

Solutions pour expertes et experts

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. 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.
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.

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

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			X				X		X	
2. Sbrinz	X			X						
3. Emmental	X				X					
4. Fromage de chèvre		X		X	X	X	X	(X)	(X)	(X)
5. Vacherin Mont d'Or	X						X			X

max.

6

eff.

.....

Autres solutions possibles...

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. Bolets	Attaques de vers	Couper / contrôler
2. Chanterelle	Pourriture	Ne pas accepter

max.

3

eff.

.....

Autres solutions possibles...

2.3 Préparation

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Nettoyer :

Aussi complètement, rapidement et intensément que possible à l'eau froide pour éviter que les éléments hydrosolubles ne soient emportés.

Hacher :

Juste avant la préparation, afin que la couche de protection naturelle soit préservée le plus longtemps possible.

La perte d'eau par évaporation et la perte d'éléments par oxydation est minimisée.

La précieuse couche superficielle est préservée.

La structure cellulaire reste intacte, moins de surface exposée aux microorganismes.

Autres solutions possibles...

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
Graisse de bœuf	Huile d'arachides	Graisse de coco	Huile de colza (pressé à froid)
Beurre	Huile de palme	Margarine (vegane)	Huile d'olive (extra vierge)

Colza
olive

Colza
olive
Palme
Arachide

Beurre
Margarine

max.

4

eff.

2.5 Calculs

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

Règle de trois :

$$1. \text{ 1 litre : } \frac{\text{CHF 3.20} \times \text{1000 ml}}{\text{50 ml}} = \text{CHF 64.00}$$

$$2. \text{ CHF 64.00} - \text{CHF 49.00} = \underline{\text{CHF 15.00}}$$

Avec les multiples :

$$1. \text{ 1000 ml : 50 ml} = \text{M 20,000}$$

$$2. \text{ CHF 3.20} \times \text{M 20,000} = \text{CHF 64.00}$$

$$3. \text{ CHF 64.00} - \text{CHF 49.00} = \underline{\text{CHF 15.00}}$$

La différence de prix s'élève à CHF 15.00.

max.

3

eff.

2.6 Autres denrées alimentaires / Pâtes

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

Ingrédients :

Description :

1 Semoule de blé dur [7] Utilisé comme acidifiant.

2 Ricotta [2] 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 [4] Farine de blé, ^{eau} levure et sel.

4 Chapelure [1] 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 [6] Présentes dans les grains de blé.

6 Fibres alimentaires [3] Masse obtenue avec des œufs de poule cassés. Les œufs sont surtout utilisés comme ingrédients pour la préparation industrielle de pâtes.

7 Acide citrique [8] Utilisé comme agent de conservation.

8 Sorbate de potassium [5] Utilisé comme agent colorant.

max.

4

eff.

2.7 Calculs

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

Dans les produits CF, selon le taux de CF, une partie des coûts du personnel est déjà comprise.

Ainsi, plus le taux CF est élevé dans les plats, plus le prix des marchandises est élevé mais plus la charge de travail est basse.

Correction :

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

max.

1

eff.

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

Règle de trois :

$$PVB : F (\text{Facteur}) = CM$$

$$1. CF : \frac{CHF 15.00}{F 2,500} = \underline{CHF 6.00}$$

$$2. \text{Produit fait maison} : \frac{CHF 24.00}{F 4,000} = \underline{CHF 6.00}$$

Avec les multiples :

$$PVB : F (\text{Facteur}) = CM$$

$$1. CF : \frac{CHF 15.00}{F 2,500} = \underline{CHF 6.00}$$

$$2. \text{Produit fait maison} : \frac{CHF 24.00}{F 4,000} = \underline{CHF 6.00}$$

Le prix des marchandises s'élève à CHF 6.00.

max.

2

eff.

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

Le coût des marchandises est identique pour les deux options (1 + 2).

Le facteur plus élevé pour 2 : il est justifié parce que pour la production maison, les collaborateurs doivent travailler davantage et cela se répercute dans un facteur plus élevé.

Correction :

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

max.

1

eff.

2.8 Méthodes de cuisson

Extrait de la recette « Crème renversée au caramel ».

Ingrédients 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.

Œuf (œuf entier / jaune d'œuf)

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

Variante	Plage de température	Temps de cuisson
Numéro : 1	120 à 140° C	45' +/-
Numéro : 2	84 à 98° C	20' +/-
Numéro : 3	102 à 119° C	4' +/-

max.

2

eff.

.....

Correction :

prendre en compte les divergences proches de la pratique pour les réponses concernant le temps de cuisson.

Le candidat ne doit indiquer qu'une solution.

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
Frir 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 **Préparer le potage**

Couper les dés de royale

Faire le strudel aux pommes

dès 15h00 Envoyer le potage

 15h10 **Glacer les concombres**

Frir les pommes gaufrettes

Réserver la sauce vanille au chaud

 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. **Examen professionnel avec brevet fédéral**
(Chef cuisinier avec brevet fédéral / cuisinier en hôtellerie et restauration avec brevet fédéral)

2. **Examen professionnel supérieur avec diplôme fédéral**
(Chef de cuisine avec diplôme fédéral / chefs de cuisine/de production avec diplôme fédéral)

Autres solutions possibles...

max.

1

eff.

.....

2.11 Problèmes environnementaux

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

Sociale :

***La main-d'œuvre indigène est exploitée.
Expropriations.***

Ecologique :

Cette production à grande échelle cause la dégradation de l'environnement / des monocultures.

Correction :

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

max.

2

eff.

.....

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

***Lors de l'achat, faire attention aux labels, comme par exemple TerraSuisse.
(Les vaches sont nourries avec du foin de prairie, donc avec des ressources locales et renouvelables.)***

Correction :

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

max.

1

eff.

.....