

Série 2015.3D
Connaissances professionnelles
Partie Exercices 3

Procédures de qualification
Cuisinière CFC /
Cuisinier CFC

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la Partie Exercices 3.

Dans la partie 3, les exercices sont tirés du plan de formation cuisinières CFC/cuisiniers CFC 2010 pour les **objectifs particuliers** suivants :

- 1.1 Denrées alimentaires végétales (céréales)
- 1.2 Denrées alimentaires animales (crustacés, coquillages et mollusques / produits carnés)
- 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale
- 1.4 Cacao / chocolat et herbes / épices
- 1.5 Diététique
- 1.6 Méthodes de cuisson
- 1.8 Termes techniques de cuisine
- 2.1 Organisation
- 2.4 Compréhension et gestion de la technologie et de sa mise en œuvre (physique, chimique)
- 3.2 Calcul professionnel
- 4.4 Prévention incendie
- 5.1 Hygiène personnelle et d'entreprise

Exercices :

		Durée	Pt.	Pos.
3.1	Classement / provenance <i>Les céréales se distinguent par leur forme, leur couleur et peuvent être utilisées de différentes façons.</i> Attribuez à chaque céréale la définition qui lui correspond.	2'	3	P 1 x 3
3.2	Caractéristiques de qualité <i>La qualité des produits carnés peut-être certifiée par un label et peut dépendre de plusieurs critères.</i> Formulez deux critères de qualité pour des produits carnés répondant aux exigences des appellations AOP-IGP.	3'	2	P 1 x 3
3.3	Réception des marchandises et stockage <i>Chez le commerçant de détail, tous les produits de salaison crus proposés sont stockés à température ambiante.</i> Expliquez-en la raison en deux points.	3'	2	P 1 x 3
3.4	Préparation – céréales <i>De nos jours, le blé, le seigle et d'autres céréales sont transformés en farines raffinées et en produits de mouture dans des moulins.</i> a) Indiquez les produits manquants dans les degrés de mouture. <i>Les produits obtenus aux différentes étapes sont utilisés en cuisine pour la réalisation de plats.</i> b) Choisissez trois produits de mouture différents et illustrez-les par un exemple d'utilisation en cuisine.	4'	3	P 1 x 3

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

Exercices :

		Durée	Pt.	Pos.
3.5	<p><u>Autres denrées alimentaires / fines herbes – condiments</u></p> <p><i>Pour que les fines herbes et les condiments conservent toute leur qualité, ils doivent être stockés correctement.</i></p> <p>a) Attribuez la bonne température pour chaque lieu de stockage.</p> <p>b) Classez les herbes et les condiments non entamés, dans les lieux de stockage proposés.</p>	4'	5	P 1 x 3
3.6	<p><u>Digestion humaine / métabolisme</u></p> <p><i>Le métabolisme indique des processus biochimiques qui ont lieu dans le corps humain. Font partie du métabolisme, tous les processus de dégradation et de composition qui ont lieu dans le corps humain.</i></p> <p>Indiquez la bonne réponse, complétant la phrase, avec une croix ☒.</p>	3'	2	P 1 x 3
3.7	<p><u>Calcul professionnel / adapter les quantités d'une recette</u></p> <p><i>Votre formateur vous demande d'adapter une recette pour quatre personnes au nombre de personnes nécessaire. Le plat sera servi en hors-d'œuvre.</i></p> <p>a) Dans le tableau calculez les cases grises.</p> <p>b) Déterminez le poids de queues de langoustines dont vous aurez besoin pour 65 personnes, en sachant que vous ne préparez que le 65% de la recette.</p>	7'	6	P 3 x 1
3.8	<p><u>Points de jonction</u></p> <p><i>Les points de jonction sont les secteurs dans lesquels les processus opérationnels de différents départements se rejoignent. Il n'est pas rare que des désaccords se manifestent dans ces domaines.</i></p> <p>A l'aide d'une ligne, reliez le secteur/point de jonction au processus opérationnel qui lui correspond.</p>	2'	3	P 2 x 1
3.9	<p><u>Energie</u></p> <p><i>En cuisine, on différencie plusieurs sources d'énergie qui génèrent plusieurs types de chaleur.</i></p> <p>a) Parmi les moyens de transmission proposés, choisissez le bon pour les exemples qui sont donnés.</p> <p>b) Définissez également le type de chaleur correspondant.</p> <p><i>„L'efficacité énergétique des appareils de cuisson assure un meilleur climat dans une cuisine“.</i></p> <p>c) Justifiez cette affirmation avec deux exemples concrets.</p>	4'	7	P 2 x 1
3.10	<p><u>Mesures de protection</u></p> <p><i>Les dispositifs contre les incendies permettent de diminuer les risques.</i></p> <p>Proposez trois dispositifs de prévention et/ou d'extinction que les entreprises peuvent mettre en place pour se protéger contre les incendies.</p>	2'	3	P 2 x 1
3.11	<p><u>Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)</u></p> <p><i>L'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs) traite différents sujets importants pour l'organisation des processus de travail.</i></p> <p>Choisissez un sujet et expliquez sa signification à l'aide d'un exemple pratique.</p>	2'	2	P 2 x 1

Exercices :		Durée	Pt.	Pos.
3.12	<p><u>Etat de l'hygiène</u></p> <p><i>Dans votre établissement de formation du steak tartare est proposé au client.</i></p> <p>Analysez et évaluez les étapes de préparation où il faut être attentif par rapport à l'hygiène.</p> <p>Choisissez deux étapes de préparation, chiffres (...), que vous avez jugées délicates et indiquez pour chacune une mesure à respecter au niveau de l'hygiène.</p>	2'	2	P 2 x 1
3.13	<p><u>Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures</u></p> <p><i>La méthode de cuisson et la température sont différentes pour les produits de salaison crus et la charcuterie.</i></p> <p>Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les énoncés sont vrais ou faux.</p>	4'	4	P 1 x 3
3.14	<p><u>Techniques de préparation</u></p> <p><i>Vous devez préparer un „potage bâlois“ dans votre établissement de formation. Le responsable de formation vous attribue deux missions:</i></p> <p>a) Déterminez quelle technique de cuisson doit être utilisée pour la farine mi-blanche et décrivez la déroulement.</p> <p>b) Expliquez pourquoi on utilise cette technique de préparation pour ce potage.</p>	4'	3	P 1 x 3
3.15	<p><u>Technique de chaleur sèche</u></p> <p>Le chef saucier vous demande d'effectuer la mise en place pour les „brochettes de crevettes sautées“ et de vous familiariser avec la préparation et la cuisson de ce plat.</p> <p>a) Numérotez les étapes de travail dans l'ordre chronologique.</p> <p>b) Indiquez d'une croix <input checked="" type="checkbox"/> deux alcools qui peuvent être utilisés dans la préparation d'une sauce pour accompagner des plats de crustacés sautés.</p>	4'	5	P 1 x 3
3.16	<p><u>Termes techniques</u></p> <p><i>Des termes techniques sont utilisés quotidiennement dans votre métier.</i></p> <p>A l'aide d'une ligne, reliez les termes techniques présentés aux définitions qui leur correspondent.</p>	2'	3	P 2 x 1
3.17	<p><u>Calcul professionnel / calcul spécifique aux mets</u></p> <p><i>Vous devez calculer le prix de l'hors-d'œuvre chaud „fricassée de langoustines aux morilles et gingembre“.</i></p> <p><i>Le coût des marchandises (CM) pour les langoustines est de CHF 4.58.</i></p> <p><i>Les autres ingrédients (CM) coûtent CHF 1.71.</i></p> <p><i>Le multiplicateur (M) est de 2,995.</i></p> <p>a) Calculez le prix de vente de base (PVB).</p> <p><i>Ce plat constitue 29% du prix de vente de base (PVB) total pour le menu.</i></p> <p>b) Calculez le coût des marchandises (CM) pour les autres plats du menu.</p>	8'	6	P 3 x 1
Durée totale :			60'	