

Solutions pour expertes et experts

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 (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.
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									
Total*	31'	29		Total*	14'	20		Total*	15'	12	

* 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
 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.

- Il s'agit de produits très ancrés dans le terroir.**
- Le contexte historique garantit la tradition, que les producteurs respectent aussi en observant strictement la recette originale.**

max.

2

eff.

.....

Dans le cas de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), toutes les étapes de la production, de la matière première jusqu'à l'élaboration du produit fini, ont lieu dans la région d'origine de la spécialité.

En ce qui concerne l'Indication Géographique Protégée (IGP), une étape au moins de ce processus doit être effectuée dans la zone de provenance.

Ces deux critères de qualité sont protégés de la même manière par la loi suisse.

Correction :

Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.

3.3 Réception des marchandises et stockage

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. **Le procédé de salaison/salage permet d'enlever l'eau présente dans un produit.**
2. **Après la salaison, les produits sont généralement aussi fumés, ce qui améliore leur conservation.**

Souvent, en plus d'être fumés, ces produits sont encore séchés à l'air pour une conservation idéale.

max.

2

eff.

.....

3.4 Préparation – céréales

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

- Gruau**
- Semoule**
- Fin finot (cendrée)**
- Farine**
- Son**
- Germe**

Correction :
les solutions ne doivent pas forcément être écrites dans l'ordre donné ici.

max.

1,5

eff.

.....

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

Produits de mouture indiqués au point a)	Exemple d'utilisation
Gruau	Steak végétarien, <i>autres solutions possibles...</i>
Semoule	Semoule de maïs pour polenta, <i>autres solutions possibles...</i>
Fin finot (cendrée)	Spätzli en garniture, <i>autres solutions possibles...</i>
Farine	Spaghettis à la sauce tomate, <i>autres solutions possibles...</i>
Son	Comme garniture avec du muesli, dans du pain Graham ou du pain croquant suédois, <i>autres solutions possibles...</i>
Germe	Est contenu dans les plats à base de céréales complets, <i>autres solutions possibles...</i>

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)	4 – 6°C	-18°C	<i>pas au-dessus de 18°C</i>
b)	<i>ciboulette fraîche</i>		<i>moutarde anglaise</i>
	<i>sauge fraîche *</i>	<i>sauge fraîche *</i>	<i>ketchup</i>
	<i>pesto à l'ail des ours pasteurisé, dans un sachet sous vide</i>		<i>sambal oelek</i>
			<i>estragon au vinaigre, stérilisé</i>

Correction :

* les deux solutions de stockage sont possibles.

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.

[X] ...du glucose.

[] ...de l'insuline.

max.

2

eff.

.....

Le stockage du glycogène advient...

[X] ...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.

[X] ...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.

[X] ...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%	1,026 kg	16,673 kg 16,667 kg
Sel	1x	-	1x	1x
Poivre blanc du moulin	1x	-	1x	1x
Beurre	0,020 kg	-	0,020 kg	0,325 kg
Huile d'olive	0,030 kg	-	0,030 kg	0,488 kg
Echalottes non épluchées	0,045 kg	10%	0,050 kg	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	0,015 kg	5%	0,016 kg	0,260 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	44,95%	0,109 kg	1,771 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

Règle de trois :

$$\begin{aligned}
 1. \quad & \frac{17,000 \text{ kg}}{x} = 100\% \\
 & \quad \quad \quad = 65\% \\
 2. \quad & \frac{17,000 \text{ kg} \times 65\%}{100\%} = \underline{\underline{11,050 \text{ kg}}}
 \end{aligned}$$

Avec les multiples :

$$\begin{aligned}
 1. \quad & 100\% : 65\% = \text{MPo } 1,538 \\
 2. \quad & 17,000 \text{ kg} : 1,538 = \underline{\underline{11,053 \text{ kg}}}
 \end{aligned}$$

eff.

Pour 65 personnes, il faut 11,050 kg / 11,053 kg de queues de langoustines avec carapace.

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:

Service en chambre

Service technique

Lingerie

Bureau du personnel

Comptabilité

Vente et marketing

Processus opérationnel:

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

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

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

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

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

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

max.

3

eff.

3.9 Energie

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

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
Huile	Frire des pommes de terre dans une friteuse.	Chaleur par conduction
Eau	Faire bouillir des pâtes.	Chaleur par conduction
Huile	Sauter un steak.	Chaleur par contact
Air chaud	Cuire une tresse dans le four.	Chaleur par conduction
Vapeur	Cuire des légumes au steamer.	Chaleur par conduction
Rayonnement	Gratiner sous une salamandre.	Chaleur par rayonnement

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

1. Les fours à pression modernes disposent d'un système pour éviter la vapeur afin que celle-ci n'envahisse pas la cuisine lors de l'ouverture de la porte.
2. Les sources de chaleur telles que les plaques à inductions s'allument au moment de l'utilisation, car il n'est plus nécessaire de les préchauffer à l'avance.

Autres solutions possibles...

max.

5

eff.

max.

2

eff.

3.10 Mesures de protection	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max. 3
1. Installer des détecteurs de fumée et d'incendie.	eff.
2. Placer assez d'extincteurs dans toute l'entreprise.
3. Prévoir des couvertures anti-feu à proximité de toute source potentielle de danger (friteuse).	
<i>Installer des tuyaux d'arrosage à tous les étages.</i>	
<i>Installation d'un sprinkler.</i>	
<i>Autres solutions possibles...</i>	

3.11 Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max. 2
Sujet : La fabrication, la transformation, le traitement, l'entreposage, le transport, l'étiquetage, la publicité et la remise des denrées alimentaires et des objets usuels.	eff.
Exemple : La fabrication des plats s'effectue selon les directives des CCP et des BPF.
Sujet 2 : Les conditions d'hygiène s'appliquant à l'utilisation des denrées alimentaires et des objets usuels.	
Exemple 2 : Le respect de l'hygiène personnelle, professionnelle et alimentaire est garanti et appliqué.	
Sujet 3 : L'autocontrôle et le contrôle officiel des denrées alimentaires et des objets usuels.	
Exemple 3 : Toutes les listes de contrôle nécessaires (p.ex. liste de contrôle des températures) sont gérées avec diligence et classées en ordre.	
Correction : <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i>	

3.12 Etat de l'hygiène

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

max.

2

Mise en place :

Indications des experts :

(1) Avec un couteau aiguisé, couper le filet de bœuf en petits cubes. → *planche à découper / chaîne du froid*

(2) Hacher finement des échalotes → *planche à découper*

(3) Hacher des cornichons, des câpres et des anchois. → *différentes planches à découper*

(4) Laver, équeuter, sécher et hacher finement du persil. → *planche à découper*

Préparation :

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

(6) Mélanger la viande, les ingrédients hachés, le ketchup, le paprika, le cognac et le jus de citron → *CCP bien mélanger*

(7) Assaisonner avec sel, poivre et tabasco. → *BPF goûter avec cuillère*

(8) Disposer la préparation et servir le tartare. → *CCP former le tartare, dresser*

(1) : ***p.ex. couper la viande de boucherie sur la planche à découper prévue à cet effet (rouge) et replacer immédiatement la viande au frais.***

(5) : ***p.ex. utiliser uniquement des jaunes d'œufs pasteurisés pour le tartare.***

(6) : ***p.ex. utiliser des couverts ou des gants jetables pour mélanger les ingrédients.***

Correction :

conformément aux indications, les réponses doivent être variées, c'est-à-dire par exemple que la planche à découper ne peut être indiquée qu'une fois comme solution.

Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.

eff.

.....

3.13 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures

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

max.

4

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.

eff.

.....

3.14 Techniques de préparation

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

Technique de cuisson : Torréfier	max. 3
Dérroulement : Faire torréfier la farine mi-blanche dans une poêle lyonnaise ou téflon (pour de grandes quantités, utiliser une rôtissoire basculante) sans matière grasse et laisser refroidir.	eff.

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

La torrification donne à la farine une saveur de rôti qui se retrouve ensuite dans la soupe et qui est à l'origine de son goût caractéristique.

Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.

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.

Etapas de la préparation:	Chiffres :	
Badigeonner de beurre fondu.	7	max. 4
Egoutter les crevettes et les mettre en brochettes.	3	eff.
Décortiquer les crevettes et enlever les intestins.	1	
Faire d'abord sauter la partie qui sera présentée dans la matière grasse pas trop chaude.	5	
Assaisonner les brochettes de crevettes.	4	
Tourner les brochettes et terminer la cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration.	6	
Mélanger dans un bol l'huile et les herbes, y mettre les crevettes à mariner.	2	
Dresser les brochettes et garnir avec du citron.	8	

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

<input type="checkbox"/> Grappa	<input type="checkbox"/> Kirsch	<input checked="" type="checkbox"/> Cognac
<input checked="" type="checkbox"/> Whisky	<input type="checkbox"/> Amaretto	<input type="checkbox"/> Maraschino

max.
1
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.

1. **Coût total des marchandises (CM) :** $CM \text{ des langoustines} + CM \text{ des autres ingrédients}$
 $CHF 4.58 + CHF 1.71 = CHF 6.29$

2. **PVB :** $CM \times M$
 $CHF 6.29 \times 2,995 = \underline{CHF 18.84}$

Le PVB pour un hors d'œuvre chaud est de CHF 18.84.

max.

2

eff.

.....

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

Règle de trois :

1. $PVB \text{ plat de poisson} = 29\%$
 $PVB \text{ total } (= x) = 100\%$
 2. $\frac{CHF 18.84 \times 100\%}{29\%} = CHF 64.97$
 3. $\frac{PVB}{M} = \frac{CHF 64.97}{2,995} = CHF 21.69$
 4. $CHF 21.69 - CHF 6.29 = \underline{CHF 15.40}$

Avec les multiples :

1. $100\% : 29\% = M 3,448$
 2. $CHF 18.84 \times 3,448 = CHF 64.96$
 3. $\frac{PVB}{M} = \frac{CHF 64.96}{2,995} = CHF 21.69$
 4. $CHF 21.69 - CHF 6.29 = \underline{CHF 15.40}$

Le coût des marchandises pour les autres plats du menu est de CHF 15.40.

max.

4

eff.

.....