

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

Dans la situation 2, les exercices sont établis dans l'ordre suivant :

- 1.2 Denrées alimentaires animale (viande de boucherie et produits carnés)
- 1.4 Autres denrées alimentaires / produits (graisses et huiles alimentaires, pâtes et épices)

Exercices :

		Durée	Pts.	Pos.
2.1	<p><u>Classement / Provenance</u></p> <p><i>Les différentes viandes de boucherie sont l'un des composants principaux d'un menu.</i></p> <p>a) Soulignez les animaux qui comptent comme viande de boucherie.</p> <p>b) Votre patron estime qu'il est important que la viande achetée ait le label Natura-Beef. Indiquez à l'aide d'une croix si ces phrases sont vraies ou fausses concernant le label Natura-Beef.</p> <p>c) Indiquez les quatre marchandises issues de la salaison à l'aide des descriptions.</p>	4'	8	P 1 x 3
2.2	<p><u>Critères de qualité</u></p> <p><i>La viande de boucherie est une denrée alimentaire très chère. C'est pourquoi les consommateurs attendent une qualité optimale.</i></p> <p>Indiquez, à l'aide d'une croix, quels critères de qualité sont vrais ou faux pour la viande de bœuf.</p>	2'	3	P 1 x 3
2.3	<p><u>Réception / stockage</u></p> <p><i>Après le contrôle, la viande de boucherie est stockée de manière appropriée.</i></p> <p>a) Indiquez six points de contrôle lors de la livraison d'une viande de boucherie.</p> <p>b) Expliquez les deux objectifs principaux de la maturation des viandes.</p>	3'	5	P 1 x 3
2.4	<p><u>Préparation</u></p> <p><i>Vous aidez le chef à découper les morceaux de viande en portions. Ces différents morceaux de viande seront utilisés en fonction des mets de viande.</i></p> <p>a) Associez à chaque mets son morceau de viande.</p> <p><i>Le filet de bœuf est découpé en tête de filet, cœur de filet et queue de filet.</i></p> <p>b) Nommez pour chaque partie une découpe possible et un mets qui lui est associé.</p>	3'	7	P 1 x 3
2.5	<p><u>Méthodes de cuisson</u></p> <p><i>Pour les mets de viande, les méthodes de cuisson doivent être effectuées correctement afin d'obtenir un résultat optimal. On utilise généralement des techniques de chaleur sèche pour les viandes qui contiennent peu de tissu conjonctif, et des techniques de chaleur humide pour les viandes contenant beaucoup de tissu conjonctif.</i></p> <p>Mettez en relation le développement de la saveur et la conservation des sucs de cuisson pour les mets de viande avec les chiffres 1 à 4.</p>	3'	4	P 1 x 3

Exercices :

		Durée	Pts.	Pos.
2.6	<p>Autres denrées alimentaires / produits</p> <p><i>Un signe visible d'altération des matières grasses et de l'huile est par exemple : le point de fumée. Des substances nocives pour la santé peuvent alors se constituer.</i></p> <p>a) Proposez trois autres causes d'altération des matières grasses.</p> <p><i>Les produits à base de pâtes alimentaires sont très appréciés de la clientèle et s'adaptent facilement dans un menu.</i></p> <p>b) Etablissez deux propositions de mets pour les types de mets donnés.</p> <p><i>Le sel de table du commerce est extrait de couches souterraines de sel gemme, de l'eau de la mer ou d'eau salée naturelle.</i></p> <p>c) « Le sel a un effet hygroscopique », expliquez cette affirmation à l'aide d'un exemple.</p>	3'	6	P 1 x 3
2.7	<p>La branche et ses clients</p> <p><i>Les lignes directrices (la charte) dans votre entreprise formatrice seront remaniées. Vous vous interrogez sur les buts et l'utilité des lignes directrices d'un établissement de l'hôtellerie-restauration.</i></p> <p>Expliquez à quoi servent ces lignes directrices.</p>	3'	2	P 2 x 1
2.8	<p>Protection de l'environnement / problèmes environnementaux</p> <p><i>Certaines viandes sont aujourd'hui importées pour la restauration, comme la viande de gazelle, d'antilope, de crocodile ou de kangourou.</i></p> <p>Citez un point écologique défavorable à l'utilisation de ces animaux et justifiez votre réponse.</p>	2'	2	P 2 x 1
2.9	<p>Calculations / notion de coûts</p> <p><i>Le prix de vente hors taxe (PVHt) pour le menu du jour est de CHF 22.50.</i></p> <p>a) Définissez deux formules de calcul du prix de vente Hors taxe (PVHt) à l'aide des termes énumérés.</p> <p>b) Expliquez les deux termes de coût « Facteur (F) » et « Prix de vente effectif (PVE) », avec un exemple chacun.</p>	2'	3	P 3 x 1
2.10	<p>Calculations / calcul pour un mets</p> <p><i>Des ravioli aux cèpes au beurre de sauge sont proposés comme « suggestion de la semaine ». Le chef vous demande si les ravioli faits maison sont moins chers que ceux achetés en commerce.</i></p> <p>a) Calculez les coûts de marchandises manquants pour les ravioli pour 10 personnes.</p> <p><i>Les coûts pour la sauce et la garniture sont de CHF 2.20 pour 10 personnes.</i></p> <p>b) Complétez les coûts de marchandises pour les ravioli pour 10 personnes.</p> <p><i>Le prix de ravioli achetés est de CHF 18.45 au kilogramme. Vous servez 0,200 kg par personne.</i></p> <p>c) Calculez la différence entre les ravioli faits maison et les ravioli achetés en commerce sur une base de 10 personnes.</p>	5'	8	P 3 x 1
Durée totale :			30'	