

Solutions pour expertes et experts

Temps	60 minutes pour 18 exercices.
Outils	Aucun outil, ouvrage de référence, etc. n'est autorisé.
Calculatrice	Seule une calculatrice à fonctions purement mathématiques est admise. Les calculatrices programmables ou dotées de fonctions de mémorisation de texte ne sont pas admises.
Appareils électroniques	Les téléphones mobiles ou autres appareils électroniques doivent être éteints.
Instruments d'écriture	Sont admis les stylos à bille et les feutres à encre ineffaçable. Ne sont pas admis les crayons ou les stylos à encre effaçable et corrigible.
Evaluation	Le nombre de points pouvant être obtenus est indiqué. Les réponses en surnombre ne sont pas prises en compte. 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	S'il vous faut plus d'espace, veuillez utiliser les pages supplémentaires après le dernier exercice.

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.
1.1	3'	3		1.4	2'	2		1.6	5'	4	
1.2	5'	4		1.8	3'	2		1.7	7'	5	
1.3	4'	4		1.9	2'	2					
1.5	5'	6		1.10	2'	3					
1.12	3'	6		1.11	3'	3					
1.13	2'	4									
1.14	3'	2									
1.15	3'	3									
1.16	2'	2									
1.17	3'	3									
1.18	3'	2									
Total*:	36'	39		Total*:	12'	12		Total*:	12'	9	

* Chaque total de points effectifs pour les postes 1, 2 et 3 est à reporter sur le relevé de notes final.

Embargo : Cet examen ne doit pas être utilisé en tant qu'exercice avant le **1^{er} mars 2018**.

Examen élaboré par : Groupe de travail d'Hotel & Gastro formation, Weggis
 Edition : CSFO, service procédures de qualification, Berne

1.1 Classement / Provenance			
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			max.
Enoncés :	vrai	faux	3
Les pommes de terre doivent être stockées à un taux d'humidité de 65%.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	eff.
En Suisse, plus de 20 variétés de pommes de terre sont cultivées.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La pomme de terre contient env. 2 g lipides/100 g.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Les taches vertes des pommes de terre contiennent de la solanine (toxine).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tout comme sa peau, la chair de la pomme de terre Urgenta est rouge.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pour une récolte précoce, les variétés sont cultivées sous un film plastique.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

1.2 Caractéristiques de qualité	
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
	2
<p>Enoncé 1 :</p> <p>Ces pommes de terre sont couvertes de taches vertes (formation de solanine).</p>	eff.
<p>Enoncé 2 :</p> <p>Cette livraison comporte des pommes de terre pourries (milieu de l'image à droite)</p> <p>La taille et la forme des pommes de terre sont inégales.</p> <p>Les pommes de terre sont couvertes de taches.</p> <p>Cette livraison comporte des pommes de terre germées.</p>
b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
<p>Procédure :</p> <p>Je m'adresse au marchand et lui explique que je n'accepte pas la qualité livrée et je lui demande immédiatement une qualité utilisable.</p> <p>J'informe mon supérieur / chef cuisinier / formateur.</p> <p>Je garde les pommes de terre livrées, mais j'exige une réduction du prix.</p>	2
<p>Justification :</p> <p>Je ne peux pas utiliser la mauvaise qualité livrée, car j'aurais beaucoup trop de pertes.</p> <p>C'est à mon supérieur de décider quoi faire de la livraison, car une partie de ces pommes de terre n'est plus utilisable pour la restauration ou le public (la consommation privée serait possible).</p> <p>Je peux trier les pommes de terre inutilisables et transformer celles qui restent.</p> <p>Autres solutions possibles...</p> <p>Correction :</p> <p>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées. La procédure et la justification doivent concorder.</p>	eff.

1.3 Caractéristiques de qualité		
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte et complète (indicateur et description concordants).		max.
Indicateur 1 : les yeux		4
Critères : clairs, bombés et pas opaques		eff.
Indicateur 2 : la peau	
Critères : couleur et éclat naturels, recouverte d'un léger mucus		
Indicateur 3 : la cavité abdominale		
Critères : vidée proprement, résidus de sang rouges et brillants		
Indicateur 4 : les branchies		
Critères : rouges brillantes, pas collantes ni visqueuses		
Les viscères :	contours nets	
Les écailles :	solidement fixées	
La chair :	ferme ; après une pression, elle reprend sa forme	
L'odeur :	neutre, odeur fraîche	

1.4 Organisation des étapes de travail (fonctionnelle)		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
[3]	Elaboration des instructions de travail.	2
[1]	Division du travail en plusieurs étapes (analyse du travail).	eff.
[4]	Contrôle de l'amélioration des processus de travail.
[2]	Répartition optimale du travail (synthèse du travail).	

1.5 Préparation

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Mets :	Préparations :	Autres étapes : (aucune technique de cuisson)
<i>Exemple : truite au bleu</i>	- tuer et vider	- éventuellement brider (forme de cercle) - mariner avec du vinaigre
Goujons de sole Murat	- ôter la peau et les nageoires, vider, fileter	- couper le filet en goujons - faire mariner
Ombre chevalier meunière	- enlever les nageoires, - év. ciseler	- faire mariner
Tranches de saumon grillée	- enlever les nageoires et écailler	- couper en tranches - faire mariner

max.

6

eff.

1.6 Calculs

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

Règle de trois :	Avec les multiples :
1. $4,000 \text{ kg} \times \text{CHF } 18.50/\text{kg} = \text{CHF } 74.00$	1. $4,000 \text{ kg} \times \text{CHF } 18.50/\text{kg} = \text{CHF } 74.00$
2. $100\% - 55\% = 45\%$	2. $100\% - 55\% = 45\%$ $100\% : 45\% = \text{M } 2,222$
3. $\frac{4,000 \text{ kg} \times 45\%}{100\%} = 1,800 \text{ kg}$	3. $\frac{4,000 \text{ kg}}{\text{M } 2,222} = 1,800 \text{ kg}$
4. $\frac{\text{CHF } 74.00 \times 0,140 \text{ kg}}{1,800 \text{ kg}} = \underline{\underline{\text{CHF } 5.76}}$	4. $\frac{\text{CHF } 74.00 \times 0,140 \text{ kg}}{1,800 \text{ kg}} = \underline{\underline{\text{CHF } 5.76}}$

max.

4

eff.

Le coût des marchandises pour 0,140 kg de filet de bar s'élève à CHF 5.76.

1.7 Calculs		
Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.		max.
		5
Règle de trois :	Avec les multiples :	eff.
1. 3,500 litres x 0,190 kg = 0,665 kg	1. 3,500 litres x 0,190 kg = 0,665 kg
2. 100% - 4% = 96%	2. 100% - 4%, 100% : 96% = M₁ 1,042	
3. $\frac{0,665 \text{ kg} \times 100\%}{96\%} = 0,693 \text{ kg}$	3. 100% - 9%, 100% : 91% = M₂ 1,099	
4. 100% - 9% = 91%	4. M₁ x M₂ = M_t 1,145	
5. $\frac{0,693 \text{ kg} \times 100\%}{91\%} = \underline{0,762 \text{ kg}}$ $= \underline{0,761 \text{ kg}}$	5. 0,665 kg x M_t 1,145 = <u>0,761 kg</u>	
Pour 3,500 litres de sauce tartare, il faut 0,762 kg d'œufs cuits.		

1.8 Elimination des déchets		
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
		2
Mesures :	éviter réduire valoriser	eff.
Mesure 1 :	éviter
Mise en œuvre :	Achat de produits sans emballage ou toujours réutilisable comme les emballages Ifco (utilisation économique des ressources).	
Mesure 2 :	réduire	
Mise en œuvre :	Utiliser peu de produits de nettoyage polluants Adapter les méthodes de travail et respecter scrupuleusement le dosage. Séparation des déchets, c.-à-d. recyclage de carton, papier, verre, alu, etc. Utiliser des éclairages LED, la durée de vie prolongée permet de réduire les déchets électroniques.	
	Utiliser : recyclage de matériaux comme le verre, le papier ou le carton, ce qui permet d'optimiser les processus.	
	Autres solutions possibles...	
	Correction : Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.	

1.9 Prévention

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. ***Pour travailler avec des détergents toxiques et caustiques, il faut toujours porter des vêtements de protection appropriés (gants, lunettes protectrices).***

2. ***Les détergents ne doivent jamais être transvasés dans des bouteilles à boisson ou d'autres récipients à nourriture (uniquement emballage original).***

Les collaborateurs s'en tiennent toujours aux indications du producteur pour l'utilisation de détergents toxiques et caustiques.

Autres solutions possibles...

max.

2

eff.

.....

1.10 Mesures

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. ***Une douche ou un bain quotidien ainsi que le lavage régulier des cheveux, que ce soit sur le lieu de travail ou à la maison.***

2. ***Soin des mains et des ongles, c.-à-d. des ongles courts et propres.***

3. ***Eviter de porter des montres et des bijoux (sauf alliance), ils constituent des recoins idéaux pour la multiplication des microorganismes.***

Les blessures doivent être soignées de manière appropriée. Il est possible de continuer à travailler uniquement si les blessures sont pansées selon les règles de l'hygiène et que les aliments sont protégés (gants à usage unique).

Obligation d'annoncer : selon l'ODAIUOs, toute personne atteinte d'une maladie contagieuse, d'une diarrhée persistante ou de vomissement est dans l'obligation d'annoncer ces symptômes à son supérieur. Le responsable de l'entreprise doit avertir le contrôle des denrées alimentaires compétent si une maladie infectieuse fait son apparition chez plusieurs personnes.

Autres solutions possibles...

max.

3

eff.

.....

1.11 Nettoyage

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. **Frais supplémentaires considérables, car trop de produit de nettoyage est utilisé.**
2. **Pollution inutile de l'environnement.**
3. **Résidus ou traces de produit encore visibles sur les surfaces.**

Endommagement des matériaux par des produits trop forts.

Atteinte à la santé à travers l'inhalation de vapeurs.

Autres solutions possibles...

max.

3

eff.

.....

1.12 Fines herbes et épices, condiments

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

Températures :	6 – 8° C	-15° C	max. 18° C	-18° C	3° C	
	9 – 12° C	12° C	-1 à +1° C	4 – 6° C	7° C	

max.

3

eff.

.....

a) Local de stockage/température :

b) Produits :

Chambre frigorifique / 4 – 6° C

Congélateur / -18° C

Economat / <18° C

Tabasco

Vinaigre de vin rouge

Sauge séchée

Menthe fraîche

Citronnelle

Sel de mer

max.

3

eff.

.....

Correction :

L'ordre dans lequel les locaux sont indiqués peut varier selon les réponses, à prendre en considération !

< = max

1.13 Principes diététiques			
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			max.
Enoncés :	vrai	faux	4
Les lipides ne doivent pas couvrir plus de 25 à 30% des besoins en énergie.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
Les légumineuses, du fait de leur forte teneur en lipides, sont mauvaises pour la santé.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Les sucreries font partie du deuxième niveau de la pyramide alimentaire.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Les produits à base de blé complet apportent de nombreux minéraux et de nombreuses fibres alimentaires, ils sont donc à conseiller.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Il faut consommer au maximum 1,5 litres d'eau par jour, afin de protéger le corps d'une sollicitation excessive.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Les poissons de mer sont à conseiller pour leur teneur en iode et en acides gras oméga 3.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les pommes de terre contiennent beaucoup de protéines et doivent donc être consommées avec modération.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Il faudrait consommer autant de légumes et de fruits que possible par jour.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

1.14 Besoin en énergie		
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
Situation :	Chef de cuisine ; 54 ans, 1,82 m et 97 kg.	2
Commentaire 1 :	<i>L'indice de masse corporelle du Chef est clairement trop élevé. Plus d'énergie est emmagasinée que consommée, on parle d'un bilan énergétique positif.</i>	eff.
Commentaire 2 :	<i>Risque fortement accru de maladies cardiovasculaires, infarctus en tout genre, troubles articulaires, etc.</i>
	<i>Ce n'est qu'avec davantage d'activité physique et une réduction parallèle de l'apport en énergie que le bilan énergétique pourra être rééquilibré.</i>	
Correction : <i>L'indice de masse corporelle (29,3) ne doit pas être calculé !</i> <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i>		

1.15 Métabolisme

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Exemple :

0) | le sang | l'intestin grêle | l'eau | la salive
 La digestion, dans le cadre du métabolisme, est responsable de préparer au niveau mécanique et biochimique la nourriture et de la scinder en éléments afin qu'elle puisse parvenir aux cellules à travers .

Bouche :
 1) | fructose | lipides | **dextrine** | galactose
 La salive contient des enzymes qui scindent l'amidon dans la nourriture en ou en maltose. Les amygdales servent à défendre contre les substances et microorganismes nocifs.

Estomac :
 2) | lipides | vitamines | glucides | **protéines**
 La paroi qui recouvre l'intérieur de l'estomac présente de nombreux plis et cellules glandulaires. L'acide gastrique détruit les agents pathogènes consommé avec la nourriture et dénature les .

Duodénum :
 3) | le rein | la rate | **la vésicule biliaire** | la bile
 L'acide gastrique est neutralisé dans le duodénum par le milieu alcalin (basique) qui y règne. La bile est produite et stockée dans .

max.
3
 eff.

1.16 Techniques de préparation

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

Enoncés :	vrai	faux
Le blanchiment permet de prévenir l'oxydation.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le blanchiment permet de conserver la forme grâce au durcissement de l'amidon.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le blanchiment donne un aspect plus brillant aux pommes de terre dans l'assiette.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Le blanchiment permet de stocker les pommes de terre à moins de 4° C.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.
2
 eff.

1.17 Combinaisons

Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte, ne pas prendre en compte les erreurs d'ordre.

Étapes de la préparation :	Chiffres
Incorporer la sauce hollandaise et le sbrinz râpé à la sauce crème.	8
Parer le blanc d'œuf en excès, et avec l'écumoire, déposer les œufs sur du papier cuisine pour les égoutter.	6
Pocher 3 à 4 minutes, le blanc doit être légèrement poché, le jaune encore liquide.	4
Napper les œufs avec la sauce et faire gratiner le plat sous la salamandre.	9
Faire étuver les échalotes et l'ail dans du beurre, ajouter les épinards et cuire à feu doux.	1
Cassez les œufs un à un en les glissant précautionneusement dans l'eau vinaigrée.	3
Faire chauffer la sauce crème, puis la retirer du feu. Déposer les œufs pochés sur les épinards.	7
Saler et poivrer les épinards et dresser dans un plat à gratin.	2
Sortir les œufs avec l'écumoire et les plonger brièvement dans de l'eau chaude salée.	5

max.

3

eff.

.....

1.18 Importance et impact

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Image : filet de colin meunière avec spaghetti et champignons sautés

- L'assiette est beaucoup trop chargée, moins serait un plus.***
- Les composantes sont inappropriées, des spaghettis avec du poisson sans sauce, le tout garni avec du cresson.***

Le bord de l'assiette doit rester libre.

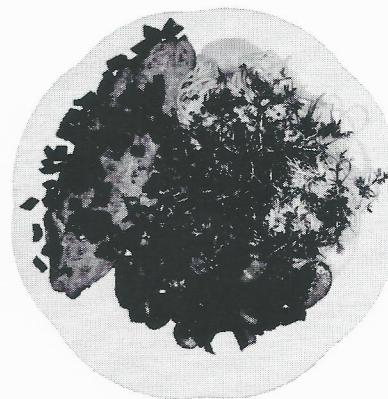
Dans la conception d'un plat, tenir compte de la saveur des ingrédients, p.ex. du poisson sauté et des champignons sautés comportent une répétition de la méthode de cuisson.

Mélange de garnitures brutes et d'aliments cuits : p.ex. poisson et poivrons, spaghettis et cresson.

Autres solutions possibles...

Correction :

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



max.

2

eff.

.....