

Solutions pour expertes et experts

- 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									
Total*	38'	42		Total*	13'	22		Total*	9'	7	

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

3.1 Classement des légumes

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

Tomates / rhubarbe / artichauts / chou de Bruxelles / chou-rave /
haricots / ail / céleri

Légumes à tiges
Rhubarbe
Légumes à tiges alimentaires
Chou-rave

Bulbes
Aïl
Fleurs et inflorescences
Artichauts

max.

2

eff.

.....

3.2 Caractéristiques de qualité du fromage

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. Plus le fromage est âgé, plus il prend de l'arôme.
2. Une pâte fine, un arôme pur et une croûte bien soignée sont des signes de qualité.

Autres solutions possibles...

max.

2

eff.

.....

3.3 Caractéristiques de qualité des fruits

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

1. Complètement mûr.
2. Calibré par taille.
3. Forme et couleur typiques de la variété.
4. Propres et exempts de parasites.

Autres solutions possibles...

max.

2

eff.

.....

3.4 Réception et stockage

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. Je demande à l'apprenti de stocker correctement les œufs : dans la chambre froide avec le lait, entre 4 et 6°C.
2. Je lui explique que la coquille des œufs est faite de calcium, qu'elle est poreuse, perméable et risque donc de laisser passer des odeurs étrangères.

Autres solutions possibles...

max.

2

eff.

.....

3.5 Préparation des fruits

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.



Figure 1 :
Couteau à pamplemousse



Figure 2 :
Couteau vide-pommes

Figure 1 :

Le couteau à pamplemousse est utilisé pour découper les pamplemousses ou pomelos. On peut ainsi servir au client le fruit préparé, coupé en deux et prédécoupé dans sa peau, avec une fourchette ou une cuiller à consommer frais.

Figure 2 :

Le couteau vide-pommes sert à retirer le cœur de la pomme sans la découper.

max.

2

eff.

.....

3.6 Préparation des légumes

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

Type de découpe :

Fond



Jardinière



Concassée



Julienne



Légume :

Tomate

Céleri-rave

Poireau

Artichauts

max.

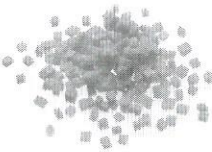

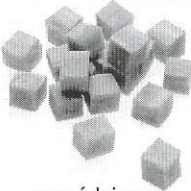
2

eff.

.....

3.7 Préparation des légumes

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

Type de découpe :	Taille en millimètres	Utilisation classique
 brunoise	env. 1,5 – 3 mm	Garniture de potage
 jardinière	env. 5 – 8 mm	Mets à base de pâtes
 macédoine	env. 8 – 10 mm	Légumes d'accompagnement

Autres solutions possibles...

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 glacer / poudre de cacao

Produit :	Descriptif :
Poudre de cacao	Tourteau de presse moulu. Le taux de beurre de cacao et de sucre influence la couleur, l'arôme et le goût.
Couverture blanche	A base de sucre, de beurre de cacao et de poudre de lait, fort goût de lait, faible arôme de cacao.
Couverture foncée	Fort taux de cacao, sans poudre de lait, pour certaines sortes: ajout de graisse de lait.
Masse à glacer	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.

6

Exemple :

eff.

0) | Sang | Intestin grêle | Eau | Salive

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) Amylase** – 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 Glucose**

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) Lactose** en glucose et galactose par la lactase.

Absorption :

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

Finalement, les sucres simples sont absorbés et transportés au **4) Foie** 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) Insuline** 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) Flore intestinale** 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


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
(Saisir rapidement) (sauter)	C'est une cuisson dans la matière grasse, avec coloration, en faisant sauter et en retournant, sans liquide.	• Raisins (pour le gibier) Tranches d'ananas Tranches de banane	160 – 200°C
Cuisson à la vapeur	C'est une cuisson sans ou avec très peu de liquide, souvent avec couvercle.	• Pommes à la bâloise Garniture pour les strudels ou les jalousies	120 – 160°C → Préparer à 98°C
Frire	C'est une cuisson dans une grande quantité d'huile chaude, à chaleur montante ou constante.	• Beignets aux pommes Ravioli aux abricots secs	165 – 175°C

max. 4
eff.

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 :
bouillir



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

Toutes les casseroles et les appareils ayant une grande capacité pour le liquide, qui est important pour cette méthode de cuisson. On s'assure ainsi, que même avec de grandes quantités de légumes, la proportion entre le liquide et l'aliment à cuire (légumes) soit bonne. Autres solutions possibles...

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

1) Marmite fixe (sur pieds) (marmite ¼ de point.) 4) Marmite basse (poêle 0 point.)
 2) Marmite basculante (marmite ¼ de point.) 5) Marmite haute (poêle 0 point.)
 3) Casserole (poêle 0 point.)

max. 0,5
eff.

max. 1
eff.

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. ①	Permet de développer les arômes. ② ④	Permet de colorer. ② ④
Permet de réduire le volume. ① ③	Désactive les réactions des enzymes. ① ③		Permet de mieux peler les poivrons. ③

Autres solutions possibles...

3.13 Méthode de cuisson – technique de chaleur sèche

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. Les bords de l'œuf au plat ne sont pas colorés.
2. Le blanc d'œuf est coagulé, le jaune est chaud, brillant, mais encore liquide.

max.
2
eff.

Autres solutions possibles...

3.14 Termes techniques

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

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

max.
4
eff.

3.15 Points de jonction		
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
Organisation structurelle	Organigramme Description de poste	2
Organisation fonctionnelle	Instruction de travail Recette	eff.
	

3.16 Energie – économie		
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
1. Par exemple allumer les appareils thermiques peu avant l'utilisation et les éteindre avant la fin (utilisation de la chaleur résiduelle).		3
2. Par exemple adapter la taille des récipients à l'aliment à cuire, les choisir avec couvercle si possible. Chauffer aussi peu de liquide que possible.		eff.
3. Par exemple utiliser le combisteamer en charge optimale (plusieurs mets de même température).	
Autres solutions possibles...		

3.17 Protection contre les incendies – mesures de protection		
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
1. Les matières grasses doivent régulièrement être enlevées des hottes d'aspiration, des bouches de ventilation et des appareils de cuisson.		4
2. L'huile de friture usagée est très inflammable, c'est pourquoi elle doit être stockée dans un lieu sur et éliminée de manière appropriée, périodiquement.		eff.
3. Ouvrir et aérer les fours à gaz avant utilisation.	
4. Ne stocker aucun matériau inflammable sur la cuisinière.		
Autres solutions possibles...		

3.18 ODAIOUs			
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.			max.
Terme :		Description :	4
1) Transformation :	[2]	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.	eff.
2) Publicité :	[3]	le contenant ayant pour contenu une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées.
3) Emballage :	[1]	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 :	[4]	toute personne qui remet des denrées alimentaires préemballées doit indiquer au consommateur : - la dénomination spécifique ; - la composition (ingrédients) ; - la durée de conservation ; - la provenance ;	

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

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Hygiène personnelle :

a) Source d'erreur : **Blessure avec plaie ouverte.**

b) Mesure corrective : **Désinfecter, coller un pansement (bandage) et porter des gants en latex.**

c) Justification : **Les staphylocoques se transmettent via contact direct des mains aux denrées alimentaires. Dans des conditions propices, elles se multiplient très rapidement et peuvent causer des nausées, vomissements et diarrhées après la consommation d'un mets.**

Autres solutions possibles...

max.

3

eff.

.....

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Hygiène des denrées alimentaires

a) Source d'erreur : **Selon l'emploi du temps, l'œuf entier et les quenelles restent non réfrigérés pendant 2 heures.**

b) Mesure corrective : **Les produits très périssables doivent être stockés au frais à max. 5°C.**

c) Justification : **Le produit a simplement été pasteurisé et sa teneur en germes n'est pas nulle, mais faible. Les microorganismes peuvent se multiplier de manière optimale à température ambiante, ce qui représente un danger possible pour le consommateur.**

Autres solutions possibles...

max.

3

eff.

.....

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Hygiène de l'entreprise

a) Source d'erreur : **Chiffon de cuisine**

b) Mesure corrective : **Utiliser le concept de nettoyage propre à l'entreprise / séparer le propre du sale.**

c) Justification : **En commençant par le nettoyage de la planche à légumes, tous les résidus ont été transmis d'une planche à découper à l'autre (contamination).**

Autres solutions possibles...

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.

Coût des marchandises (CM)

- 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.

Chiffre d'affaires effectif (CAE)

- 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.

Frais d'exploitation (FE)

- 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.

TVA (Taxe sur la valeur ajoutée)

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	CHF 18.75
20 x 1	Litres	Lait pasteurisé	CHF 1.30/litre	CHF 26.00
4 x 20	Litres	Lait pasteurisé en sachet sous vide	CHF 1.90/litre	CHF 152.00
42 x 1	Litres	Lait UHT	CHF 1.70/litre	CHF 71.40
<u>167 litres</u>		Total de la livraison :		<u>CHF 268.15</u>

max.

3

eff.