

#### 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 :

vrai

faux

Garantit la qualité irréprochable des mets cuisinés.



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

**4.8 Calcul / notion de coûts**

<p>a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">M/F/C</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">PVHt</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">PVE</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">BB</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">CM</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">TVA</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">FE</td> </tr> </table> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p>	M/F/C	PVHt	PVE	BB	CM	TVA	FE	<p>max. <b>2</b></p> <p>eff.</p> <p>.....</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. <b>3</b></p> <p>eff.</p> <p>.....</p>							



#### 4.9 Calculation / notions de coûts

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

max.

4

eff.

.....

**Exercice :**

A large rectangular area filled with a grid of small squares, typical of graph paper. The grid is empty and occupies most of the page's width and height.

**Exercice :**

A second large rectangular area filled with a grid of small squares, identical to the one above. It is also empty and occupies most of the page's width and height.