optimale.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'animal vit avec sa mère dans des étables à stabulation libre jusqu'à l'abattage.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'animal vit avec sa mère ou avec une nourrice jusqu'à l'abattage à l'âge d'environ 10 mois. Alimentation naturelle avec du lait entier, de l'herbe et du foin.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.				max.
<b>Descriptif :</b>		<b>Produit:</b>		2
Cuisses de porc salées, séchées à l'air, spécialité du Nord de l'Italie.		_____		eff.
Morceaux de cuisse de bœuf, salés à sec, fumés à froid et séchés à l'air.		_____		.....
Carré de porc saumuré par trempage et fumé, mets d'hiver.		_____		
Poitrine de porc salée à sec, fumée à froid et séchée à l'air.		_____		

2.2 Critères de qualité				
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.				
<b>Critères de qualité :</b>		<b>vrai</b>	<b>faux</b>	max.
Marbrure régulière		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
Graisse jaunâtre		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
Couleur rouge franc		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....
Veinure marquée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Graisse couleur crème		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Graisse claire		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2.3 Réception / stockage		
<b>a)</b> Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
1. _____	4. _____	<b>3</b>
2. _____	5. _____	eff.
3. _____	6. _____	.....
<b>b)</b> Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
1. _____		<b>2</b>
2. _____		eff.
		.....

2.4 Préparation		
<b>a)</b> Consigne de notation : Chaque morceau de viande ne doit être utilisé qu'une seule fois. 1 point par réponse correcte.		max.
Palette / Côte plate / épaule de veau / escalope de veau / cou de porc / épaule d'agneau / carré d'agneau / faux jarret-canard		<b>4</b>
		eff.
		.....
<b>Mets de viande :</b>	<b>Morceau de viande :</b>	
Rack d'agneau grillé en croûte d'herbes fraîches	_____	
Bouilli	_____	
Ragout d'agneau au curry	_____	
Rôti de veau nappé	_____	
Escalope viennoise	_____	
Rôti de porc	_____	
Bœuf braisé	_____	
Goulasche hongroise	_____	
<b>b)</b> Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte. Pas de répétition des mets.		max.
<b>Type de découpe : tête du filet :</b>	<b>mets de viande :</b>	<b>3</b>
_____	_____	eff.
<b>Type de découpe : cœur du filet</b>	<b>Mets de viande :</b>	.....
_____	_____	
<b>Type de découpe : queue/pointe du filet :</b>	<b>Mets de viande :</b>	
_____	_____	

**2.5 Méthodes de cuisson**

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Choix des réponses des chiffres 1 à 4.

<b>1</b> Par une technique de chaleur sèche.	<b>2</b> Absorption d'eau par la viande pendant la cuisson dans du liquide (par exemple: en faisant bouillir, braiser ou cuire à la vapeur)	<b>3</b> La température à cœur ne doit pas dépasser 72°C.	<b>4</b> En saisissant (par exemple pour braiser).	max. <b>4</b>
				eff.
				.....

**Viande faible en tissu conjonctif :**

Objectifs :	Atteints par :	Justification :
Maintien des sucs de cuisson	[ ]	Création de grillé via l'élimination des protéines causée par la chaleur
Développement du goût	[ ]	Par des températures élevées, la protéine s'écoule et rend de l'eau. La viande devient sèche et dure.

**Viande avec beaucoup de tissu conjonctif :**

Objectifs :	Atteints par :	Justification :
Maintien des sucs de cuisson	[ ]	Les collagènes se gonflent en eau avec la cuisson humide.
Développement du goût	[ ]	Création de substances amères par la coloration brune.

**2.6 Autres denrées alimentaires / produits**

<b>a)</b> Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max. <b>3</b>
1. _____	
2. _____	eff.
3. _____	.....

<b>b)</b> Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max. <b>2</b>						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Potage</th> <th>Mets 1</th> <th>Mets 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table>	Potage	Mets 1	Mets 2	_____	_____	_____	eff.
Potage	Mets 1	Mets 2					
_____	_____	_____					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Hors-d'œuvre chauds</th> <th>Mets 1</th> <th>Mets 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table>	Hors-d'œuvre chauds	Mets 1	Mets 2	_____	_____	_____	.....
Hors-d'œuvre chauds	Mets 1	Mets 2					
_____	_____	_____					

<b>c)</b> Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max. <b>1</b>
_____	
_____	eff.
	.....



2.7 La branche et ses clients	
Consigne de notation : 2 points par réponse correcte.	max. <b>2</b>
_____	eff.
_____	.....

2.8 Protection de l'environnement / problèmes environnementaux	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max. <b>2</b>
<b>Cause :</b> _____	eff.
_____	.....
<b>Justification :</b> _____	
_____	

2.9 Calcul / notion de coûts																																									
a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max. <b>1</b>																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Abréviations</th> <th>Termes liés aux coûts</th> <th>Référence</th> <th>Description</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>CM</b></td> <td>Coût de la marchandise</td> <td>+</td> <td>Addition</td> </tr> <tr> <td><b>FE</b></td> <td>Frais d'exploitation</td> <td>-</td> <td>Soustraction</td> </tr> <tr> <td><b>CD</b></td> <td>Coûts directs</td> <td>x</td> <td>Multiplication</td> </tr> <tr> <td><b>PVHt</b></td> <td>Prix de vente hors taxe</td> <td>:</td> <td>division</td> </tr> <tr> <td><b>PVE</b></td> <td>Prix de vente effectif</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>M/F/C</b></td> <td>Multiplicateur/facteur/coefficient</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>BN</b></td> <td>Bénéfice net</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>BB</b></td> <td>Benefice brut</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>TVA</b></td> <td>Taxe sur la valeur ajoutée</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Abréviations	Termes liés aux coûts	Référence	Description	<b>CM</b>	Coût de la marchandise	+	Addition	<b>FE</b>	Frais d'exploitation	-	Soustraction	<b>CD</b>	Coûts directs	x	Multiplication	<b>PVHt</b>	Prix de vente hors taxe	:	division	<b>PVE</b>	Prix de vente effectif			<b>M/F/C</b>	Multiplicateur/facteur/coefficient			<b>BN</b>	Bénéfice net			<b>BB</b>	Benefice brut			<b>TVA</b>	Taxe sur la valeur ajoutée			eff.
Abréviations	Termes liés aux coûts	Référence	Description																																						
<b>CM</b>	Coût de la marchandise	+	Addition																																						
<b>FE</b>	Frais d'exploitation	-	Soustraction																																						
<b>CD</b>	Coûts directs	x	Multiplication																																						
<b>PVHt</b>	Prix de vente hors taxe	:	division																																						
<b>PVE</b>	Prix de vente effectif																																								
<b>M/F/C</b>	Multiplicateur/facteur/coefficient																																								
<b>BN</b>	Bénéfice net																																								
<b>BB</b>	Benefice brut																																								
<b>TVA</b>	Taxe sur la valeur ajoutée																																								
1. _____	.....																																								
2. _____																																									
b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max. <b>2</b>																																								
<b>Multiplicateur/facteur:</b> _____	eff.																																								
_____	.....																																								
_____																																									
<b>Prix de vente effectif :</b> _____																																									
_____																																									
_____																																									









