

Solutions pour expertes et experts

- 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. 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.
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.

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)	
		B	F
Poularde de Bresse	Cette volaille se caractérise par ses pattes bleues.	X	
Chapon	Jeune coq castré et engraisé, dont la chair est particulièrement tendre et juteuse.	X	
Coquelet	Plus petite volaille, son poids final est d'environ 350 g.	X	
Oie	Son foie est particulièrement prisé. Sa consommation est toutefois controversée en raison du gavage de l'animal.		X
Caille	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.		X
Poulet	Jeune volaille à la chair claire, mâle ou femelle, engraisé et abattu avant la maturation sexuelle, il pèse environ 1,000 kg.	X	
Autruche	Sa chair rouge est très pauvre en graisse et le goût ressemble à de la viande de bœuf.		X
Pintade	Cette volaille présente une viande tendre et goûteuse, qui à tendance à se dessécher au rôtissage. Le goût rappelle celui de la bécasse.		X

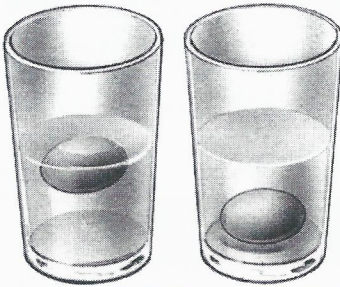
max.

8

eff.

2.2 Caractéristiques qualitatives

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

Image :	Explication :
	<p>Verser de l'eau dans un verre cylindrique ou dans un haut récipient. Y plonger l'œuf et observer la réaction.</p> <p>Si l'œuf coule et se pose sur le côté, il est frais.</p> <p>Si il coule, mais qu'il se tient légèrement verticale, il n'est plus tout à fait frais.</p> <p>S'il flotte dans l'eau, il a déjà plusieurs jours.</p> <p>S'il flotte à la surface de l'eau, il a déjà plusieurs semaines et ne devrait plus être consommé.</p>

max.

1

eff.

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

- **La chambre à air.**
- **Plus elle est grande, plus l'œuf est vieux et a tendance à flotter.**

max.

1

eff.

2.3 Réception des marchandises et stockage

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. **Comparaison de la quantité à l'aide du bon de livraison et de commande**

2. **Evaluation de la qualité**

3. **Vérification de la température**

Autres solutions possibles...

max.

3

eff.

.....

2.4 Préparation

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

1. **Déballer la poularde et la laisser dégeler au frigo recouverte d'un papier film.**

2. **Sur une grille avec un bac réceptif.**

Autres solutions possibles...

max.

1

eff.

.....

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



max.

5

eff.

.....

n°	Partie du poulet	Type	Méthode de cuisson 1	Méthode de cuisson 2
1	Suprême / poitrine	B	Pocher, sous vide	Etuver, sauter
2	Cuisses	F	Rôtir, braiser	Griller
3	Ailerons		Frire	

Autres solutions possibles...

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 aqueuse	b) Légume
Cuire à la vapeur	Chou-fleur	Sauter	Courgettes	Gratiner	Tomates
Braiser	Haricots	Frir	Aubergines	Etuver	Concombres

Autres solutions possibles...

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	Cuire les pommes de terre, les réduire en purée, préparer une masse à pommes de terre duchesse, former des croquettes et les paner	bouillir cuire à la vapeur	98°C ou 100 – 119°C	Fourneau, marmite steamer, combi-steamer
Terminer	Terminer la cuisson des croquettes	frir	175°C	friteuse

Autres solutions possibles...

max.

3

eff.

2.7 Secteur et clients

a) Système de production

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Cook and chill :

" Cuisiner et réfrigérer "

Les plats sont préparés dans une cuisine centrale ou par un prestataire industriel, aussitôt refroidis et conservés à une température de 2 à 3°C.

Avant la consommation, ils sont régénérés sur place à une température d'au moins 70°C.

Correction :

"cuisiner et réfrigérer" tout seul ne donne aucun point.

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.

Système Free-Flow

max.

1

eff.

max.

1

eff.

2.8 Protection de l'environnement

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

1. *Eviter les déchets, éliminer les substances et les ustensiles dans le respect de l'environnement.*
2. *Ne pas verser d'huile dans l'évier.*
3. *N'utiliser que des produits de nettoyage biodégradables.*
4. *Acheter des produits locaux ayant peu voyagé.*

Autres solutions possibles...

max.

2

eff.

.....

2.9 Problèmes environnementaux

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

Problème environnemental	C	R
Pollution de l'air	<i>H</i>	<i>Y</i>
Réchauffement climatique	<i>B</i>	<i>E</i>

Problème environnemental	C	R
Catastrophes naturelles	<i>I</i>	<i>G</i>
Pollution des eaux	<i>F</i>	<i>Z</i>

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.

Remplir les différents moules avec de l'eau puis mesurer ou peser la quantité d'eau.

Autres solutions possibles...

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.

1. Masse : $295 \text{ g} + 200 \text{ g} + 400 \text{ g} (2 \times 200 \text{ g}) + 5 \text{ g} = 900 \text{ g}$ Masse

2. Formes : $900 \text{ g} : 50 \text{ g/formes} = \underline{\underline{18 \text{ formes de timbale}}}$

Le mélange permet de remplir 18 formes de timbale.

Correction :

Ne pas tenir compte de l'augmentation du volume des blancs d'œuf = 1,5 points pour 14 formes de timbale.

max.

2

eff.

.....