

Série 2016.1F  
**Connaissances professionnelles**  
**Partie Exercices 1**

Procédures de qualification  
**Cuisinière CFC /**  
**Cuisinier CFC**

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la Partie Exercices 1.

Dans la partie 1, les exercices issus du plan de formation cuisinières CFC/cuisiniers CFC 2010 sont établis dans l'ordre suivant :

- 1.1 Denrées alimentaires végétales (pommes de terre)
- 1.2 Denrées alimentaires animales (poissons / volaille)
- 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale (œufs)
- 1.4 Fines herbes, épices, condiments
- 1.5 Diététique
- 1.6 Méthodes de cuisson
- 1.7 Dresser et présentation
- 2.1 Organisation
- 2.3 Processus généraux d'entreprise
- 3.2 Calculs
- 4.1 Sécurité au travail et protection de la santé
- 5.1 Hygiène personnelle et d'entreprise
- 5.3 Maintien de la valeur

**Exercices :**

		Durée	eff.	Pos.
1.1	<b><u>Classement / Provenance</u></b> <i>La pomme de terre est un aliment varié et très apprécié.</i> Indiquez avec une croix ☒ si les affirmations sont correctes ou fausses.	3'	3	P 1 x 3
1.2	<b><u>Caractéristiques de qualité</u></b> <i>Le primeur vous livre des pommes de terre (voir image).</i> a) Formulez deux affirmations concernant la qualité des pommes de terre livrées. b) Décidez de la procédure à suivre, ce qu'il faut faire des pommes de terre, et justifiez votre décision.	5'	4	P 1 x 3
1.3	<b><u>Caractéristiques de qualité</u></b> <i>Vous vérifiez la qualité de poisson frais.</i> Définissez quatre indicateurs et décrivez les critères de qualité qui leur correspondent.	4'	4	P 1 x 3
1.4	<b><u>Organisation des étapes de travail (fonctionnelle)</u></b> <i>Afin que l'organisation des étapes de travail soit efficace et orientée vers les objectifs, les exigences appropriées doivent être optimisées.</i> Mettez les étapes dans le bon ordre de 1 à 4 afin qu'une optimisation soit garantie.	2'	2	P 2 x 1

**Embargo :** Cet examen ne doit pas être utilisé en tant qu'exercice avant le **1<sup>er</sup> mars 2018.**

Exercices :		Durée	eff.	Pos.
1.5	<p><b><u>Préparation</u></b></p> <p><i>Selon le plat, les poissons entiers sont soumis à différentes tâches de préparation avant d'être cuisinés.</i></p> <p>Indiquez quels types de préparation et quelles autres étapes sont nécessaires pour les mets de poisson (voir exemple mentionnés).</p>	5'	6	P 1 x 3
1.6	<p><b><u>Calculs</u></b></p> <p><i>Le garde-manger filete 4,000 kg de bar.</i>  <i>Le prix d'achat est de CHF 18.50/kg.</i>  <i>La perte au filetage est de 55%.</i></p> <p>Calculez le coût des marchandises pour une portion de filet de bar de 0,140 kg.</p>	5'	4	P 3 x 1
1.7	<p><b><u>Calculation</u></b></p> <p><i>Vous préparez une sauce tartare. Vous avez besoin de 0,190 kg d'œufs cuits, pelés et hachés pour un litre de sauce.</i></p> <p><i>Perte au moment de peler les œufs cuits 9%.</i>  <i>Perte au moment de hacher les œufs pelés 4%.</i></p> <p>Calculez combien de kilogrammes d'œufs cuits vous avez besoin pour préparer 3.500 litres de sauce tartare.</p>	7'	5	P 3 x 1
1.8	<p><b><u>Elimination des déchets</u></b></p> <p><i>En lien avec la thématique de la gestion des déchets, vous êtes forcément confrontés à l'aspect de la réduction ceux-ci.</i></p> <p>Donnez deux exemples concrets pour réduire les déchets de manière judicieuse. Choisissez pour cela deux des mesures proposées dans la partie solutions.</p>	3'	2	P 2 x 1
1.9	<p><b><u>Prévention</u></b></p> <p><i>Concernant les produits de nettoyage, il est indispensable que les collaborateurs soient formés. Les accidents comportant des brûlures ou une intoxication sont particulièrement graves.</i></p> <p>Décrivez deux mesures qui permettent d'éviter ce genre d'accidents.</p>	2'	2	P 2 x 1
1.10	<p><b><u>Mesures</u></b></p> <p><i>La santé des clients et des collaborateurs ne peut pas être compromise en raison d'une hygiène personnelle insuffisante.</i></p> <p>Indiquez trois principes qui garantissent que l'hygiène personnelle est mise en œuvre conformément aux principes de l'entreprise.</p>	2'	3	P 2 x 1
1.11	<p><b><u>Nettoyage</u></b></p> <p><i>Pour plusieurs motifs, lors de l'utilisation de produits de nettoyage, il faut toujours respecter les instructions du fabricant concernant le dosage.</i></p> <p>Donnez trois exemples des conséquences auxquelles on peut faire face, en cas de mauvais dosage des produits de nettoyage.</p>	3'	3	P 2 x 1

Exercices :		Durée	eff.	Pos.
1.12	<p><b><u>Fines herbes et épices, condiments</u></b></p> <p><i>La conservation des fines herbes, des épices et des condiments se fait dans des locaux de stockage connus.</i></p> <p>a) Indiquez trois locaux de stockage et définissez la température correcte. b) Avec une ligne, attribuez les produits indiqués au bon local de stockage.</p>	3'	6	P 1 x 3
1.13	<p><b><u>Principes diététiques</u></b></p> <p><i>Une alimentation équilibrée est la base du bien-être.</i></p> <p>Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les affirmations sont correctes ou fausses.</p>	2'	4	P 1 x 3
1.14	<p><b><u>Besoin en énergie</u></b></p> <p><i>Le Body Mass Index, ou indice de masse corporelle, est une mesure qui permet d'estimer le poids et donne ainsi une indication sur le besoin en énergie.</i></p> <p>Sur la base de la situation exposée, formulez deux commentaires.</p>	3'	2	P 1 x 3
1.15	<p><b><u>Métabolisme</u></b></p> <p><i>Le métabolisme est l'ensemble de toutes les réactions chimiques qui se déroulent dans le corps humain.</i></p> <p>Choisissez parmi les termes proposés celui qui permet de formuler une phrase correcte.</p>	3'	3	P 1 x 3
1.16	<p><b><u>Techniques de préparation</u></b></p> <p><i>En cuisine, on utilise souvent le blanchiment des pommes de terre sans que le résultat ne se traduise en plat fini, mais afin de préparer l'étape suivante dans la confection d'un plat.</i></p> <p>Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les affirmations sont correctes ou fausses.</p>	2'	2	P 1 x 3
1.17	<p><b><u>Combinaisons</u></b></p> <p><i>Lors de l'élaboration du menu, le chef vous confie la préparation d'« œufs pochés sur feuilles d'épinards et gratinés ».</i></p> <p>Attribuez correctement les chiffres 3 à 8 aux différentes étapes afin d'obtenir le bon ordre de préparation.</p>	3'	3	P 1 x 3
1.18	<p><b><u>Importance et impact</u></b></p> <p><i>Une présentation séduisante et esthétique des plats est très importante de nos jours.</i></p> <p>Sur la base de l'image, expliquez cette importance en donnant deux exemples différents.</p>	3'	2	P 1 x 3
<b>Durée totale :</b>			<b>60'</b>	