

Nom : ..... Prénom : ..... Classe : .....

A) Expliquez le phénomène physique qui se passe durant la « fermentation » des pâtes levées :

.....

.....

.....

B) Expliquez les différences entre ces deux méthodes pour faire des pâtes levées :

Produits de cacao	Descriptions
Méthode directe	
Méthode indirecte	

C) Expliquez pourquoi et comment nous devons utiliser ces matières premières pour la confection des pâtes levées sucrées :

Matières premières	Remarques et utilisations
Lait	
Farine	
Beurre	
Malt	
Levure	
Œufs	
Sucre	
Autres ingrédients	

D) Citez trois produits préparés à base de pâtes levées sucrées :

1) ..... 2) ..... 3) .....

E) Citez trois produits préparés à base de pâtes levées tourées :

1) ..... 2) ..... 3) .....

F) Expliquez la différence entre une pâte levée sucrée et une pâte levée tournée :

.....

.....

.....

G) Fixer des objectifs dans une entreprise permet de savoir ce qu'on désire atteindre. Citez deux points importants pour que des objectifs soient atteints :

- 1) .....
- 2) .....

H) Toujours plus d'établissements satisfont aux exigences de divers sigles de qualité. Citez deux conditions importantes pour atteindre ces exigences :

- 1) .....
- 2) .....

I) Citez trois tâches des cadres dans une entreprises :

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....

J) Un établissement est composé de divers départements. Chacun d'entre eux est chargé de tâches spécifiques si l'on veut que tout se déroule bien. Retrouvez le nom du département d'après les descriptions :

Départements	Descriptions
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Les mets sont préparés par des collaborateurs compétents pour l'alimentation quotidienne</li> <li>✚ Leur travail comprend aussi des activités telles que les achats, le stockage, la planification et le calcul des prix</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Les collaborateurs sont responsables de la vente active et du service des boissons et des mets</li> <li>✚ Ils sont également les interlocuteurs directs des hôtes à l'intérieur des restaurants</li> </ul>
	✚ Chargé de la gestion administrative des chambres (check-in, check-out), des réservations et des souhaits spéciaux des hôtes
	✚ Chargé des travaux administratifs tels que la correspondance et la comptabilité
	✚ Chargé de coordonner pour les hôtes les prestations de cuisine et de service (existe dans les grands établissements)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Ses tâches consistent essentiellement dans l'entretien et le nettoyage des chambres et des zones pour le public, avec tous les services qui s'y rapportent</li> <li>✚ Les activités sont souvent combinées avec le secteur de la réception. Dans ce cas, on parle de « Rooms Division »</li> </ul>

K) Définissez le terme « allergie » dans l'alimentation :

.....

.....

.....

L) Citez deux symptômes qui pourraient se manifester à cause d'une allergie :

- 1) .....
- 2) .....

M) Citez deux compétences d'un cuisinier, si un client souffre d'une allergie :

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....

N) Le cuisinier ayant obtenu son CFC dispose d'une grande variété de possibilités de perfectionnement. Complétez les possibilités d'après les définitions :

Possibilités de perfectionnement	Descriptions
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Après sa formation de base (voire pendant) on peut suivre une école à temps partiel ou complet</li> <li>✚ C'est une formation complémentaire de culture générale qui permet d'accéder aux hautes écoles spécialisées (EHL)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Formation complémentaire en une année avec certificat fédéral de capacité</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Le candidat doit satisfaire aux conditions d'admission spéciales (CFC et expérience pratique)</li> <li>✚ L'obtention d'un titre qui est protégé par la loi comme :</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Le candidat doit satisfaire aux conditions d'admission spéciales (CFC et expérience pratique)</li> <li>✚ L'obtention d'un titre qui est protégé par la loi comme :</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Une fois l'examen professionnel réussi, le candidat doit satisfaire aux conditions d'admission spéciales (brevet fédéral et expérience pratique)</li> <li>✚ L'obtention d'un titre qui est protégé par la loi comme :</li> </ul>

O) Quel est le titre le plus élevé dans le métier de cuisinier ?

.....