

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la Partie Exercices 2.

Dans la partie 2, les exercices sont tirés du plan de formation cuisinières CFC/cuisiniers CFC 2010 pour les **objectifs particuliers** suivants :

- 1.1 Denrées alimentaires végétales (légumes / pommes de terre)
- 1.2 Denrées alimentaires animales (volaille)
- 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale (œufs)
- 1.6 Méthodes de cuisson
- 3.1 Secteurs et clients (concepts d'exploitation)
- 3.2 Calcul professionnel
- 4.2 Protection de l'environnement dans l'entreprise

Exercices :

		Durée	Pt.	Pos.
2.1	<p><u>Classement / provenance</u></p> <p><i>Il y a eu confusion lors de la livraison de volaille fraîche et d'après le bulletin de livraison, les volailles suivantes ont été livrées :</i></p> <p><i>" chapon, coquelet, autruche, poulet, poularde de Bresse, pintade, caille et oie "</i></p> <p>a) Identifiez à quelle volaille se rapportent les brèves descriptions du tableau et indiquez dans la colonne de gauche de quelle type il s'agit.</p> <p>b) Au moyen d'une croix ☒, indiquez s'il s'agit de volaille à chair blanche (B) ou foncée (F).</p>	3'	8	P 1 x 3
2.2	<p><u>Caractéristiques qualitatives</u></p> <p><i>Le test de flottaison permet de vérifier la fraîcheur d'un œuf.</i></p> <p>a) En vous basant sur l'image, expliquez le principe de ce test.</p> <p>b) Nommez quelle partie de l'œuf joue un rôle dans ce test, et pourquoi.</p>	2'	2	P 1 x 3
2.3	<p><u>Réception des marchandises et stockage</u></p> <p><i>Vous avez réceptionné la livraison de la volaille et celle-ci comprenait également un carton avec des cuisses de poulet surgelées.</i></p> <p>Expliquez trois points que vous avez contrôlé à la réception de la marchandise.</p>	2'	3	P 1 x 3
2.4	<p><u>Préparation</u></p> <p><i>Il y a plusieurs façons de découper une volaille entière. Pour le service et selon leur structure les morceaux sont classés en chair blanche (B) et chair foncée (F).</i></p> <p>a) Décrivez deux méthodes pour décongeler de la volaille lorsqu'il y a assez de temps à disposition, en prenant l'exemple d'une poularde entière surgelée.</p> <p><i>En découplant un poulet, vous obtenez les parties représentées sur l'image.</i></p> <p>b) Identifiez correctement chaque partie du poulet, définissez de quel type de chair il s'agit et indiquez les méthodes de cuisson appropriées (pas de répétition).</p>	3'	6	P 1 x 3

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

Exercices :		Durée	Pt.	Pos.
2.5	<p>Méthodes de cuisson</p> <p><i>Selon leur structure, les légumes sont préparés différemment.</i></p> <p>a) Donnez deux méthodes de cuisson pour chaque type de structure. Les méthodes de cuisson ne peuvent pas être répétées.</p> <p>b) Attribuez un légume adapté à chaque méthode de cuisson.</p>	3'	6	P 1 x 3
2.6	<p>Méthodes de cuisson</p> <p><i>Nous préparons souvent des appareils à base de pommes de terre, qui peuvent-être utilisés pour différents mets.</i></p> <p>Complétez le tableau pour la préparation de pommes croquettes.</p>	3'	3	P 1 x 3
2.7	<p>Secteur et clients</p> <p><i>Dans la restauration collective, deux concepts d'exploitation sont souvent utilisés.</i></p> <p>a) Décrivez le système de production.</p> <p>b) Identifiez le système d'exploitation.</p>	2'	2	P 2 x 1
2.8	<p>Protection de l'environnement</p> <p><i>La protection de l'environnement inclut toutes les mesures prises pour la sauvegarde de l'environnement dans le but préserver les ressources naturelles de tous les êtres vivants.</i></p> <p>A partir de ce texte d'introduction, ci-dessus, faites ressortir quatre mesures concrètes qui peuvent être appliquées dans la restauration pour la protection de l'environnement.</p>	2'	2	P 2 x 1
2.9	<p>Problèmes environnementaux</p> <p><i>Les problèmes environnementaux sont des changements causés par l'intervention humaine.</i></p> <p>Décidez si les citations sont des causes (C) ou des répercussions (R). Attribuez les lettres des citations au bon endroit.</p>	3'	4	P 2 x 1
2.10	<p>Calcul professionnel / volumes</p> <p><i>Il existe plusieurs tailles de moules pour les desserts, les terrines, etc. Votre objectif est de préparer une quantité de masse suffisante pour remplir complètement ces moules.</i></p> <p>Décrivez une méthode pratique pour trouver quelle est la capacité de timbales, cocottes et moules divers.</p>	3'	1	P 3 x 1
2.11	<p>Calcul professionnel / volumes</p> <p><i>Pour un repas d'affaire, vous devez préparer en hors-d'œuvre des timbales d'asperges sur la base d'une mousse d'asperges. Vous disposez des ingrédients suivants:</i></p> <p><i>295 g yoghourt, 200 g pulpe d'asperges, 200 g blanc d'œuf, 5 g gélatine, sel, poivre.</i></p> <p><i>D'après la recette, les blancs d'œufs sont battus en neige et ajoutés au reste des ingrédients bien mélangés.</i></p> <p>Calculez combien de timbales de 50 grammes peuvent être remplies avec le mélange obtenu.</p>	4'	2	P 3 x 1
Durée totale :			30'	