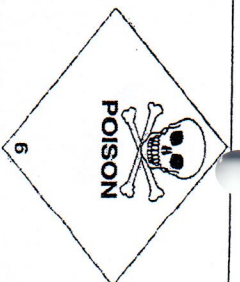


Brev. fédéral de cuisinier en hôtellerie et restauration

Vegetables = Commarce
chives

Diététique

Les substances nocives



Travail

Pour les cas de figure ci-dessous,

- ◊ Indiquez les comportements qui sont potentiellement dangereux pour la santé, (à risques)
- ◊ Identifiez la source du risque
- ◊ Donner les moyens adéquats afin d'éviter ou de limiter ces risques.

◆ Argumenter sur les substances nocives dans notre alimentation.
◆ Identifier les sources des substances nocives dans notre alimentation.
◆ Analyser et décrire la préparation adéquate des denrées alimentaires par rapport à leurs toxicités
◆ Argumenter sur le contenu des substances nocives dans les denrées alimentaires par rapport à notre profession.

Cas de figure	risques		Identification des risques	Moyens pour éviter ou limiter ces risques
	A	Correct		
1. C'est l'été, temps des grillades, vous avez une magnifique terrasse ombragée avec un grand grill à charbon de bois. Le chef vous nomme chef de grill pour la soirée. Vous préparez des côtes de bœuf, mais comme le gras a une fâcheuse tendance à couler sur la braise pour l'enflammer, une idée de génie vous traverse l'esprit, mettre une feuille d'aluminium en dessous.		X	<i>hermétisme</i>	<i>Plaque en alu.</i>
2. À votre soirée grillades, une cliente vous demande si votre côte de bœuf provient d'un animal élevé aux hormones de croissance, vous lui répondez que non, puisque cette viande est d'origine suisse et que l'utilisation de ces hormones y est interdite.		X	<i>antibiotique</i>	<i>Allergie, paralysie</i>
3. Vous voyant casser les noyaux des fruits pour en extraire l'amande, votre chef vous avertit que ces amandes contiennent un poison violent, vous vous dites qu'il commence à devenir sérieusement gâteaux et vous les consommez.	X		<i>ac. Cyanurique ac. prussique foetif</i>	<i>consommer la dose sécure.</i>
4. Pour un congrès de végétarien vous voulez proposer une mise en bouche un peu originale, une « Purée de haricots verts cuits façon guacamole ».		X		
5. Pour ce même congrès, vous vous dites que ce serait bien de conserver au maximum les vitamines et vous proposez alors une « Purée de haricots verts crus façon guacamole »	X		<i>phasine</i>	<i>Paralysie.</i>
6. Suite à un stockage prolongé à la lumière, vous vous rendez compte que				

Brevet fédéral de cuisinier en hôtellerie et restauration

Diététique

Les substances nocives



<p>vos petites pommes de terre ont une belle couleur verte. Ni une ni deux, créatif comme vous l'êtes vous mettez de suite à la carte : « Les pommes de terre en robe vert pré ».</p>	X		<p>Selaine</p>	<p>Stockage + 10°C Catherine</p>
<p>7. En contrôlant votre réfrigérateur vous trouvez du filet de cabillaud dans un état de fraîcheur avancé, le chef de cuisine vous explique avant de jeter ces filets, que c'est la dégradation des protéines par le processus de putréfaction qui est responsable de bon nombre d'intoxications dues aux poissons.</p>		X	<p>Amylases brogées Histamine (semon)</p>	<p>le jeter</p>
<p>8. C'est le printemps, vous vous rappelez avoir vu une recette où des pétales de fleur étaient passées au pinceau avec du blanc d'œuf, puis passées au sucre pour ensuite être séchées au four à feux doux. Vous vous dites voilà ce qu'il me faut pour décorer ma mousse à la rhubarbe, je vais faire cette préparation avec de fines tranches et des morceaux de feuilles de rhubarbes. Cela me donnera et une belle présentation et du croquant.</p>	X		<p>carottes de l'acide oxalique.</p>	<p>mettre à l'hyge mais pas des feuilles.</p>
<p>9. Vous utilisez des cerneaux de noix pour garnir une salade de céleri. Au moment de les utiliser, vous remarquer des traces de moisissures, vous les passer rapidement sous l'eau et par mesure d'hygiène les séchés dans du papier absorbant, puis vous les déposer délicatement sur votre salade.</p>	X	X	<p>aphatoxine</p>	<p>à jeter</p>
<p>10. Les plantes cultivées de manière conventionnelle, avec herbicides, fongicides et autre insecticides de dernière génération n'ont pour ainsi dire aucune incidences sur la santé des consommateurs.</p>	X		<p>nitrite.</p>	<p>bio, IP Suisse</p>
<p>11. Vous ne faites pas que passer sous l'eau les fruits et légumes mais les frotter et brosser. Ce qui a pour effet d'éliminer en grande partie le plomb puisqu'il s'y dépose à leurs surfaces.</p>	X	X		<p>l'enseigner</p>
<p>12. Puisque l'on trouve des nitrates dans les salades et même dans l'eau, autant manger du lard grillé, mais un vieux souvenir due au cours de diététique vous traverse l'esprit « attention aux graisses », alors vous griller votre lard très chaud pour faire fondre une partie de la graisse.</p>	X		<p>acroléine nitrosamine</p>	