

Série 2015.3D  
**Connaissances professionnelles**  
**Partie Solutions 3 (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 (corrigeable) 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.
3.1	2'	3		3.8	2'	3		3.7	7'	6	
3.2	3'	2		3.9	4'	7		3.17	8'	6	
3.3	3'	2		3.10	2'	3					
3.4	4'	3		3.11	2'	2					
3.5	4'	5		3.12	2'	2					
3.6	3'	2		3.16	2'	3					
3.13	4'	4									
3.14	4'	3									
3.15	4'	5									
<b>Total*</b>	<b>31'</b>	<b>29</b>		<b>Total*</b>	<b>14'</b>	<b>20</b>		<b>Total*</b>	<b>15'</b>	<b>12</b>	

\* 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<sup>er</sup> mars 2017.**

Questions élaborées par : Groupe de travail d'Hotel & Gastro formation, Weggis  
 Éditeur : CSFO, Unité Procédure de qualification, Berne

### 3.1 Classement / provenance

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

Maïs ☉

☉ Ancienne céréale à la saveur intense, cultivée principalement en Emmental et dans l'Entlebuch. On l'appelle également „blé des Gaulois“.

Avoine ☉

☉ Terme générique qui désigne plusieurs céréales à petites graines riches en acide silicique. Ces céréales ne contiennent pas de gluten.

Epeautre ☉

☉ Pousse jusqu'à 2000 m d'altitude et a une faible teneur en gluten. Avec le blé, cette céréale est transformée pour en faire différents types de farine.

Orge ☉

☉ Fournit une protéine très précieuse et a une haute teneur en lipides contenant des acides gras essentiels. Se retrouve également sous forme de flocons dans le commerce.

Millet ☉

☉ En Suisse, les graines ne mûrissent que dans les régions très chaudes et tempérées. Il en existe des variétés aux graines blanches, jaunes et rouges.

Seigle ☉

☉ Il s'agit certainement de la plus vieille céréale cultivée par l'homme et il en existe plusieurs sortes.

max.

**3**

eff.

.....

### 3.2 Caractéristiques de qualité

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. \_\_\_\_\_

max.

**2**

eff.

.....

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 3.3 Réception des marchandises et stockage

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

max.

2

eff.

.....

### 3.4 Préparation – céréales

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

- Gruau
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- Son
- Germe

max.

1,5

eff.

.....

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

Produits de mouture indiqués au point a)	Exemple d'utilisation

max.

1,5

eff.

.....

### 3.5 Autres denrées alimentaires / fines herbes – condiments

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

Températures: 4 – 6°C / -15°C / pas au-dessus de 18°C / -18°C / 3°C / 12°C

max.

5

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

Produits: ciboulette fraîche / moutarde anglaise / sauge fraîche /  
pesto à l'ail des ours pasteurisé, dans un sachet sous vide / ketchup /  
estragon au vinaigre, stérilisé / sambal oelek

eff.

	Chambre frigorifique / réfrigérateur	Congélateur	Entrepôt sec / économat
a)			
b)			

### 3.6 Digestion humaine / métabolisme

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

Pour ses besoins en énergie, le corps utilise les substances nutritives extraites...

...de l'oxygène.

...du glucose.

...de l'insuline.

max.

2

eff.

Le stockage du glycogène advient...

...dans le foie et dans les muscles.

...dans la paroi et les villosités intestinales.

...dans l'intestin grêle et le gros intestin.

Dans le métabolisme, l'adrénaline et le glucagon ont la tâche...

...de faire baisser le taux de glycémie dans le sang et de favoriser la synthèse de glycogène.

...de transformer le glucose en glucagon et de faire baisser le taux de glycémie dans le sang.

...d'augmenter le taux de glycémie dans le sang et de favoriser la décomposition du glycogène.

La transformation du glycogène en glucose est contrôlée par les hormones...

...thyroxine et parathormone.

...insuline et glucose.

...adrénaline et glucagon.

### 3.7 Calcul professionnel – adapter les quantités d'une recette

a) Consigne de notation : 0,5 point par résultat correct, les règles d'arrondi doivent être observées.

max.

4

Ingrédients :	4 personnes Poids net	Pertes en %	4 personnes Poids brut	65 personnes Poids brut
Queues de langoustines, avec carapace	0,800 kg	22%		
Sel	1x	-	1x	1x
Poivre blanc du moulin	1x	-	1x	1x
Beurre	0,020 kg	-	0,020 kg	
Huile d'olive	0,030 kg	-	0,030 kg	0,488 kg
Echalottes non épluchées	0,045 kg	10%		0,813 kg
Morilles séchées, sans pied	0,095 kg	-	0,095 kg	1,544 kg
Cognac	0,100 kg	-	0,100 kg	1,625 kg
Gingembre frais, non épluché		5%	0,016 kg	
Velouté de poisson	0,280 kg	-	0,280 kg	4,550 kg
Sauce hollandaise	0,040 kg	-	0,040 kg	0,650 kg
Crème fraîche 35%	0,040 kg	-	0,040 kg	0,650 kg

eff.

.....

**Garniture :**

Pâte feuilletée	0,040 kg	-	0,040 kg	0,650 kg
Jaune d'œuf frais	0,010 kg	-	0,010 kg	0,163 kg
Tomates entières	0,060 kg		0,109 kg	
Sel	1x	-	1x	1x
Poivre blanc du moulin	1x	-	1x	1x
Cerfeuil frais	0,010 kg	20%	0,013 kg	0,211 kg

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

max.

2

eff.

.....

### 3.8 Points de jonction

Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte, ne pas prendre en compte les erreurs d'ordre.

Secteur / point de jonction:

Processus opérationnel:

max.

**3**

eff.

Service en chambre ☉

☉ Pendant le service du soir, il n'y a pas assez de torchons en cuisine.

Service technique ☉

☉ La cuisine n'avait pas reçu la commande d'un petit-déjeuner qui aurait dû être préparé pour la „Suite 102“.

Lingerie ☉

☉ Le chef a reçu un rappel du livreur de légumes pour une facture impayée du mois dernier.

Bureau du personnel ☉

☉ Les prospectus pour le mois prochain ont une semaine de retard.

Comptabilité ☉

☉ On a oublié de fêter le jubilé pour les 20 ans de service du garde-manger.

Vente et marketing ☉

☉ Malgré les plaintes du sous-chef, l'éclairage de la cave ne fonctionne toujours pas.

### 3.9 Energie

a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte, considérez plusieurs réponses possibles.

max.

**5**

eff.

Moyen de transmission:

Huile / eau / air chaud / rayonnement / vapeur

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

a) Moyen de transmission	Exemple	b) Type de chaleur
	Frire des pommes de terre dans une friteuse.	
	Faire bouillir des pâtes.	<i>Chaleur par conduction</i>
	Sauter un steak.	
	Cuire une tresse dans le four.	
	Cuire des légumes au steamer.	<i>Chaleur par conduction</i>
	Gratiner sous une salamandre.	

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

max.

**2**

eff.

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

<b>3.10 Mesures de protection</b>	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	
1. _____	max. <b>3</b>
_____	eff.
2. _____	.....
_____	
3. _____	
_____	

<b>3.11 Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)</b>	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	
Sujet : _____	max. <b>2</b>
_____	eff.
_____	.....
Exemple : _____	
_____	
_____	

### 3.12 Etat de l'hygiène

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte, considérez les indications de l'exercice.

max.

2

eff.

Mise en place :

(1) Avec un couteau aiguisé, couper le filet de bœuf en petits cubes.

(2) Hacher finement des échalotes

(3) Hacher des cornichons, des câpres et des anchois.

(4) Laver, équeuter, sécher et hacher finement du persil.

Préparation :

(5) Bien mélanger le jaune d'œuf avec de la moutarde de dijon et de l'huile d'olive

(6) Mélanger la viande, les ingrédients hachés, le ketchup, le paprika, le cognac et le jus de citron

(7) Assaisonner avec sel, poivre et tabasco.

(8) Disposer la préparation et servir le tartare.

( ) : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

( ) : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

### 3.13 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures

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

max.

4

eff.

Enoncés :

vrai

faux

La viande saumurée est pochée, départ à froid.



La température de l'eau pour les saucisses à cuire est de 90 à 95°C.



On utilise le processus pocher pour la préparation du boudin et de la saucisse au foie.



La température à cœur pour les saucisses à cuire doit être supérieure à 70°C afin de tuer toutes les bactéries pathogènes.



Pour la préparation des saucisses à cuire, on utilise les méthodes de cuisson étuver, pocher et bouillir.



Le fumage fait partie de la technique de cuisson des saucisses crues.



On appelle jambon le morceau de viande cuite issue de l'épaule du porc.



Pour le fumage à froid, la température de fumaison est de 70 – 80°C.

### 3.14 Techniques de préparation

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

max.

3

Technique de cuisson : \_\_\_\_\_

eff.

Déroulement : \_\_\_\_\_

.....

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 3.15 Technique de chaleur sèche

a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte, ne pas prendre en compte les erreurs d'ordre.

max.

4

Etapes de la préparation:	Chiffres :
Badigeonner de beurre fondu.	
Egoutter les crevettes et les mettre en brochettes.	
Décortiquer les crevettes et enlever les intestins.	
Faire d'abord sauter la partie qui sera présentée dans la matière grasse pas trop chaude.	
Assaisonner les brochettes de crevettes.	
Tourner les brochettes et terminer la cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration.	
Mélanger dans un bol l'huile et les herbes, y mettre les crevettes à mariner.	
Dresser les brochettes et garnir avec du citron.	

eff.

.....

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

max.

1

- Grappa                       Kirsch                       Cognac  
 Whisky                       Amaretto                       Maraschino

eff.

.....

### 3.16 Termes techniques

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

Termes techniques :

Carcasse ☉

Annoncer ☉

Croûtons ☉

Roux ☉

Bisque ☉

Fleuron ☉

Définition :

☉ Mélange de farine et de beurre.

☉ Ossature restante de la volaille ou des crustacés.

☉ Potage onctueux de crustacés.

☉ Demi-lune de pâte

☉ Dés de pain grillés.

☉ Annoncer une commande.

max.

3

eff.

.....

### 3.17 Calculs professionnel / calcul spécifique aux mets

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

max.

2

eff.

.....

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

max.

4

eff.

.....