

4.1 Classement / Provenance

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

Enoncés :	vrai	faux
Les sangliers font partie de la famille des porcins.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le chevreuil suisse n'est disponible frais que pendant les mois de janvier et février.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La poularde de Bresse est une volaille typiquement suisse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'oie fait partie de la famille des volailles à chair blanches.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La morille se cultive sur des copeaux de hêtre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les meilleures truffes blanches viennent d'Italie / Alba.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le sarrasin fait partie des céréales et contient beaucoup de gluten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le froment appartient typiquement aux céréales panifiables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les lentilles rouges font partie de la famille des solanacées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les haricots borlotti sont cultivés hors-sol.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.

5

eff.

4.2 Réception / stockage

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

Températures : 15 – 18°C / 0 – 2°C / -18°C / 4 – 6°C

N°	Produit	Lieu de stockage	N°	Température
1	Rack de renne	Economat	[]	
2	Cèpes	Congélateur	[]	
3	Blancs de pintade surgelés	Chambre froide 1	[]	
4	Pois chiches	Chambre froide 2	[]	

max.

4

eff.

4.3 Réception / stockage

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

Exception 1 : _____

Explication : _____

Exception 2 : _____

Explication : _____

max.

2

eff.

4.4 Méthodes de cuisson

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

Mets	Technique de chauffage		Méthode-s de cuisson	Température(s)	Type(s) de contenant
	Humide	Sèche			
Quenelles de semoule	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	98°C 180°C	_____
Selle de chevreuil Mirza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	180°C	_____
Galettes de lentilles du Puy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	98°C 160°C	_____
Fricassée de volaille à l'estragon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	120°C 98°C	Rondeau avec couvercle

max.
9
eff.

4.5 Méthodes de cuisson

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

Trempage :

Réponse 1 : _____

Réponse 2 : _____

Démarrer à froid :

Réponse 1 : _____

Réponse 2 : _____

max.
2
eff.

4.6 Concept d'hygiène

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

Enoncés :

Garantit la qualité irréprochable des mets cuisinés.

vrai

faux

Garantit le succès financier de l'entreprise.

Diminue la charge de travail.

Protège la clientèle des atteintes à sa santé.

Évite les demandes de dommages et intérêts (responsabilité liée aux produits).

Création d'un manuel d'autocontrôle en matière d'hygiène propre à l'entreprise.

max.
3
eff.

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

Document :

max.
1
eff.

4.7 Préservation de la valeur

<p>a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.</p> <p>Nettoyer : _____</p> <p>Désinfecter : _____</p>	<p>max. 1 eff.</p>
<p>b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.</p> <p>Critère 1 : _____</p> <p>Critère 2 : _____</p>	<p>max. 1 eff.</p>

4.8 Calcul / notion de coûts

<p>a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>M/F/C</td> <td>PVHt</td> <td>PVE</td> <td>BB</td> <td>CM</td> <td>TVA</td> <td>FE</td> </tr> </table> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p>	M/F/C	PVHt	PVE	BB	CM	TVA	FE	<p>max. 2 eff.</p>
M/F/C	PVHt	PVE	BB	CM	TVA	FE		
<p>b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.</p> <p>1) _____ 3) _____ 5) _____</p> <p>2) _____ 4) _____ 6) _____</p>	<p>max. 3 eff.</p>							

