

Série 2015.2D
Connaissances professionnelles
Partie Solutions 2 (candidats)

Procédures de qualification
Cuisinière CFC /
Cuisinier CFC

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Temps** 30 minutes pour 11 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.
2.1	3'	8		2.7	2'	2		2.10	3'	1	
2.2	2'	2		2.8	2'	2		2.11	4'	2	
2.3	2'	3		2.9	3'	4					
2.4	3'	6									
2.5	3'	6									
2.6	3'	3									
Total*	16'	28		Total*	7'	8		Total*	7'	3	

* 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

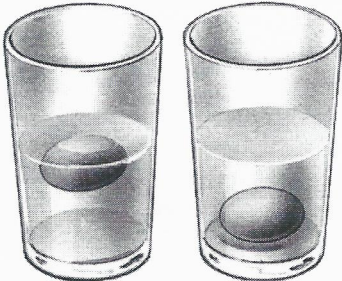
2.1 Classement / provenance

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

a) Type de volaille :	Brève description :	b)		max. 8
		B	F	
	Cette volaille se caractérise par ses pattes bleues.		
	Jeune coq castré et engraisé, dont la chair est particulièrement tendre et juteuse.			
	Plus petite volaille, son poids final est d'environ 350 g.			
	Son foie est particulièrement prisé. Sa consommation est toutefois controversée en raison du gavage de l'animal.			
	En élevage, cet oiseau est considéré comme de la volaille. Ses œufs sont également utilisés en cuisine. Son poids final atteint entre 120 et 180 g.			
	Jeune volaille à la chair claire, mâle ou femelle, engraisé et abattu avant la maturation sexuelle, il pèse environ 1,000 kg.			
	Sa chair rouge est très pauvre en graisse et le goût ressemble à de la viande de bœuf.			
	Cette volaille présente une viande tendre et goûteuse, qui a tendance à se dessécher au rôtissage. Le goût rappelle celui de la bécasse.			

2.2 Caractéristiques qualitatives

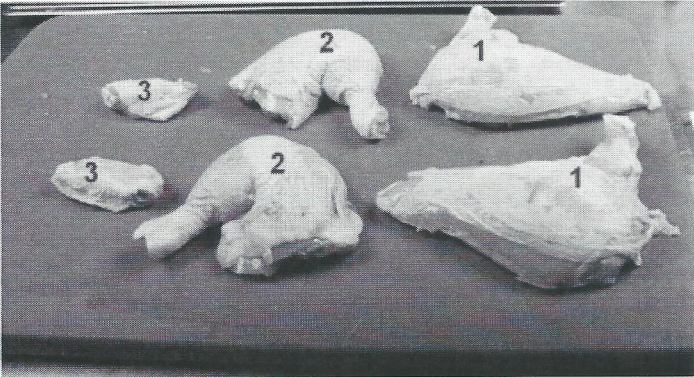
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Image :	Explication :	max. 1
	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	

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

<hr/> <hr/> <hr/>	max. 1
	eff.

2.3 Réception des marchandises et stockage	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max. 3
1. _____ _____	eff.
2. _____ _____
3. _____ _____	

2.4 Préparation																					
a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max. 1																				
1. _____ _____	eff.																				
2. _____ _____																				
b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max. 5																				
	eff.																				
																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">n°</th> <th style="width: 30%;">Partie du poulet</th> <th style="width: 15%;">Type</th> <th style="width: 20%;">Méthode de cuisson 1</th> <th style="width: 30%;">Méthode de cuisson 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td style="background-color: #cccccc;"></td> <td></td> <td style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> </tbody> </table>	n°	Partie du poulet	Type	Méthode de cuisson 1	Méthode de cuisson 2	1					2					3					
n°	Partie du poulet	Type	Méthode de cuisson 1	Méthode de cuisson 2																	
1																					
2																					
3																					
<i>Autres solutions possibles...</i>																					

2.5 Méthodes de cuisson

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

a) Structure ferme	b) Légume	a) Structure tendre	b) Légume	a) Structure acqueuse	b) Légume

max.

6

eff.

.....

2.6 Méthodes de cuisson

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

	Activité	Cuisson	Température	Appareil de cuisson
Première étape	<i>Laver, éplucher et couper les pommes de terre</i>			
Préparer			98°C ou 100 – 119°C	
Terminer			175°C	

max.

3

eff.

.....

2.7 Secteur et clients

a) Système de production

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Cook and chill :

max.

1

eff.

.....

b) Système d'exploitation

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Des unités de distribution indépendantes remplacent le concept des comptoirs de distribution traditionnels (permet d'éviter les longues queues). Les unités de distributions se divisent principalement en plats froids, salades, plats chauds, desserts et boissons. Le consommateur se déplace librement dans la zone de distribution et compose lui-même son plat à partir du vaste assortiment avant d'aller payer à la caisse.

max.

1

eff.

.....

2.8 Protection de l'environnement

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

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

max.

2

eff.

2.9 Problèmes environnementaux

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

Problème environnemental	C	R
Pollution de l'air		
Réchauffement climatique		

Problème environnemental	C	R
Catastrophes naturelles		
Pollution des eaux		

max.

4

eff.

Légende : C = cause / R = répercussion

Enoncés :

F	Résidus de médicaments
H	Gaz issus de la combustion : chauffages, transports et industrie
Z	Les gens absorbent des polluants en consommant l'eau potable.
B	Gaz à effet de serre : CO ₂ issu de la combustion de pétrole, charbon et gaz naturel
Y	Maladies des voies respiratoires, dégâts aux forêts et aux plantes
I	Changements climatiques, réchauffement
E	Déforestation : extinction des plantes et des animaux
G	Endommagement des routes, des maisons et des bâtiments

2.10 Calculs professionnel / volumes

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

1

eff.

.....

2.11 Calculs professionnel / volumes

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

max.

2

eff.

.....