

Série 2016.2F
Connaissances professionnelles
Partie Solutions 2 (candidats)

Procédures de qualification
Cuisinière CFC /
Cuisinier CFC

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Temps** 30 minutes pour 11 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.
- 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.
2.1	4'	6		2.9	2'	3		2.5	3'	3	
2.2	2'	3		2.10	1'	1		2.7	6'	4	
2.3	2'	2		2.11	2'	3					
2.4	3'	4									
2.6	3'	4									
2.8	2'	3									
Total*:	16'	22		Total*:	5'	7		Total*:	9'	7	

* 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 :

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 : SFO, service procédures de qualification, Berne

2.1 Classement / Provenance

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

Fromage	Espèce animale			Dureté de la pâte				Moisissure		
	Vache	Chèvre	Brebis	Extra-dure	Dure	Mi-dure	Molle	Blanche	Verte/bleue	Rouge/ Brune
<i>p.ex. Gorgonzola</i>	X						X		X	
1. Roquefort										
2. Sbrinz										
3. Emmental										
4. Fromage de chèvre										
5. Vacherin Mont d'Or										

max.

6

eff.

.....

2.2 Réception des marchandises et stockage

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

a) Sorte de champignon	b) Point de contrôle critique	c) Mesures
<i>p.ex. Champignons de Paris</i>	<i>Fumier de cheval</i>	<i>Couvrir pour le stockage</i>
1.		
2.		

max.

3

eff.

.....

2.3 Préparation

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Nettoyer : _____

Hacher : _____

max.

2

eff.

.....

2.4 Autres denrées alimentaires / Graisses alimentaires et huiles

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

Huile d'arachides / graisse de coco / huile d'olive (extra vierge) / huile de palme / beurre / huile de colza (pressé à froid) / margarine (vegane) / graisse de bœuf

Matières grasses d'origine animale	Matières grasses liquides	Matières grasses d'origine végétale	Matières grasses pour la cuisine froide

max.

4

eff.

.....

2.5 Calculs

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

max.

3

eff.

.....

2.6 Autres denrées alimentaires / Pâtes

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

max.

4

eff.

.....

Ingrédients :	Description :
1 Semoule de blé dur []	Utilisé comme acidifiant.
2 Ricotta []	C'est le nom italien d'un fromage frais fabriqué avec du lait de brebis et/ou de vache et obtenu en ajoutant du lait frais/de la crème au lactosérum et en le faisant cailler avec de l'acide (en général de l'acide citrique) à 90° C. Le caillé est délicatement prélevé à la surface du liquide.
3 Œufs entiers d'élevage au sol []	Farine de blé, levure et sel.
4 Chapelure []	C'est un produit de meunerie qui indique la mouture grossière de céréales (généralement du blé) avec une grandeur de 0,3 à 1 mm (300 à 1000 µm).
5 Curcuma []	Présentes dans les grains de blé.
6 Fibres alimentaires []	Masse obtenue avec des œufs de poule cassés. Les œufs sont surtout utilisés comme ingrédients pour la préparation industrielle de pâtes.
7 Acide citrique []	Utilisé comme agent de conservation.
8 Sorbate de potassium []	Utilisé comme agent colorant.

2.7 Calculs

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

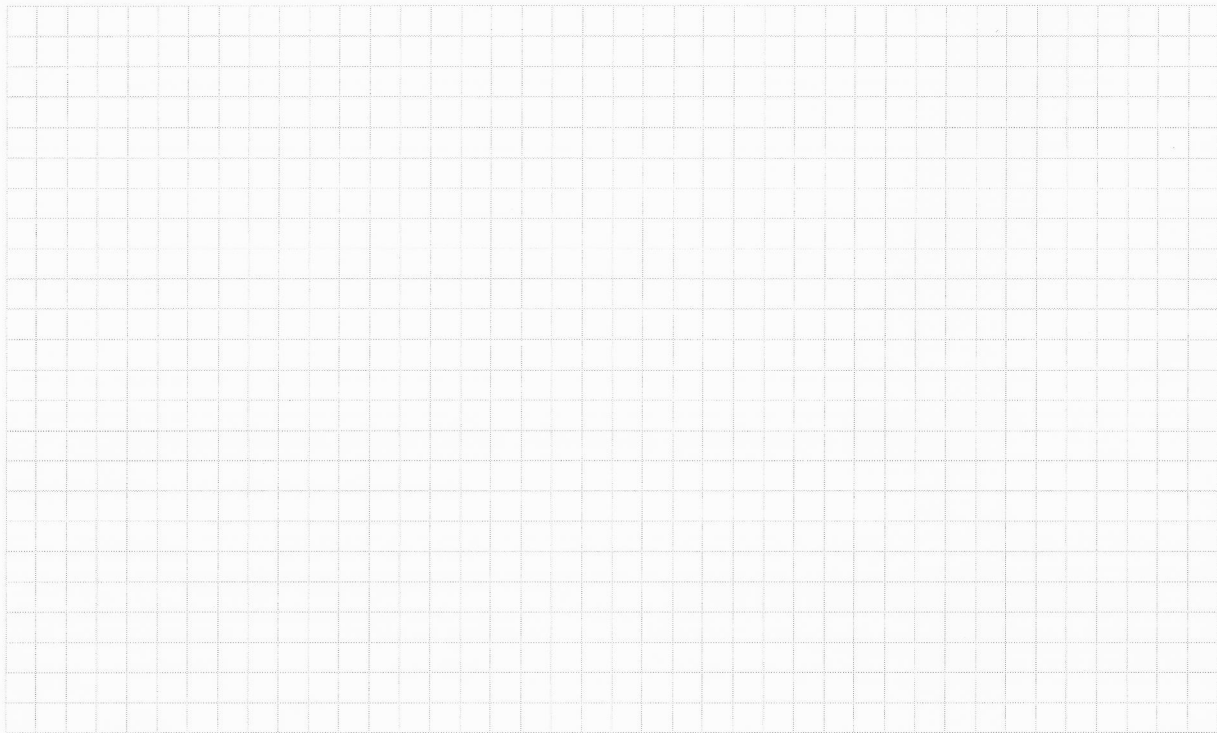
max.

1

eff.

.....

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



max.

2

eff.

.....

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

max.

1

eff.

.....

2.8 Méthodes de cuisson

Extrait de la recette « Crème renversée au caramel ».

Ingédients pour 4 portions

80 g Sucre
 20 g Eau
 240 g Lait entier
 1 x Gousse de vanille
 100 g Œuf entier
 20 g Jaune d'œuf
 40 g Sucre
 1 x Sel

Préparation :

Variante numéro 1
 Bain-marie (80° C) dans un four conventionnel

Variante numéro 2
 Combi-steamer

Variante numéro 3
 Four à pression avec pression

max.

1

eff.

.....

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

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

max.

2

eff.

.....

Variante	Plage de température	Temps de cuisson
Numéro : _____	_____	_____

2.9 Gestion du temps

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

Extrait du plan de travail

Activités :
Réserver la sauce vanille au chaud
Faire le strudel aux pommes
Glacer les concombres
Couper les dés de royale
Frire les pommes gaufrettes
Préparer le potage

Plats :

Consommé de volaille royale

Filet de dorade sauté en croûte
de sésame et de fines herbes

Pommes gaufrettes frites
Concombres glacés

Strudel aux pommes avec sauce vanille

max.

3

eff.

.....

Mise en œuvre :

Durée Ordre des activités :

dès 13h30 _____

dès 15h00 Envoyer le potage

15h10 _____

15h25 Envoyer le plat de poisson avec une garniture à base de féculents et des légumes

15h40 Envoyer le dessert

2.10 Secteurs et clients

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

1. _____
2. _____

max.

1

eff.

.....

2.11 Problèmes environnementaux

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

max.

2

Sociale :

eff.

.....

Ecologique :

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

max.

1

eff.

.....