

Série 2015.4D
Connaissances professionnelles
Partie Solutions 4 (candidats)

Procédures de qualification
Cuisinière CFC /
Cuisinier CFC

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Temps** 30 minutes pour 9 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.
4.1	3'	6		4.6	3'	4		4.3	4'	4	
4.2	3'	6		4.9	2'	4		4.7	5'	5	
4.4	3'	5									
4.5	4'	8									
4.8	3'	3									
Total*	16'	28		Total*	5'	8		Total*	9'	9	

* 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^{er} mars 2017.**

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

4.1 Classement / provenance		
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max. 3
1. _____ _____ _____		eff.
2. _____ _____ _____	
3. _____ _____ _____		
b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max. 3
Enoncés :	vrai faux	eff.
La classification „poisson de consommation et poisson noble“ se base sur la qualité et le prix.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Il y a plus de poissons cartilagineux que de poissons osseux.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Les poissons plats ont deux filets de chaque côté.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
La caractéristique principale des poissons cartilagineux est leurs écailles.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Les poissons anadromes migrent de la mer à l'eau douce pour le frai.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
La pêche en lac est généralement pratiquée par des pêcheurs professionnels.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

4.2 Autres denrées alimentaires / graisses alimentaires et huiles

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

Classification :

Caractéristique / critère :

- | | |
|----------|----------|
| 1. _____ | 1. _____ |
| 2. _____ | 2. _____ |
| 3. _____ | 3. _____ |

max.

3

eff.

.....

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

max.

3

eff.

.....

A	Les matières grasses ayant une haute teneur en acides gras saturés...	...ont un point de fusion plus bas, périment facilement et sont moins stables à la chaleur.
B	Les matières grasses ayant une haute teneur en acides gras insaturés...	...sont difficiles à digérer, plus stables, peuvent être chauffées davantage et conservées plus longtemps.
C	Les poissons de mer gras (p.ex. maquereau, saumon, hareng, thon)...	...sont essentiels à la vie.
D	Les acides gras polyinsaturés...	...devrait être d'origine végétale.
E	Au moins 50% de l'apport de matières grasses...	...doit être couvert par les matières grasses.
F	25 à 30% du besoin en énergie...	...contiennent les précieux acides gras oméga-3.

4.3 Calcul professionnel / calcul pour un plat

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

max.

2

eff.

.....

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

max.

2

eff.

.....

4.4 Autres denrées alimentaires / pâtes

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

max.

3

Tipo Napoli

eff.

Nouilles de riz

Pâtes aux œufs

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

max.

2Étapes de la
préparation :

Description / justification :

1. Préparation de
la pâte

eff.

2. Laisser reposer
la pâte

3. Abaisser la pâte

4. Laisser sécher

4.5 Classement / provenance / méthodes de cuisson

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

max.

6

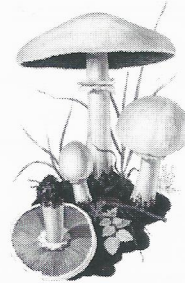
eff.

Légende :

- P = printemps
- E = été
- A = automne
- TA = toute l'année

Exemple :

Champignon de Paris



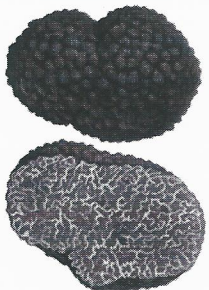
C = champignon de culture

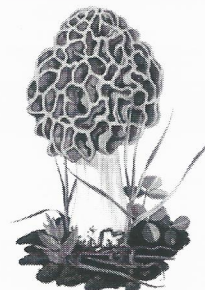
S = champignon sauvage

C+S = champignon de culture + sauvage

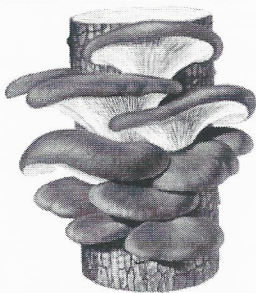




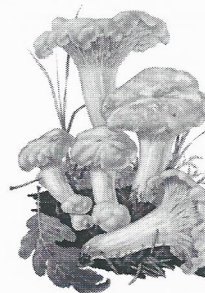




Morille ronde



Pleurote



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

max.

2

eff.

Principe 1 : _____


Principe 2 : _____

4.6 Hygiène

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

max.

2

Chambre frigorifique n°2			Denrées alimentaires : graisses animales
Température idéale	Température actuelle	Différence en °C	Mesures :
1 – 3°C	13,4°C	12,4 – 10,4°C	1. _____ _____ 2. _____ _____
Date : jour du contrôle	Responsable du contrôle : apprenti/e	Vérification du Chef : 	

eff.

.....

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

max.

2

1. Concernant l'organigramme :

eff.

.....

2. Contrôle de la température :

4.7 Calculs / terminologie des coûts

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

5

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

eff.

.....

4.8 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements

a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
Avantage 1 : _____	2
_____	eff.
_____
Avantage 2 : _____	

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

4.9 Maintien de la valeur

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
1. _____	4
_____	eff.
2. _____

3. _____	

4. _____	
