

Série 2014.3B  
 « Connaissances professionnelles »  
 Partie Solutions - Situation 3 (candidats)

Procédures de qualification  
 Cuisinière CFC /  
 Cuisinier CFC

Nom :  
 .....  
 Prénom :  
 .....

N° du candidat :  
 .....  
 Date :  
 .....

- Temps** 60 minutes pour 21 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. 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

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.
3.1	2'	2		3.15	2'	2		3.20	5'	4	
3.2	2'	2		3.16	2'	3		3.21	4'	3	
3.3	2'	2		3.17	2'	4					
3.4	2'	2		3.18	2'	4					
3.5	2'	2		3.19	5'	9					
3.6	2'	2									
3.7	2'	3									
3.8	2'	2									
3.9	6'	6									
3.10	4'	4									
3.11	4'	4									
3.12	4'	5									
3.13	2'	2									
3.14	2'	4									
<b>Total*</b>	<b>38'</b>	<b>42</b>		<b>Total*</b>	<b>13'</b>	<b>22</b>		<b>Total*</b>	<b>9'</b>	<b>7</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

<b>3.1 Classement des légumes</b>									
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max.								
Tomates / rhubarbe / artichauts / chou de Bruxelles / chou-rave / haricots / ail / céleri	<b>2</b>								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr style="background-color: #e0e0e0;"> <td style="width: 50%; text-align: center; padding: 2px;">Légumes à tiges</td> <td style="width: 50%; text-align: center; padding: 2px;">Bulbes</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td style="height: 20px;"></td> </tr> <tr style="background-color: #e0e0e0;"> <td style="text-align: center; padding: 2px;">Légumes à tiges alimentaires</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">Fleurs et inflorescences</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table>	Légumes à tiges	Bulbes			Légumes à tiges alimentaires	Fleurs et inflorescences			eff.
Légumes à tiges	Bulbes								
Légumes à tiges alimentaires	Fleurs et inflorescences								
	.....								

<b>3.2 Caractéristiques de qualité du fromage</b>	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
1. _____	<b>2</b>
2. _____	eff.
	.....

<b>3.3 Caractéristiques de qualité des fruits</b>	
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max.
1. _____	<b>2</b>
2. _____	eff.
3. _____	
4. _____	.....

<b>3.4 Réception et stockage</b>	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
1. _____	<b>2</b>
_____	eff.
2. _____	
_____	.....

**3.5 Préparation des fruits**

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.



Figure 1 :  
Couteau à pamplemousse



Figure 2 :  
Couteau vide-pommes

max.  
**2**  
eff.

Figure 1 : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Figure 2 : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**3.6 Préparation des légumes**

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

**Type de découpe :**

**Légume :**

Fond      ⊙

⊙ Tomate

Jardinière    ⊙

⊙ Céleri-rave

Concassée    ⊙

⊙ Poireau

Julienne      ⊙

⊙ Artichauts

max.  
**2**  
eff.

### 3.7 Préparation des légumes

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

Type de découpe :	Taille en millimètres	Utilisation classique
 brunoise		
 jardinière		
 macédoine		

max.

3

eff.

### 3.8 Produits commerciaux issus du cacao

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

Couverture foncée / couverture blanche / masse à glaçer / poudre de cacao

Produit :	Descriptif :
	Tourteau de presse moulu. Le taux de beurre de cacao et de sucre influence la couleur, l'arôme et le goût.
	A base de sucre, de beurre de cacao et de poudre de lait, fort goût de lait, faible arôme de cacao.
	Fort taux de cacao, sans poudre de lait, pour certaines sortes: ajout de graisse de lait.
	Contient au maximum 50% de sucre et au minimum 33% de pâte de cacao. Le taux de beurre de cacao est augmenté à au moins 31%.

max.

2

eff.

### 3.9 Hydrates de carbone

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

Exemple :

6

0) | Sang | Intestin grêle | Eau | Salive

eff.

La digestion – en tant que partie du métabolisme – a pour rôle de préparer la nourriture mécaniquement et biochimiquement pour en démonter les composants, afin qu'ils puissent être transmis aux cellules par le **0) sang**.

**Bouche :**

1) | Lipase | **Amylase** | Maltase | Lactase

La digestion des glucides débute dans la bouche. Pendant la mastication, la nourriture est mélangée à la salive. La salive contient l'enzyme ' **1)** – émise par les glandes salivaires de la bouche et qui transforme l'amidon et le glycogène en dextrine, partiellement jusqu'au maltose.

**Estomac :**

On ne trouve pas d'enzyme pour la détérioration des glucides dans l'estomac. L'amylase de la salive est encore active quelque temps.

**Duodénum :**

2) | Maltose | Galactose | Fructose | **Glucose**

Les sécrétions du pancréas présentes dans le duodénum contribuent à l'apport d'amylase. La maltase sépare enfin le maltose en **2)**

**Suite de l'intestin grêle :**

3) | Sucre de canne | **Lactose** | Maltose | Saccharose

Dans l'intestin grêle, le maltose et la saccharose sont divisés en glucose et fructose par la saccharase ainsi que le **3)** en glucose et galactose par la lactase.

**Absorption :**

4) | **Foie** | Reins | Rate | Pancréas

Finalement, les sucres simples sont absorbés et transportés au **4)** par le système sanguin. Ils sont ensuite métabolisés et parviennent en tant que glucose aux différentes cellules du corps, où ils sont stockés ou utilisés pour la production d'énergie.

**Hormone :**

5) | Adrénaline | Glucagon | **Insuline** | Thyrosine

L'hormone **5)** hormone contrôle le métabolisme des glucides et agit sur la produit aussi le glycogène qui influence aussi le métabolisme des acides gras et acides aminés.

**Gros intestin :**

6) | Bile | **Flore intestinale** | Reins | Péristaltique de l'intestin

Les glucides non digérés et non digestibles sont détruits par la **6)** pour être enfin évacués avec les selles

### 3.10 Méthodes de cuisson en relation avec la denrée alimentaire et la température

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

Températures : 98 – 102°C / 190 – 240°C / 120 – 160°C → préparer à 98°C /  
 98 – 119°C / 160 – 200°C / 165 – 175°C /  
 65 – 75°C / 170 – 245°C / 180 – 240°C

max.  
**4**  
 eff.

a) Méthodes de cuisson	Description	b) Mets de fruits	c) Température
Gratiner	Processus de développement de l'arôme avec forte chaleur par le dessus, au four, sous la salamandre ou le brûleur.	Crêpes aux pommes (Crêpes normandes)	240 – 280°C
_____	C'est une cuisson dans la matière grasse, avec coloration, en faisant sauter et en retournant, sans liquide.	_____	_____
_____	C'est une cuisson sans ou avec très peu de liquide, souvent avec couvercle.	_____	120 – 160°C → Préparer à 98°C
_____	C'est une cuisson dans une grande quantité d'huile chaude, à chaleur montante ou constante.	_____	_____

### 3.11 Méthodes de cuisson en relation avec les appareils et les récipients

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

Technique de chaleur humide :

\_\_\_\_\_



max.  
**0,5**  
 eff.

b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

max.  
**1**  
 eff.

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

1) \_\_\_\_\_ 4) \_\_\_\_\_  
 2) \_\_\_\_\_ 5) \_\_\_\_\_  
 3) \_\_\_\_\_

max.  
**2,5**  
 eff.

### 3.12 Techniques de préparation en relation avec les légumes

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

- Techniques :
- ① Blanchir à l'eau bouillante...
  - ② Rissoler les dés de légumes...
  - ③ Blanchir à l'huile...
  - ④ Faire revenir les oignons...

max.

**5**

eff.

.....

Technique de préparation (pré-cuisson) ① ③	Préserve le vert des feuilles.	Permet de développer les arômes.	Permet de colorer.
Permet de réduire le volume.	Désactive les réactions des enzymes.	Permet de mieux peler les poivrons.	

### 3.13 Méthode de cuisson – technique de chaleur sèche

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

max.

**2**

eff.

.....

### 3.14 Termes techniques

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

Terme technique :		Définition :
1) Chinois	[ ]	Morceaux issus de la découpe (pommes de terre, viande, poisson, etc.).
2) Clarifier	[ ]	Enlever la graisse d'un fond / bouillon chaud.
3) Dégraisser	[ ]	Une passoire en pointe.
4) Emincer	[ ]	La préparation destinée à lier.
5) Etamine	[ ]	Un mélange de légumes ou fruits
6) Macédoine	[ ]	Retirer les parties et éléments impurs d'un bouillon pour qu'il ne soit plus trouble.
7) Liaison	[ ]	Couper la viande, les légumes, les fruits (pomme) en tranches / feuilles fines.
8) Parures	[ ]	Tissu pour filtrer les soupes et les sauces.

max.

**4**

eff.

.....

3.15 Points de jonction	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	
Organisation structurelle _____	max. <b>2</b>
Organisation fonctionnelle _____	eff. .....

3.16 Energie – économie	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	
1. _____	max. <b>3</b>
_____	eff. .....
2. _____	
_____	
3. _____	
_____	

3.17 Protection contre les incendies – mesures de protection	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	
1. _____	max. <b>4</b>
_____	eff. .....
2. _____	
_____	
3. _____	
4. _____	

3.18 ODAIOUs	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	
<b>Terme :</b>	<b>Description :</b>
1) Transformation :	[ ] les inscriptions dans les magasins, la présentation du conditionnement ou de l'emballage, la publicité au sens propre, toute forme de réclame, ainsi que la publicité directe.
2) Publicité :	[ ] le contenant ayant pour contenu une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées.
3) Emballage :	[ ] toute action entraînant une modification essentielle du produit initial, par exemple par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction ou extrusion, y compris par une combinaison de ces procédés.
4) Etiquetage :	[ ] toute personne qui remet des denrées alimentaires préemballées doit indiquer au consommateur : - la dénomination spécifique ; - la composition (ingrédients) ; - la durée de conservation ; - la provenance ;
	max. <b>4</b>
	eff. .....



### 3.19 Etat de l'hygiène

Déroulement de la journée :

Heure	Activité
9:45	Hygiène des mains / préparer le poste de travail
09:50	Organiser la porcelaine pour le service / réserver au chaud
09:55	Contrôler la réception des marchandises / les denrées alimentaires
10:10	Laver les légumes / pommes de terre / les fruits et les baies
10:15	Nettoyage intermédiaire
10:20	Apprêter / portionner / couvrir
10:50	Découpe des légumes / pommes de terre / fruits
11:15	Lever les filets de poisson / portionner
11:35	Nettoyage intermédiaire
11:40	Préparer / découper le poulet
11:55	Nettoyage intermédiaire
12:05	Fabriquer les quenelles de semoule
12:15	Nettoyage final
12:25	Couvrir / étiqueter / réfrigérer

#### Mets

Tomme frite  
sur des pleurotes saisis  
Salade de poireaux et vermicelles  
\*\*\*\*\*  
Consommé aux quenelles de semoule  
\*\*\*\*\*  
Filet de sole à l'étuvée  
Sabayon à l'orange  
Ris basmati aux raisins secs et figues  
\*\*\*\*\*  
Poularde rôtie  
Sauce au romarin  
Pommes fondantes  
Brocoli au parmesan  
Fenouil braisé

Procès-verbal du 29.05.20..

Temps	Activité:
09:50	Blessure avec plaie ouverte sur la main non couverte et non-protégée.
09:55	Beurre et œuf entier pasteurisé mesurés pour les quenelles de semoule et posés sur le plan de travail.
10:15	Nettoie la planche à légumes sans savon, le chiffon reste sur le plan de travail.
10:20	Les pleurotes ne sont pas lavés. Poireau coupé en bandes d'environ 10 cm, finalement oublié de le laver.
10:25	Echalottes de la sauce salade coupées sur la même planche que le poireau.
10:50	Pommes de terre non lavées et tournées sans épluchage.
11:25	Figs coupées en dés sur la planche où les filets de sole ont été levés.
11:35	Nettoie la planche à poisson avec le même chiffon de cuisine que pour la planche à légumes auparavant.
11:55	Nettoie la planche à volailles avec le même chiffon de cuisine que pour la planche à poisson auparavant.
12:00	Mélange la salade et la sauce en portant les mêmes gants que pour la découpe de la volaille.
12:35	Les filets de poisson et les fruits découpés restent, non couverts, dans le même réfrigérateur que le poisson.

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

#### Hygiène personnelle :

- a) Source d'erreur : \_\_\_\_\_
- b) Mesure corrective : \_\_\_\_\_
- c) Justification : \_\_\_\_\_

max.

3

eff.

.....

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

#### Hygiène des denrées alimentaires

- d) Source d'erreur : \_\_\_\_\_
- e) Mesure corrective : \_\_\_\_\_
- f) Justification : \_\_\_\_\_

max.

3

eff.

.....

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

#### Hygiène de l'entreprise

- g) Source d'erreur : \_\_\_\_\_
- h) Mesure corrective : \_\_\_\_\_
- i) Justification : \_\_\_\_\_

max.

3

eff.

.....

### 3.20 Calculation – notion de coûts

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Phrases 1 à 4 :

1 *Ce terme désigne les coûts liés aux denrées alimentaires et ingrédients qui sont nécessaires à la préparation d'un mets.*

Ecrivez le terme de calcul recherché.

\_\_\_\_\_

2 *A la fin du service, le gérant fait imprimer le total de la colonne «cuisine» à la caisse du restaurant.*

Devinez le terme de calcul recherché.

\_\_\_\_\_

3 *Vous remarquez que le gérant fait des rondes régulières dans l'entreprise et éteint les lampes inutiles, les plaques de cuisson et ferme les robinets d'eau.*

Identifiez le terme de calcul qui l'inquiète.

\_\_\_\_\_

4 *Sur votre facture de CHF 33.50, que vous payez après le repas, un montant séparé de CHF 2.48 est affiché.*

Formulez le terme de calcul dont on parle ici.

\_\_\_\_\_

max.

4

eff.

.....

### 3.21 Calculation – coût des marchandises

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

Centrale laitière  
Fam. Bertschen

Hotel l'économe doré  
Famille Spar

Bon de commande n° : 12

le 04 mai 20..

Quantité	Unité	Article	Prix par unité	Prix par article
1 x 25	Litres	Lait frais	CHF 0.75./litre	
20 x 1	Litres	Lait pasteurisé	CHF 1.30/litre	
4 x 20	Litres	Lait pasteurisé en sachet sous vide	CHF 1.90/litre	
42 x 1	Litres	Lait UHT	CHF 1.70/litre	
			<b>Total de la livraison :</b>	

max.

3

eff.

.....



