

Solutions pour expertes et experts

- 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 (correctible) 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.
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.

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

eff.

1. *Il est urgent d'améliorer le système d'information actuel de signalisation des stocks de poissons (système du feu rouge WWF).*
2. *La traçabilité concernant l'origine des poissons pourrait être très importante pour moi en tant que professionnel, car les consommateurs la demandent et s'y intéressent de plus en plus.*
3. *Eviter d'inclure dans un menu des poissons menacés d'extinction.*

Au moment de l'achat, il est important de considérer les conditions de vie et le type d'alimentation du poisson.

Correction :
prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.

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

max.

3

eff.

Enoncés :

vrai

faux

La classification „poisson de consommation et poisson noble“ se base sur la qualité et le prix.

Il y a plus de poissons cartilagineux que de poissons osseux.

Les poissons plats ont deux filets de chaque côté.

La caractéristique principale des poissons cartilagineux est leurs écailles.

Les poissons anadromes migrent de la mer à l'eau douce pour le frai.

La pêche en lac est généralement pratiquée par des pêcheurs professionnels.

4.2 Autres denrées alimentaires / graisses alimentaires et huiles

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

Classification :

1. Selon l'origine

2. Selon la viscosité/consistance

3. Selon l'utilisation

Selon la teneur en acides gras / longueur de la chaîne

Caractéristique / critère :

1. Végétale, animale

2. Ferme, liquide, semi-liquide

3. Cuisine froide et chaude

Type d'acide gras / courte, moyenne, longue

max.

3

eff.

max.

3

eff.

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

A	Les matières grasses ayant une haute teneur en acides gras saturés...	B	...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...	A	...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)...	D	...sont essentiels à la vie.
D	Les acides gras polyinsaturés...	E	...devrait être d'origine végétale.
E	Au moins 50% de l'apport de matières grasses...	F	...doit être couvert par les matières grasses.
F	25 à 30% du besoin en énergie...	C	...contiennent les précieux acides gras oméga-3.

4.3 Calcul professionnel / calcul pour un plat

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

Règle de trois :

$$\begin{aligned}
 1. \quad & \frac{\text{CHF } 14.20}{\text{CHF } x} = 35\% \\
 & = 100\% \\
 2. \quad & \frac{\text{CHF } 14.20 \times 100\%}{35\%} = \underline{\text{CHF } 40.57}
 \end{aligned}$$

Avec les multiples :

$$\begin{aligned}
 1. \quad & 100\% : 35\% = M \text{ 2,857} \\
 2. \quad & \text{CHF } 14.20 \times 2,857 = \underline{\text{CHF } 40.57}
 \end{aligned}$$

Un kilo de filets de perche fileté soi-même coûte CHF 40.57.

max.

2

eff.

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

Règle de trois :

$$\begin{aligned}
 1. \quad & 1,000 \text{ kg} = \text{CHF } 40.57 \\
 & x \text{ kg} = \text{CHF } 45.00 \\
 2. \quad & \frac{1,000 \text{ kg} \times \text{CHF } 45.00}{\text{CHF } 40.57} = \underline{1,109 \text{ kg}}
 \end{aligned}$$

Avec les multiples :

$$\begin{aligned}
 1. \quad & \text{CHF } 45.00 : \text{CHF } 40.57 = M \text{ 1,109} \\
 2. \quad & 1,000 \text{ kg} \times 1,109 = \underline{1,109 \text{ kg}}
 \end{aligned}$$

Avec CHF 45.00, j'obtiens 1,109 kg de filets de perche.

max.

2

eff.

4.4 Autres denrées alimentaires / pâtes

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

max.

3

eff.

Tipo Napoli	Ferme à la cuisson, préparé avec de la semoule de blé dur sans œufs.
Nouilles de riz	Fabriqué à partir d'amidon de riz pur.
Pâtes aux œufs	Préparé avec des œufs, de la farine/semoule/fin finot et de l'huile.

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

max.

2

eff.

Etapes de la préparation :	Description / justification :
1. Préparation de la pâte	Mélanger les différents ingrédients et pétrir rapidement pour former une pâte lisse, sinon elle sera cassante.
2. Laisser reposer la pâte	Couvrir et laisser reposer au frais, afin d'éviter que la pâte ne sèche et qu'une croûte ne se forme.
3. Abaisser la pâte	Utiliser une machine ou le rouleau à pâte.
4. Laisser sécher	Afin de permettre une conservation plus longue.

Correction :

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

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



TA

[C+S]

C = champignon de culture
S = champignon sauvage
C+S = champignon de culture + sauvage



Cèpe



A

[S]

Corne d'abondance



A

[S]

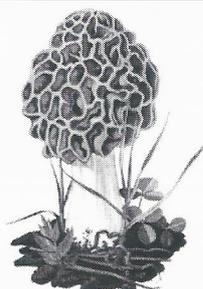
Truffe



A

[S]

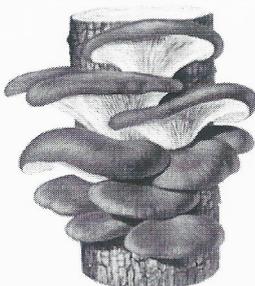
Morille ronde



P

[S]

Pleurote



TA

[C+S]

Chanterelle



E

[S]

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

max.

2

eff.

Principe 1 : **la réutilisation de l'eau de trempage n'est autorisée qu'après l'avoir faite chauffer pendant au moins 10 minutes à une température supérieure à 80°C.**

Principe 2 : **les champignons séchés mis à trempés doivent être chauffés pendant au moins 10 minutes à une température supérieure à 80°C. Ne jamais faire tremper les champignons dans de l'eau chaude (réactivation accélérée des microorganismes présents).**

Correction :

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

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. Informer le chef / les responsables 2. Appeler le service d'entretien <i>Déplacer les aliments de la chambre frigorifique</i>
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 :

Cela garantit que seules les personnes ayant des connaissances professionnelles suffisantes concernant les bases légales, la qualité, la provenance des aliments, etc., réceptionnent les denrées alimentaires.

Evaluer la qualité au moyen d'un examen sensoriel.

2. Contrôle de la température :

Cela garantit que des mesures (information, réparations, etc.) soient prises rapidement en cas de différence de température.

Les denrées alimentaires sont toujours stockées à la température idéale.

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

eff.

4.7 Calculs / terminologie des coûts

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

5

1. **Frais d'exploitation**

2. **Rendement brut / Bénéfice brut**

3. **Facteur / Multiplicateur**

4. **Prix de vente (prix de vente de base, prix de vente effectif)**

5. **Chiffre d'affaires (chiffre d'affaires de base, chiffre d'affaires effectif)**

eff.

4.8 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements	
<p>a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.</p> <p>Avantage 1 : La cuisson à la vapeur permet de cuire le poisson sans qu'il n'entre en contact avec le liquide de cuisson, contrairement à la méthode du pochage. Cela évite la perte de substances minérales et de vitamines.</p> <p>Avantage 2 : Les filets ne sont pas déplacés, ils se défont donc moins.</p> <p style="text-align: center;"><i>Le steamer ou le combi-steamer permet de préparer de grandes quantités en même temps.</i></p>	<p>max.</p> <p>2</p> <p>eff.</p> <p>.....</p>
<p>b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.</p> <p>Aucun fond caractéristique ne se forme pour la préparation de la sauce.</p>	<p>max.</p> <p>1</p> <p>eff.</p> <p>.....</p>

4.9 Maintien de la valeur	
<p>Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.</p> <p>1. Elaborer un concept de nettoyage propre à l'entreprise.</p> <p>2. Adapter le dosage des produits de nettoyage à la dureté de l'eau.</p> <p>3. Eviter les détergents très polluants.</p> <p>4. Effectuer l'entretien et la désinfection selon le plan de nettoyage.</p> <p><i>Les produits liquides sont préférables car le dosage est plus facile.</i></p> <p>Correction : <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i></p>	<p>max.</p> <p>4</p> <p>eff.</p> <p>.....</p>