

Série 2015.1D
Connaissances professionnelles
Partie Solutions 1 (candidats)

Procédures de qualification
Cuisinière CFC /
Cuisinier CFC

Nom :

 Prénom :

N° du candidat :

 Date :

- 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 (corrigible) est interdite.
- Evaluation** Le nombre de points pouvant être obtenus est indiqué. Les réponses supplémentaires ne sont pas prises en considération.
- 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.

Signature des expertes/experts :

.....

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.

Groupes / classification :

Exemple :

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

max.

6

eff.

1.2 Caractéristiques de qualité

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



Image
I



Image
II



Image
III

Image I : _____

Image II : _____

Image III : _____

max.

3

eff.

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

Utilisation : _____

Justification : _____

max.

2

eff.

1.3 Classement / Provenance

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

a) _____

b) _____

max.

2

eff.

.....

1.4 Caractéristiques de qualité

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

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

max.

2

eff.

.....

1.5 Préparation

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

a) Techniques de découpe	b) Fruits	Utilisation (pas de répétitions)

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

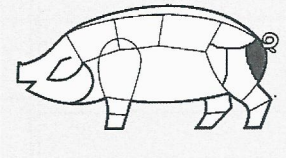
eff.

1.7 Préparation

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

max.

8

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

eff.

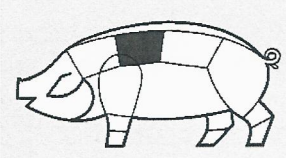
Image 1	a) Désignation	b) Types de découpe	Tissu conjonctif	
	_____	_____ _____	Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs

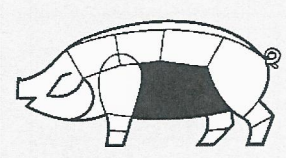
Image 2	a) Désignation	b) Types de découpe	Tissu conjonctif	
	_____	_____ _____	Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs

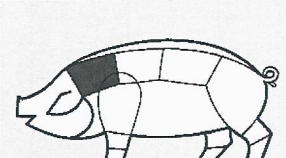
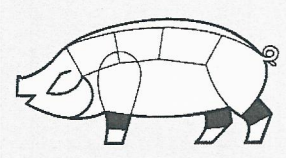
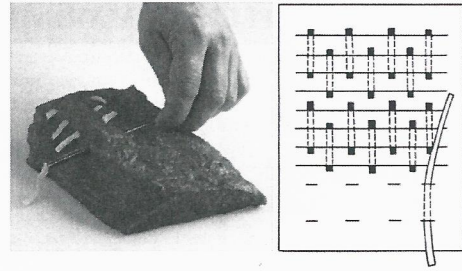
Image 3	a) Désignation	b) Types de découpe	Tissu conjonctif	
	_____	_____ _____	Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs

Image 4	a) Désignation	b) Types de découpe	Tissu conjonctif	
	_____	_____ _____	Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs

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	
		Macro-éléments	Oligo-éléments	Hydrosolubles	Liposolubles
Protéines	34,3 g				
Glucides	6,3 g				
Graisse	18,3 kg				
Potassium	1800 mg				
Rétinol (vitamine A)	65 µg				
Calcium	200 mg				
Fer	6,6 mg				
Cuivre	1,2 mg				
Acide folique	240 µg				
Vitamine E	1500 µg				

max.

5

eff.

1.10 Nutriments

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. _____
- _____
- _____
2. _____
- _____
- _____

max.

2

eff.

1.11 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures

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



max.

3

eff.

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. _____
2. _____
3. _____

1.12 Techniques de préparation

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

- | | |
|--|--|
| Blanchir la viande dans de l'eau chaude. <input type="radio"/> | <input type="radio"/> Elimine les résidus de sang et de sciure d'os. |
| Faire revenir une mirepoix. <input type="radio"/> | <input type="radio"/> Développement des couleurs et des arômes. |
| Blanchir les os dans de l'eau froide. <input type="radio"/> | <input type="radio"/> Elimine les impuretés à la surface. |
| Blanchir à l'huile. <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 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 Epaule 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 × 2 × 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. _____ _____	1. _____ _____	1. _____ _____ 2. _____ _____ 3. _____ _____
Accessoires (couteaux)	Accessoires (autres)	Appareils électriques
1. _____ _____	1. _____ _____	1. _____ _____
2. _____ _____	2. _____ _____	
3. _____ _____	3. _____ _____	

1.16 Organisation

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

3

eff.

.....

Postes dirigeants :

Postes d'état-major :

Postes d'exécution :

1.17 Prescriptions

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

max.

1

eff.

.....

1. _____

2. _____