

Série 2015.1D
Connaissances professionnelles
Partie Exercices 1

Procédures de qualification
Cuisinière CFC /
Cuisinier CFC

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la Partie Exercices 1.

Dans la partie 1, les exercices sont tirés du plan de formation cuisinières CFC/cuisiniers CFC 2010 pour les **objectifs particuliers** suivants :

- 1.1 Denrées alimentaires végétales (fruits / produits à base de fruits et légumineuses)
- 1.2 Denrées alimentaires animales (viande de boucherie / gibier)
- 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale (lait, fromage et produits laitiers)
- 1.5 Diététique
- 1.6 Méthodes de cuisson
- 2.1 Organisation
- 3.2 Calcul professionnel
- 4.1 Sécurité au travail et protection de la santé

Exercices :

		Durée	Pt.	Pos.
1.1	<u>Classement / provenance</u> <i>En raison de la grande variété de fruits, il existe une classification qui s'avère utile pour le métier de cuisinier.</i> Citez six groupes de fruits en donnant un exemple pour chaque catégorie.	4'	6	P 1 x 3
1.2	<u>Caractéristiques de qualité</u> <i>Le primeur vous livre des légumes et des fruits. Lors de la réception des bananes, vous constatez de grandes irrégularités.</i> a) Sur la base des images (I – III), évaluez les bananes d'après leur couleur et définissez leur qualité. b) Choisissez une des images (I – III) et décidez comment utiliser les bananes. Justifiez votre décision avec deux exemples pratiques.	4'	5	P 1 x 3
1.3	<u>Classement / provenance</u> <i>Il existe plusieurs façons de traiter le lait.</i> a) Expliquez comment on homogénéise le lait. b) Décrivez l'effet de l'homogénéisation sur le lait.	3'	2	P 1 x 3
1.4	<u>Caractéristiques de qualité</u> <i>La qualité du fromage est influencée par plusieurs critères, comme par exemple le degré de maturation.</i> Reportez le numéro des fromages à la description et aux caractéristiques correspondantes.	2'	2	P 1 x 3

Délai de confidentialité : Cet examen **ne doit pas** être utilisé en tant qu'exercice **avant le 1^{er} mars 2017.**

Questions élaborées par : Groupe de travail d'Hotel & Gastro formation, Weggis
 Editeur : CSFO, Unité Procédure de qualification, Berne

Exercices :		Durée	Pt.	Pos.
1.5	<p>Préparation</p> <p><i>Les techniques de découpe de base sont utilisées au niveau international.</i></p> <p>a) Indiquez quatre techniques de découpe différentes pour des fruits.</p> <p>b) Attribuez les différentes découpes à un fruit, et formulez pour chacun d'entre eux, une possibilité d'utiliser les parures produites.</p>	3'	6	P 1 x 3
1.6	<p>Calcul professionnel / poids brut – pertes – poids net</p> <p><i>Vous travaillez à la pâtisserie.</i></p> <p><i>Pour une salade de fruits, déterminez le poids net des cubes d'ananas à partir des données suivantes :</i></p> <p><i>Poids brut des ananas : 8,500 kg</i></p> <p><i>Perte à l'épluchage : 24%</i></p> <p><i>Perte liée au trognon : 32%</i></p> <p><i>Perte au parage : 6%</i></p> <p>Calculez le poids net final des cubes d'ananas.</p>	5'	4	P 3 x 1
1.7	<p>Préparation</p> <p><i>Les morceaux de viande sont classés selon différents critères.</i></p> <p>a) Désignez le morceau de viande sur l'image.</p> <p>b) Définissez pour chaque morceau deux techniques de découpe et faites une croix pour indiquer le bon tissu conjonctif.</p>	6'	8	P 1 x 3
1.8	<p>Préparation</p> <p><i>Les pièces de viande entières sont souvent préparées avec des techniques particulières pour la cuisson.</i></p> <p>a) Indiquez le terme technique correspondante à l'action effectuée sur l'image.</p> <p>b) Expliquez comment on procède et quel est le but de cette opération.</p>	3'	2	P 1 x 3
1.9	<p>Nutriments</p> <p><i>Les légumineuses sont un aliment important, en particulier dans une alimentation végétarienne.</i></p> <p>Avec une croix ☒, classez les différents composants nutritionnels du soja dans la bonne catégorie / colonne.</p>	3'	5	P 1 x 3
1.10	<p>Nutriments</p> <p><i>Une alimentation variée augmente la valeur biologique des protéines.</i></p> <p>Au moyen de deux plats ovo-lacto-végétaliens, expliquez l'amélioration de la valeur biologique.</p>	3'	2	P 1 x 3
1.11	<p>Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures</p> <p><i>Il existe plusieurs options pour la cuisson des légumineuses.</i></p> <p>a) Indiquez le nom professionnel des appareils ou ustensiles de cuisson représentés.</p> <p>b) Attribuez à chaque image la ou les lettres correspondantes à la température possible (plusieurs réponses possibles).</p>	4'	6	P 1 x 3
1.12	<p>Techniques de préparation</p> <p><i>En cuisine, lors de la confection de mets nous utilisons souvent des techniques de préparations intermédiaires.</i></p> <p>A l'aide d'une ligne, reliez ces techniques de préparation à leur description.</p>	2'	2	P 1 x 3

Exercices :

		Durée	Pt.	Pos.
1.13	<p><u>Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements</u></p> <p><i>Pour une efficacité et une productivité satisfaisante, les processus de travail doivent être bien pensés et si besoin optimisés.</i></p> <p>Elaborez la feuille de travail technique pour le plat de viande selon le modèle.</p>	6'	6	P 1 x 3
1.14	<p><u>Calcul professionnel / coûts des marchandises</u></p> <p><i>Il faut définir le coût des marchandises (CM) pour la garniture d'une blanquette de veau.</i></p> <p><i>Prix de vente base (PVB) CHF 21.00</i></p> <p><i>Multiplieur (Facteur) (M) 4,200</i></p> <p><i>Le coût de la viande par rapport au coût total du plat du jour s'élève à 60%.</i></p> <p>Calculez le coût des marchandises (CM) pour les garnitures.</p>	4'	3	P 3 x 1
1.15	<p><u>Combinaisons</u></p> <p><i>Lors de l'élaboration du menu, le chef vous confie la préparation d'une jalousie aux poires.</i></p> <p>Notez dans le bon ordre les différentes étapes de préparation pour cette recette.</p>	4'	3	P 1 x 3
1.16	<p><u>Organisation</u></p> <p><i>L'organisation structurelle est la colonne vertébrale d'une entreprise.</i></p> <p>Expliquez les termes suivants en utilisant les membres d'une brigade de cuisine comme illustration.</p>	3'	3	P 2 x 1
1.17	<p><u>Prescriptions</u></p> <p><i>Dans la restauration, 35 % des accidents sont dus à des coupures.</i></p> <p>Citez deux mesures issues des directives CFST pour la protection personnelle contre les coupures lors d'un travail de désossage.</p>	1'	1	P 2 x 1
Durée totale :			60'	