

Série 2015.4D
Connaissances professionnelles
Partie Exercices 4

Procédures de qualification
Cuisinière CFC /
Cuisinier CFC

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la Partie Exercices 4.

Dans la partie 4, les exercices sont tirés du plan de formation cuisinières CFC/cuisiniers CFC 2010 pour les **objectifs particuliers** suivants :

- 1.1 Denrées alimentaires végétales (champignons)
- 1.2 Denrées alimentaires animales (poissons)
- 1.4 Graisses alimentaires et huiles, pâtes, épices
- 1.6 Méthodes de cuisson
- 3.2 Calcul professionnel
- 5.2 Concept d'hygiène
- 5.3 Maintien de la valeur

Exercices :

		Durée	Pt.	Pos.
4.1	<p><u>Classement / provenance</u></p> <p><i>L'aquaculture a gagné en importance parce que la pêche traditionnelle ne semble plus pouvoir augmenter. Concernant les processus d'approvisionnement en poissons, des problèmes sont régulièrement rencontrés.</i></p> <p>a) Indiquez trois mesures concernant le développement durable qui devraient déjà être prises en considération au moment de l'achat.</p> <p><i>Le poisson est une source importante de protéines. Ils vivent en eau salée, en eau douce ou en eau saumâtre.</i></p> <p>b) Indiquez avec une croix ☒ si les énoncés sont vrais ou faux.</p>	3'	6	P 1 x 3
4.2	<p><u>Autres denrées alimentaires / graisses alimentaires et huiles</u></p> <p>L'ajout de matières grasses améliore le goût de la plupart des plats, étant donné que la majorité des arômes sont liposolubles.</p> <p>a) Définissez trois possibilités de classification pour les graisses alimentaires et les huiles, indiquez leurs particularités et leurs critères.</p> <p>b) Complétez les phrases en attribuant la bonne lettre.</p>	3'	6	P 1 x 3
4.3	<p><u>Calcul professionnel / calcul pour un plat</u></p> <p><i>Le pêcheur offre des perches fraîches du lac Léman au chef.</i></p> <p><i>Les perches fraîches coûtent CHF 14.20 le kilo.</i></p> <p><i>Les filets de perche coûtent CHF 45.00 le kilo.</i></p> <p><i>Perte au filetage: 65%.</i></p> <p>a) Calculez le coût de 1,000 kg de filets de perche filetés soi-même.</p> <p>b) Calculez combien de kilos de filets de perche le chef peut obtenir pour CHF 45.00 s'il effectue lui-même le filetage.</p>	4'	4	P 3 x 1

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.
4.4	<p>Autres denrées alimentaires / pâtes</p> <p><i>Les pâtes alimentaires sont confectionnées avec des farines de céréales.</i></p> <p>a) Expliquez les caractéristiques des types de pâtes indiqués.</p> <p>b) Décrivez ou justifiez les phases de fabrication pour les étapes de préparation mentionnées.</p>	3'	5	P 1 x 3
4.5	<p>Classement / provenance / méthodes de cuisson</p> <p><i>Les champignons sont classés en : comestibles, non comestibles, toxiques, champignons de culture et champignons ou sauvages. La saison indique en général la disponibilité des produits.</i></p> <p>a) Attribuez les bonnes caractéristiques aux champignons représentés. Complétez le tableau selon l'exemple.</p> <p><i>Il ne faut pas sous-estimer le risque de contamination avec les champignons séchés. S'ils sont préparés correctement, ces champignons ne présentent toutefois aucun danger.</i></p> <p>b) Indiquez deux principes à respecter pour la préparation et la cuisson des champignons mis à trempés.</p>	4'	8	P 1 x 3
4.6	<p>Hygiène</p> <p><i>L'affichage de la température reproduit est celui d'une chambre frigorifique n° 2, où sont conservés entre autres des matières grasses d'origine animale.</i></p> <p>a) Analysez la feuille de contrôle et définissez deux mesures à prendre.</p> <p><i>Dans le cadre de l'autocontrôle, on recourt à différents formulaires et listes. Pour la réception et le stockage des denrées alimentaires, l'accent est mis, entre autre, sur le processus „réception des marchandises et contrôle“ et le contrôle de la température.</i></p> <p>b) Illustrez l'importance des listes mentionnées, ci-dessus, avec un exemple pratique.</p>	3'	4	P 2 x 1
4.7	<p>Calcul professionnel / terminologie des coûts</p> <p><i>Une nouvelle convention collective nationale prévoit de meilleurs salaires minimums et une amélioration des prestations sociales pour les employés de l'hôtellerie et de la restauration.</i></p> <p>Déterminez cinq coûts qui augmenteront probablement à la suite de ce changement.</p>	5'	5	P 3 x 1
4.8	<p>Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements</p> <p><i>En général, la cuisson à la vapeur est qualifiée de très douce et adaptée pour le poisson. Nous exploitons bien entendu cet aspect en cuisine.</i></p> <p>a) Décrivez deux avantages de la cuisson à la vapeur par rapport au pochage.</p> <p>b) Expliquez un désavantage de la cuisson à la vapeur pour le poisson.</p>	3'	3	P 1 x 3
4.9	<p>Maintien de la valeur</p> <p><i>Tous les types de nettoyages ont un impact sur l'environnement, il faut donc utiliser les produits de nettoyage avec parcimonie, de manière ciblée et différenciée.</i></p> <p>Indiquez quatre mesures différentes dans le domaine du nettoyage qui peuvent contribuer à protéger l'environnement.</p>	2'	4	P 2 x 1
Durée totale :			30'	