

Solutions pour expertes et experts

Temps	60 minutes pour 17 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 portables et autres appareils électroniques doivent rester éteints.
Instruments d'écriture	Les stylos à bille ou stylos-feutres permanents sont autorisés. L'utilisation du crayon à papier ou du stylo à encre effaçable (corrigeable) est interdite.
Evaluation	Le nombre de points pouvant être obtenus est indiqué. Les réponses supplémentaires ne sont pas prises en considération. Les solutions figurant en italique/gras/petits caractères indiquent d'autres réponses possibles.
Formulation f/m	La forme masculine implique systématiquement la forme féminine.
Espace	Si vous avez besoin de plus de place, merci d'utiliser les pages à la fin du document.

Exercices, durée fixée et nombre de points par poste d'évaluation

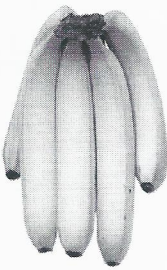
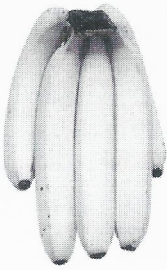
Poste 1 Coefficient 3				Poste 2 Coefficient 1				Poste 3 Coefficient 1			
Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.
1.1	4'	6		1.16	3'	3		1.6	5'	4	
1.2	4'	5		1.17	1'	1		1.14	4'	3	
1.3	3'	2									
1.4	2'	2									
1.5	3'	6									
1.7	6'	8									
1.8	3'	2									
1.9	3'	5									
1.10	3'	2									
1.11	4'	6									
1.12	2'	2									
1.13	6'	6									
1.15	4'	3									
Total*	47'	55		Total*	4'	4		Total*	9'	7	

* 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 2017.**

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

1.1 Classement / provenance		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Groupes / classification :	Exemple :	6
1. <i>Baies</i>	<i>fraises, framboises</i>	eff.
2. <i>Fruits à pépins</i>	<i>pommes, poires, coings</i>
3. <i>Fruits à noyau</i>	<i>abricots, pêches</i>	
4. <i>Fruits à coque</i>	<i>noix, noisettes</i>	
5. <i>Fruits exotiques</i>	<i>mangues, papayes</i>	
6. <i>Agrumes</i>	<i>oranges, citrons</i>	
	<i>Autres solutions possibles...</i>	

1.2 Caractéristiques de qualité		
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
 <p>Image I</p>	 <p>Image II</p>	3
Image I :	<i>Plus vert que jaune. Doivent encore mûrir.</i>	eff.
Image II :	<i>Jaune, ces bananes sont mûres, prêt à consommer</i>
Image III :	<i>Jaune avec des taches brunes, maturité avancée peuvent être préparée en cuisine</i>	
b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
Utilisation :	<i>Ces trois qualités de banane peuvent être utilisées sans problème.</i>	2
Justification :		eff.
Image I :	<i>Ces bananes doivent encore mûrir, enlever le film protecteur des boîtes d'origine afin d'éviter la condensation d'eau. Pour accélérer la maturation, stocker à température ambiante avec des pommes. Ne pas stocker en-dessous de 10°C.</i>
Image II :	<i>Saveur idéale pour la consommation. Peuvent être utilisées directement ou après quelques jours, p.ex. en salade de fruit, banana split, etc.</i>	
Image III :	<i>Utilisation immédiate conseillée, p.ex. en sorbet, crème, cake.</i>	
	<i>Autres solutions possibles...</i>	

1.3 Classement / Provenance

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

- a) *L'homogénéisation consiste à faire passer le lait à travers une buse avec une pression élevée.*
- b) *Ce processus fait éclater la matière grasse en fines particules pour qu'elle ne remonte plus à la surface, mais se répartissent de façon homogène dans la phase aqueuse du lait.*

max.

2

eff.

.....

Correction :

Evite la formation d'une couche de crème en surface = 0,5 point.

1.4 Caractéristiques de qualité

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

Chiffre	Fromage		Description et caractéristiques	max.
				2
1	Cottage cheese	[3]	Fromage à croûte lavée. Ne doit pas être sur-maturé, ce qui engendrerait une forte odeur nauséabonde	eff.
2	Roquefort	[2]	L'odeur devrait être fraîchement épicée et non pas piquante, la consistance crémeuse et la couleur ivoire persillée de moisissures.
3	Munster	[4]	Un des critères qualité est la croûte du fromage. Pour les fromages à pâte extra-dure, elle doit être bien dure.	
4	Sbrinz	[1]	Est un fromage frais, doux et léger.	

1.5 Préparation

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

a) Techniques de découpe	b) Fruits	Utilisation (pas de répétitions)
<i>Filets</i>	<i>Orange</i>	<i>Sel à l'orange</i>
<i>Cubes</i>	<i>Ananas</i>	<i>Chutney</i>
<i>Quartiers</i>	<i>Pomme</i>	<i>Compote</i>
<i>Rondelles / Tranches</i>	<i>Kiwi</i>	<i>Sorbet</i>

max.

6

eff.

Autres solutions possibles...

1.6 Calcul professionnel / poids brut – pertes – poids net

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

max.

4

Règle de trois :

1. Valeur recherchée en % : = 76% / 68% / 94%

$$2. \frac{8,500 \text{ kg} \times 76\%}{100\%} = 6,460 \text{ kg}$$

$$3. \frac{6,460 \text{ kg} \times 68\%}{100\%} = 4,393 \text{ kg}$$

$$4. \frac{4,393 \text{ kg} \times 94\%}{100\%} = \underline{4,129 \text{ kg}}$$

Avec les multiples :

1. Valeur recherchée en % : = 76% / 68% / 94%

$$2. \begin{aligned} 100\% : 76\% &= M1 \ 1,316 \\ 8,500 \text{ kg} : V1 \ 1,316 &= 6,459 \text{ kg} \end{aligned}$$

$$3. \begin{aligned} 100\% : 68\% &= M2 \ 1,471 \\ 6,459 \text{ kg} : V2 \ 1,471 &= 4,391 \text{ kg} \end{aligned}$$

$$4. \begin{aligned} 100\% : 94\% &= M3 \ 1,064 \\ 4,391 \text{ kg} : V3 \ 1,064 &= \underline{4,127 \text{ kg}} \end{aligned}$$

ou

$$M1 \times M2 \times M3 = Mg \ 2,060$$

$$8,500 \text{ kg} : 2,060 = \underline{4,126 \text{ kg}}$$

eff.

Le poids des cubes d'ananas est de 4,129 kg / 4,127 kg / 4,126 kg.

1.7 Préparation

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

max.

8

eff.

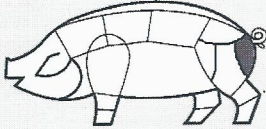
Image d'exemple	a) Désignation	b) Types de découpe	Tissu conjonctif	
			Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
	Coin	<ul style="list-style-type: none"> • Escalope • Emincé 		
			X	

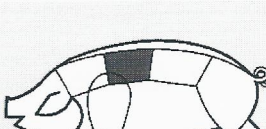
Image 1	a) Désignation	b) Types de découpe	Tissu conjonctif	
			Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
	Côtes / Carré	<ul style="list-style-type: none"> • Entier (couronnes de côtes) • Côtelettes Steak		
			X	

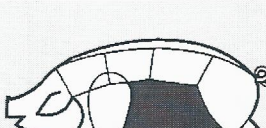
Image 2	a) Désignation	b) Types de découpe	Tissu conjonctif	
			Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
	Poitrine	<ul style="list-style-type: none"> • Entière (farcié) • Tranches / travers Ragoût		
				X

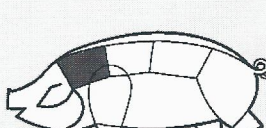
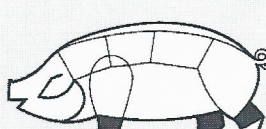
Image 3	a) Désignation	b) Types de découpe	Tissu conjonctif	
			Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
	Cou	<ul style="list-style-type: none"> • Entier • Ragoût Steak		
			X	x

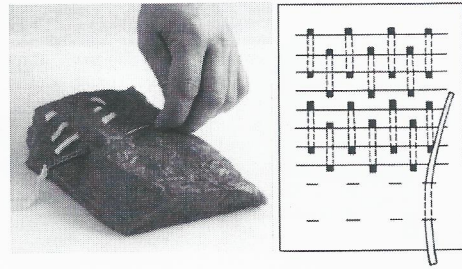
Image 4	a) Désignation	b) Types de découpe	Tissu conjonctif	
			Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
	Jarret	<ul style="list-style-type: none"> • Entier • Tranches Ragoût		
				X

Autres solutions possibles...

1.8 Préparation

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

- a) L'image illustre l'action de piquer / larder la viande.
- b) A l'aide d'un lardoire ou d'une aiguille à piquer, des morceaux de viande secs sont lardés. C'est-à-dire que des bâtonnets de lard de 0,5 à 1 cm d'épaisseur sont piqués le long de la pièce de viande. Cela permet à la viande de rester juteuse et d'avoir plus de saveur.



max.

2

eff.

Correction :

Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.

1.9 Nutriments

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

Composition de 100 g de graines de soja		Energie		Substances minérales		Vitamines	
		Apport énergétique	Macro-éléments	Oligo-éléments	Hydrosolubles	Liposolubles	
Protéines	34,3 g	X					
Glucides	6,3 g	X					
Graisse	18,3 kg	X					
Potassium	1800 mg		X				
Rétinol (vitamine A)	65 µg					X	
Calcium	200 mg		X				
Fer	6,6 mg			X			
Cuivre	1,2 mg			X			
Acide folique	240 µg				X		
Vitamine E	1500 µg					X	

max.

5

eff.

1.10 Nutriments

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. Pommes de terre en robe des champs avec fromage = pommes de terre plus produit laitier (protéines de lait)
2. Rösti avec œuf au plat = pommes de terre plus œuf (protéines de l'œuf)

Autres solutions possibles...

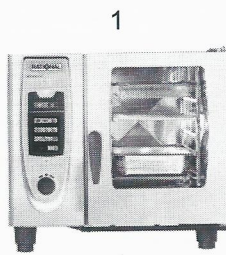
max.

2

eff.

1.11 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures

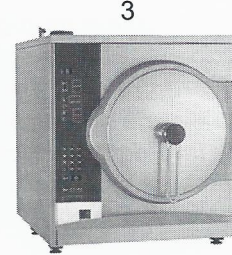
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.



Combi-steamer / Four à vapeur combiné



Cocote minute / Marmite à pression
(casserole / poêle = 0 points)



Steamer ou autoclave

max.

3

eff.

.....

b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte, considérez plusieurs réponses possibles.

A) jusqu'à 100°C / B) 108°C / C) 119°C

1 A

2 B, C

3 A, B, C

max.

3

eff.

.....

1.12 Techniques de préparation

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

- | | |
|--|--|
| Blanchir la viande dans de l'eau chaude. ☉ | Elimine les résidus de sang et de sciure d'os. |
| Faire revenir une mirepoix. ☉ | Développement des couleurs et des arômes. |
| Blanchir les os dans de l'eau froide. ☉ | Elimine les impuretés à la surface. |
| Blanchir à l'huile. ☉ | Diminue le temps de cuisson. |

max.

2

eff.

.....

1.13 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements

Blanquette de veau aux légumes

Ingrédients pour 4 personnes :

700 g Epaula de veau, désossée
 400 g Fond blanc de veau
 120 g Vin blanc
 80 g Carottes, pelées
 80 g Carottes jaunes, pelées
 80 g Céleri-pomme, pelé
 40 g Poireau nouveau, paré
 1 Sachet d'épices

Sauce :

15 g Beurre
 20 g Farine fleur
 80 g Demi-crème épaissie pour sauces, 25%
 5 g Jus de citron frais
 Sel, poivre blanc du moulin
 4 g Ciboulette fraîche

max.

6

eff.

Préparatifs :

- Couper l'épaule de veau en cubes de 30 g.
- Blanchir la viande dans de l'eau chaude salée, égoutter, rincer d'abord à l'eau chaude puis froide.
- Couper les carottes, les carottes jaunes et le céleri-pomme en morceaux de 2 x 2 x 1 cm avec le couteau Demidov (couteau de décoration en zigzag).
- Laver les poireaux et les couper en losanges de 2 cm.
- Préparer le sachet d'épices avec feuilles de laurier, clous de girofle, thym et poivre blanc.
- Faire fondre le beurre, ajouter la farine, faire étuver légèrement et laisser refroidir.
- Ciseler la ciboulette.

Préparation :

- Porter à ébullition le fond de veau avec le vin blanc et le sachet d'épices.
- Ajouter la viande, porter à ébullition, écumer et laisser mijoter env. 35 minutes.
- Dans une passoire, porter doucement à ébullition les légumes avec la viande (ajouter les poireaux un peu plus tard).
- Sortir les légumes et les couvrir.
- Retirer la viande et la réserver au chaud avec un peu de jus de cuisson.
- Enlever le sachet d'épices.
- Faire réduire le fond de 1/3.
- Verser le fond chaud sur le roux froid en remuant et porter à ébullition.
- Laisser cuire 20 minutes et écumer fréquemment.
- Passer la sauce au chinois étamine.
- Ajouter la demi-crème et le jus de citron.
- Egoutter la viande et les légumes, les ajouter à la sauce et assaisonner.
- Dresser la blanquette et parsemer de ciboulette.

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

Feuille de travail technique

Appareil de cuisson	Type de casserole	Ustensiles de cuisine
1. Fourneau *	1. Casserole à manche <i>Rondeau*</i> <i>Sauteuse*</i>	1. Planche à légumes * 2. Planche à viande * 3. Bassine INOX <i>Passoire</i> <i>Chinois étamine</i>
Accessoires (couteaux)	Accessoires (autres)	Appareils électriques
1. Couteau à légumes * 2. Couteau à viande * 3. Couteau d'office <i>Couteau Demidov</i> <i>Eplucheur</i>	1. Spatule * 2. Fouet * 3. Ecumoire <i>Verre doseur / mesure</i> <i>Louche à sauce</i> <i>Presse-citron</i>	1. Balance *

Correction :

*** Ces instruments doivent obligatoirement être saisis!**

1.14 Calcul professionnel / coûts des marchandises

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

Règle de trois :

1. $100\% - 60\% = 40\%$
2. $\frac{PVB}{F} \rightarrow \frac{CHF\ 21.00}{4,200} = CHF\ 5.00$
3. $\frac{CHF\ 5.00 \times 40\%}{100\%} = \underline{CHF\ 2.00}$

Avec les multiples :

1. $100\% : 40\% = M\ 2,500$
2. $\frac{PVB}{F} \rightarrow \frac{CHF\ 21.00}{4,200} = CHF\ 5.00$
3. $CHF\ 5.00 : M\ 2,500 = \underline{CHF\ 2.00}$

Le coût des marchandises pour la garniture est de CHF 2.00.

max.

3

eff.

.....

1.15 Combinaisons

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

Étapes de la préparation :	Chiffres :
Découper la pâte feuilletée en deux bandes de 12 x 20 cm et 15 x 20 cm (4 personnes). Placer la bande la plus étroite sur la plaque de cuisson.	4
Laisser reposer la jalousie env. 30 minutes au frais.	8
Faire passer dans un chinois et porter le liquide de cuisson à ébullition jusqu'à obtention d'un sirop épais.	2
Sur la bande plus large, effectuer des incisions transversales d'env. 6 cm et espacées de 5 – 10 mm (jalousies).	6
Répartir la farce de poires froide au milieu de la bande, de manière à ce qu'il reste 1,5 cm de pâte libre de chaque côté.	5
Mélanger les poires cuites au sirop et placer au frais.	3
Enrouler la bande de pâte incisée et la dérouler sur la farce de poires. Bien presser les bords à l'aide d'une fourchette ou d'une roulette à pâte.	7
Etuver brièvement les morceaux de poire avec le beurre, le jus de citron, les raisins secs, le vin blanc et la cannelle.	1
Badigeonner d'œuf et cuire env. 30 minutes dans le four préchauffé à 220°C tirage ouvert jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Couper en tranches et saupoudrer de sucre glace.	9

max.

3

eff.

.....

1.16 Organisation	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	
Postes dirigeants :	<i>Un dirigeant est une personne qui occupe généralement un rôle de leadership dans une entreprise ou une organisation, et en tant que tel il s'occupe de plusieurs fonctions comma par exemple la planification, l'organisation, la gestion et le contrôle. (p.ex. chef de cuisine, ...)</i>
Postes d'état-major :	<i>Il s'agit d'une unité d'organisation qui, par son soutien à une instance, contribue indirectement à effectuer une tâche. Elle est donc un élément important de l'organisation structurelle. Les services d'état-major peuvent être créés pratiquement à tous les niveaux de la hiérarchie. (p.ex. diététicien, comptable, ...)</i>
Postes d'exécution :	<i>Ce poste constitue la plus petite unité d'organisation. Les tâches sont confiées sur le long terme à une ou plusieurs personnes. Il s'agit de l'élément de base de l'organisation structurelle. (p.ex. commis de cuisine, ...)</i>
Correction : <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i>	
	max. 3 eff.

1.17 Prescriptions	
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	
1. Gants en cotte de mailles	max. 1
2. Tablier en cotte de mailles	eff.
Correction : <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i>	