

Solutions pour expertes et experts

- Temps** 30 minutes pour 9 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.
4.1	3'	5		4.6	3'	4		4.8	5'	5	
4.2	2'	4		4.7	3'	2		4.9	5'	4	
4.3	3'	2									
4.4	3'	9									
4.5	3'	2									
Total*	14'	22		Total*	6'	6		Total*	10'	9	

* Chaque total de points effectifs pour les postes 1, 2 et 3 est à reporter sur le relevé de notes final.

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

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le chevreuil suisse n'est disponible frais que pendant les mois de janvier et février.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
La poularde de Bresse est une volaille typiquement suisse.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
L'oie fait partie de la famille des volailles à chair blanches.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
La morille se cultive sur des copeaux de hêtre.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Les meilleures truffes blanches viennent d'Italie / Alba.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le sarrasin fait partie des céréales et contient beaucoup de gluten.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Le froment appartient typiquement aux céréales panifiables.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les lentilles rouges font partie de la famille des solanacées.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les haricots borlotti sont cultivés hors-sol.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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	[4]	15 – 18°C
2	Cèpes	Congélateur	[3]	-18°C
3	Blancs de pintade surgelés	Chambre froide 1	[2]	4 – 6°C
4	Pois chiches	Chambre froide 2	[1]	0 – 2°C

max.

4

eff.

4.3 Réception / stockage

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

Exception 1 : Sanglier, ours

Explication : Trichine / nématodes

Exception 2 : Gibier importé

Explication : Dans ce cas, les dispositions légales sont les mêmes que pour la viande de boucherie importée.

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 checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Bouillir Cuisson au four	98°C 180°C	Casserole Moule à gratin
Selle de chevreuil Mirza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rôtir	180°C	Poêle lyonnaise Plaqué à rôtir
Galettes de lentilles du Puy	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Bouillir Sauter	98°C 160°C	Casserole Poêle anti-adhésive
Fricassée de volaille à l'estragon	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cuisson à la vapeur Etuver Bouillir	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 : **Nettoyer, gonfler**

Réponse 2 : **Éliminer l'amertume, raccourcir le temps de cuisson**

Démarrer à froid :

Réponse 1 : **Empêcher que la protéine ne se dénature trop vite**

Réponse 2 : **Cuire les légumineuses de façon régulière.**

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.

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

Document : Fiche de contrôle des champignons

max.

3

eff.

max.

1

eff.

4.7 Préservation de la valeur	
<p>a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.</p> <p>Nettoyer : enlever la saleté visible</p> <p>Désinfecter : étape qui suit le nettoyage. Tuer les micro-organismes.</p>	max. 1 eff.
<p>b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.</p> <p>Critère 1 : économique</p> <p>Critère 2 : ciblé, différencié</p> <p><i>Autres solutions possibles...</i></p>	max. 1 eff.

4.8 Calcul / notion de coûts	
<p>a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.</p> <p style="text-align: center;">M/F/C PVHt PVE BB CM TVA FE</p> <p>1. Le coût des marchandises fois le multiplicateur/facteur/coefficient plus la TVA.</p> <p>2. Le coût des marchandises plus le résultat net plus la TVA.</p> <p><i>Autres solutions possibles...</i></p>	max. 2 eff.
<p>b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.</p> <p>1) Salaires 3) Eau 5) Loyer</p> <p>2) Electricité 4) Chauffage 6) Assurances</p> <p><i>Autres solutions possibles...</i></p>	max. 3 eff.

4.9 Calculation / notions de coûts

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

Règle de trois :

1. $100\% + 53\% = \underline{153\%}$
2. $1,650 \text{ kg} : 153\% \times 100\% = \underline{1,078 \text{ kg}}$
3. $1078 \text{ kg} : 0,280 \text{ kg} = \underline{3,851}$
4. $3,851 \times 2 \text{ litres} = \underline{7,702 \text{ litres}}$

Facteur / Coefficient :

1. $100\% + 53\% = \underline{153\%}$
2. $153\% : 100 = \underline{F 1,53}$
3. $1,650 \text{ kg} : V 1,53 = \underline{1,078 \text{ kg}}$
4. $1,078 \text{ kg} : 0,280 \text{ kg} = \underline{3,851}$
5. $3,851 \times 2 \text{ litres} = \underline{7,702 \text{ litres}}$

1,650 kg de lentilles trempées permet de réaliser 7,702 litres de soupe.

max.

4

eff.