

Solutions pour expertes et experts

| | |
|--------------------------------|---|
| 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 | | | | | | | | | |
| Total* | 18' | 33 | | Total* | 5' | 4 | | Total* | 7' | 11 | |

* 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

| 2.1 Classement / Provenance | | | | |
|--|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------|
| a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte. | | | | max. |
| Bison | <u>Cheval</u> | <u>Porc</u> | Chevreuril | 3 |
| <u>Veau</u> | <u>Agneau</u> | Poularde | <u>Bœuf</u> | eff. |
| <u>Lapin</u> | Autruche | Faisan | Kangourou | |
| b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte. | | | | max. |
| Enoncés : | | vrai | faux | 3 |
| 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 checked="" type="checkbox"/> | eff. |
| L'animal vit avec sa mère dans des étables à stabulation libre jusqu'à l'abattage. | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| c) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte. | | | | max. |
| Descriptif : | | Produit: | | 2 |
| Cuisses de porc salées, séchées à l'air, spécialité du Nord de l'Italie. | | Jambon de Parme | | eff. |
| Morceaux de cuisse de bœuf, salés à sec, fumés à froid et séchés à l'air. | | Mostbröckli | | |
| Carré de porc saumuré par trempage et fumé, mets d'hiver. | | Rippli / carré fumé | | |
| Poitrine de porc salée à sec, fumée à froid et séchée à l'air. | | Lard fumé / Lard paysan | | |

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

| 2.3 Réception / stockage | | |
|---|--|------------------|
| a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte. | | max. 3 |
| 1. Contrôle de la température | 4. Contrôle du bon de livraison | eff. |
| 2. Qualité de la viande | 5. Emballage correct | |
| 3. La quantité livrée est-elle la même que la quantité commandée ? | 6. Pour la viande emballée sous vide, date de péremption | |
| Correction : Prendre en compte les termes proches de la pratique et sensées. | | max. 2 |
| b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte. | | eff. |
| 1. Attendrir la viande. | | |
| 2. Donner plus de saveur à la viande. | | |
| Correction : Prendre en compte les termes proches de la pratique et sensées. | | |

| 2.4 Préparation | | |
|--|---|------------------|
| a) Consigne de notation : Chaque morceau de viande ne doit être utilisé qu'une seule fois. 1 point par réponse correcte. | | max. 4 |
| Palette / Côte plate / épaule de veau / escalope de veau / cou de porc / épaule d'agneau / carré d'agneau / faux jarret-canard | | eff. |
| Mets de viande : 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 | Morceau de viande : Carré d'agneau Côte plate Epaule d'agneau Epaule de veau Noix Cou de porc Palette Faux jarret / canard | |
| b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte. Pas de répétition des mets. | | max. 3 |
| Type de découpe : tête du filet : - Chateaubriand - <i>Filet de bœuf - coupé en dés</i> - <i>Steak</i> | mets de viande : - Chateaubriand - <i>Steak tartare</i> - <i>Filet Stroganoff</i> - <i>Steak à la sauce au poivre</i> | eff. |
| Type de découpe : cœur du filet - Filet de bœuf en un morceau - <i>Tournedos</i> | Mets de viande : - Filet de bœuf rôti entier à la sauce à la truffe - <i>Filet de bœuf (Wellington) en croûte de sel</i> - <i>Tournedos au beurre aux herbes etc.</i> | |
| Type de découpe : queue/pointe du filet : - Mignon - <i>Découpé en dés</i> | Mets de viande : - Filet mignon à la sauce béarnaise - <i>Filet bifteck tartare Filet Stroganoff</i> - <i>Carpaccio au sbrinz et à la roquette</i> | |

| 2.5 Méthodes de cuisson | | | |
|--|--|---|---|
| Consigne de notation : 1 point par réponse correcte. | | | max. |
| Choix des réponses des chiffres 1 à 4. | | | 4 |
| 1 Par une technique de chaleur sèche. | 2 Absorption d'eau par la viande pendant la cuisson dans du liquide (par exemple: en faisant bouillir, braiser ou cuire à la vapeur) | 3 La température à cœur ne doit pas dépasser 72°C. | 4 En saisissant (par exemple pour braiser). |
| Viande faible en tissu conjonctif : | | | eff. |
| Objectifs : | Atteints par : | Justification : | |
| Maintien des sucs de cuisson | [3] | Création de grillé via l'élimination des protéines causée par la chaleur | |
| Développement du goût | [1] | 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 | [2] | Les collagènes se gonflent en eau avec la cuisson humide. | |
| Développement du goût | [4] | Création de substances amères par la coloration brune. | |

| 2.6 Autres denrées alimentaires / produits | | | |
|--|--|--|-------|
| a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte. | | | max. |
| 1. Détérioration par les rayons lumineux / UV. | | | 3 |
| 2. Détérioration par les acides. | | | eff. |
| 3. Détérioration par les microorganismes. | | | |
| b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte. | | | max. |
| Potage | Mets 1 Consommé aux petites pâtes Essence de tomates aux <i>tortellini</i> | Mets 2 Consommé de volailles aux ravioli Soupe de petites lettres (menu enfant) | 2 |
| Hors-d'œuvre chauds | Mets 1 Spaghetti Carbonara Penne alla boscaiola Nouilles Alfredo | Mets 2 Penne all'arrabbiata Tagliatelli ai tartuffi bianchi | eff. |
| c) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte. | | | max. |
| Hygroscopique signifie « qui attire l'eau ». Le sel attire l'humidité de l'air ou des produits alimentaires. | | | 1 |
| <i>Correction : Prendre en compte les termes proches de la pratique et sensées.</i> | | | eff. |
| | | | |

| 2.7 La branche et ses clients | |
|---|-----------------------------------|
| <p>Consigne de notation : 2 points par réponse correcte.</p> <p>Atteindre ses objectifs et s'améliorer continuellement.</p> <p><i>Correction : Prendre en compte les termes proches de la pratique et sensées.</i></p> | max. 2 eff. |

| 2.8 Protection de l'environnement / problèmes environnementaux | |
|---|-----------------------------------|
| <p>Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.</p> <p>Cause : dégrade l'environnement.</p> <p>Justification : à cause les longs transports</p> <p><i>Autres solutions possibles...</i></p> | max. 2 eff. |

| 2.9 Calculation / notion de coûts | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------------|-----------------------|----------------|-------------|-----------|------------------------|---|----------|-----------|----------------------|---|--------------|-----------|---------------|---|----------------|-------------|-------------------------|---|----------|------------|------------------------|--|--|--------------|------------------------------------|--|--|-----------|--------------|--|--|-----------|---------------|--|--|------------|----------------------------|--|--|-----------------------------------|
| <p>a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">Abréviations</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">Termes liés aux coûts</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">Référence</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">Description</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">CM</td> <td style="padding: 5px;">Coût de la marchandise</td> <td style="padding: 5px;">+</td> <td style="padding: 5px;">Addition</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">FE</td> <td style="padding: 5px;">Frais d'exploitation</td> <td style="padding: 5px;">-</td> <td style="padding: 5px;">Soustraction</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">CD</td> <td style="padding: 5px;">Coûts directs</td> <td style="padding: 5px;">x</td> <td style="padding: 5px;">Multiplication</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">PVHt</td> <td style="padding: 5px;">Prix de vente hors taxe</td> <td style="padding: 5px;">:</td> <td style="padding: 5px;">division</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">PVE</td> <td style="padding: 5px;">Prix de vente effectif</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">M/F/C</td> <td style="padding: 5px;">Multiplicateur/facteur/coefficient</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">BN</td> <td style="padding: 5px;">Bénéfice net</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">BB</td> <td style="padding: 5px;">Benefice brut</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">TVA</td> <td style="padding: 5px;">Taxe sur la valeur ajoutée</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-top: 10px;">1. CM x M/F/C = PVHt</p> <p style="margin-top: 10px;">2. CM + BB = PVHt</p> <p style="margin-left: 20px;">PVE - TVA = PVHT</p> | Abréviations | Termes liés aux coûts | Référence | Description | CM | Coût de la marchandise | + | Addition | FE | Frais d'exploitation | - | Soustraction | CD | Coûts directs | x | Multiplication | PVHt | Prix de vente hors taxe | : | division | PVE | Prix de vente effectif | | | M/F/C | Multiplicateur/facteur/coefficient | | | BN | Bénéfice net | | | BB | Benefice brut | | | TVA | Taxe sur la valeur ajoutée | | | max. 1 eff. |
| Abréviations | Termes liés aux coûts | Référence | Description | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CM | Coût de la marchandise | + | Addition | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FE | Frais d'exploitation | - | Soustraction | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CD | Coûts directs | x | Multiplication | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PVHt | Prix de vente hors taxe | : | division | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PVE | Prix de vente effectif | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| M/F/C | Multiplicateur/facteur/coefficient | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BN | Bénéfice net | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BB | Benefice brut | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TVA | Taxe sur la valeur ajoutée | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.</p> <p>Multiplicateur/facteur: le multiplicateur/facteur est le résultat de la relation entre les coûts des marchandises et chiffre d'affaires hors taxe.</p> <p>Prix de vente effectif : le prix de vente hors taxe pour un mets plus la TVA.</p> <p><i>Correction : prendre en compte les termes proches de la pratique et sensées.</i></p> | max. 2 eff. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

2.10 Calculation / calcul pour un mets

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

max.

4

eff.

| Ingrédients | Perte à la cuisson | Brut | Net | Prix d'achat kg / litre | Coût des marchandises pour 10 personnes |
|--------------------------------------|--------------------|-----------------|-----------------|-------------------------|---|
| Pâte à ravioli | - | 0,500 kg | 0,500 kg | CHF 9.00 | CHF 4.50 |
| Epaule de bœuf, dressée | 22% | 0,705 kg | 0,550 kg | CHF 20.50 | CHF 14.45 |
| Feuilles d'épinard fraîches | 10% | 0,330 kg | 0,297 kg | CHF 6.50 | CHF 2.15 |
| Huile d'olive pressée à froid | - | 0,050 kg | 0,050 kg | CHF 8.25 | CHF 0.41 |
| Echalottes | 10% | 0,055 kg | 0,050 kg | CHF 5.50 | CHF 0.30 |
| Aïl | 5% | 0,030 kg | 0,029 kg | CHF 9.50 | CHF 0.29 |
| Vin rouge | 50% | 0,360 l | 0,180 l | CHF 6.50 | CHF 2.34 |
| Jus de veau lié | - | 0,300 l | 0,300 l | CHF 5.50 | CHF 1.65 |
| Herbes | - | - | - | - | CHF 0.30 |
| Sel, poivre noir | - | - | - | - | CHF 0.10 |
| Sauge | - | - | - | - | CHF 0.30 |
| Beurre | - | 0,050 kg | 0,050 kg | CHF 7.50 | CHF 0.38 |
| Coût total des marchandises : | | | | | CHF 27.17 |

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

max.

1

eff.

1. **CHF 27.17 CHF + CHF 2.20 = 29.37 CHF**

Le coût des marchandise pour les ravioli maison coûtent CHF 29.37.

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

max.

3

eff.

1. **2 kg x CHF 18.45/kg = CHF 36.90**

2. **CHF 36.90 + 2.20 CHF (sauce et garniture) = CHF 39.10**

3. **CHF 39.10 CHF - CHF 29.37 = CHF 9.76**

La différence entre le prix de ravioli achetés en commerce et maison est de CHF 9.76.