

Pour prendre connaissance de cette situation et des exercices, les candidat(e)s disposent de 5 minutes.

Dans la situation 4, les exercices sont établis dans l'ordre suivant :

- 1.1 Denrées alimentaires d'origine végétale (champignons, céréales / légumineuses)
- 1.2 Denrées alimentaires d'origine animale (volaille, gibier)

**Exercices :**

		Durée	Pts.	Pos.
4.1	<p><b><u>Classement / Provenance</u></b></p> <p><i>Dans le contexte d'une livraison de diverses denrées alimentaires, le chef teste vos connaissances professionnelles de classification et d'origine des produits.</i></p> <p>Signalez la réponse correcte d'une croix ☒</p>	3'	5	P 1 x 3
4.2	<p><b><u>Réception / stockage</u></b></p> <p><i>A présent, il faut ranger correctement les denrées alimentaires livrées.</i></p> <p>a) Inscrivez les numéros des produits sur leur lieu de stockage.</p> <p>b) Assignez les températures indiquées au lieu de stockage correspondant.</p>	2'	4	P 1 x 3
4.3	<p><b><u>Réception / stockage</u></b></p> <p><i>En général, le gibier n'est pas soumis à des contrôles vétérinaires. Mais il n'échappe pas à quelques exceptions.</i></p> <p>Citez deux exceptions soumis à ce contrôle et expliquez pourquoi.</p>	3'	2	P 1 x 3
4.4	<p><b><u>Méthodes de cuisson</u></b></p> <p><i>Ces trois dernières années, vous avez étudié la préparation de nombreux mets.</i></p> <p>Complétez les cases manquantes du tableau en sachant que les mets doivent être préparés pour quatre personnes selon les critères indiquées et en tenant compte des termes techniques.</p>	3'	9	P 1 x 3
4.5	<p><b><u>Méthodes de cuisson</u></b></p> <p><i>Les légumineuses sont très souvent bouillies. Selon le type, elles sont trempées dans l'eau froide avant cuisson et sont ensuite cuites départ à froid.</i></p> <p>Justifiez ces deux étapes de travail du point physiologique, avec deux réponses.</p>	3'	2	P 1 x 3

**Exercices :**

	Durée	Pts.	Pos.
<p>4.6 <b>Concept d'hygiène</b></p> <p><i>Le concept HACCP est un système qui sert à identifier, évaluer et maîtriser les dangers importants pour la santé liés aux denrées alimentaires.</i></p> <p>Déterminez les avantages d'une bonne application du concept HACCP.</p> <p>a) Signalez la bonne réponse d'une croix ☒.</p> <p><i>Pendant la saison des champignons, divers cueilleurs vous proposent leur récolte.</i></p> <p>b) Nommez le document, en relation avec l'autocontrôle, qui décharge l'entreprise lors de l'acceptation de ces champignons sauvages.</p>	3'	4	P 2 x 1
<p>4.7 <b>Préservation de la valeur</b></p> <p><i>Un nettoyage correct se divise en deux étapes de travail.</i></p> <p>a) Définissez ces deux étapes.</p> <p><i>Le concept de nettoyage concernant l'utilisation correcte des produits d'entretien doit contenir des critères participant à la protection de l'environnement.</i></p> <p>b) Formulez-en deux</p>	3'	2	P 2 x 1
<p>4.8 <b>Calcul / notion de coûts</b></p> <p><i>Le prix de vente effectif d'un mets de volaille n'est pas facile à comprendre pour tout client.</i></p> <p>a) A l'aide des abréviations, démontrez deux variantes de calcul de ce prix de vente effectif et de quoi il se compose.</p> <p><i>Un client souhaite que vous lui expliquiez pourquoi les suprêmes de poulet accompagnés de légumes et féculents sont vendus à CHF 25.00.</i></p> <p>b) Expliquez au client six coûts qui justifient ce prix de vente de CHF 25.00.</p>	5'	5	P 3 x 1
<p>4.9 <b>Calcul / quantités ?</b></p> <p><i>Les légumineuses prennent du volume une fois trempés.</i></p> <p><i>On vous donne une recette pour 2 litres de soupe de lentilles. Vous avez besoin de 0,280 kg de lentilles pour cette recette. Les lentilles que le chef a fait tremper ont un poids égoutté de 1,650 kg. La prise de volume après trempage est de 53%.</i></p> <p>Calculez la quantité de soupe de lentilles, en litres, que vous pouvez préparer avec ces lentilles trempées.</p>	5'	4	P 3 x 1
<b>Durée totale :</b>		<b>30'</b>	