

## Solutions pour expertes et experts

- Temps** 60 minutes pour 15 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

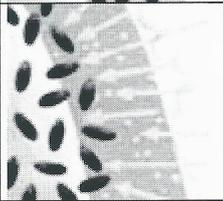
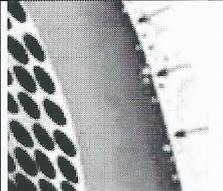
Poste 1 Coefficient 3				Poste 2 Coefficient 1				Poste 3 Coefficient 1			
Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.
3.1	5'	4		3.12	3'	2		3.2	5'	3	
3.3	5'	6		3.13	3'	3		3.15	6'	8	
3.4	3'	3		3.14	3'	3					
3.5	5'	5									
3.6	3'	5									
3.7	4'	6									
3.8	4'	5									
3.9	6'	6									
3.10	3'	3									
3.11	2'	3									
<b>Total*:</b>	<b>40'</b>	<b>46</b>		<b>Total*:</b>	<b>9'</b>	<b>8</b>		<b>Total*:</b>	<b>11'</b>	<b>11</b>	

\* 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<sup>er</sup> mars 2018.**

### 3.1 Méthodes de production

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

	<p><i>Au moyen d'un vide, l'air contenu dans le riz brut est retiré. En faisant tremper le riz dans de l'eau tiède, les vitamines et sels minéraux contenus dans le germe et le péricarde se détachent.</i></p>
	<p><i>Les vitamines et sels minéraux sont ensuite pressés à l'intérieur du grain de riz à l'aide de vapeur d'eau et d'une pression très forte.</i></p>
	<p><i>L'amidon à la surface du grain de riz est de nouveau exposé à la vapeur chaude pour durcir le grain. C'est grâce à ce scellage que les éléments nutritifs restent enfermés dans le grain. Ensuite, le riz est séché.</i></p>

max.

**3**

eff.

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

max.

**1**

Phrase 1 : ***réduire la perte de vitamines***

Phrase 2 : ***réduire la perte de substances minérales***

***Ferme à la cuisson, ne colle pas***

***Correction :***

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

eff.

### 3.2 Calculs

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

1. ***0,080 kg x 65.00 CHF = 5.20 CHF***

2. ***5.20 + 2.80 CHF = 8.00 CHF***

3. ***8.00 CHF x 3,45 = 27.60 CHF***

***Le prix de vente de base s'élève à 27.60 CHF***

max.

**3**

eff.

3.3 Caractéristiques de qualité		
a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max. <b>4</b>
Facteurs :	Influence :	eff.
<i>p.ex. race bovine</i>	<i>La génétique a une influence sur le caractère charnu et les propriétés de la viande.</i>	.....
<b>Détention</b>	<b>Les conditions de détention, à savoir si l'animal peut bouger beaucoup ou peu, influencent le développement de la musculature.</b>	.....
<b>Engraissement</b>	<b>Selon l'engraissement, l'animal prend plus ou moins rapidement du poids, ce qui a une influence sur le rapport viande-graisse.</b>	.....
<b>Alimentation</b>	<b>Cela influe sur la couleur et l'arôme de la viande.</b>	.....
<b>Age</b>	<b>L'âge a une influence sur les tissus conjonctifs. Tendres ou durs.</b>	.....
<b>Abattage</b>	<b>Influence le pH de la viande.</b>	.....
b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max. <b>2</b>
	Indicateur :	Exigence pour la première qualité :
Entrecôte	<b>Couleur</b>	<b>Rouge vif</b>
	<b>Marbrure</b>	<b>Uniformément répartie</b>
	<b>Graisse</b>	<b>Uniforme, ferme, blanche</b>

3.4 Réception des marchandises et stockage		
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max. <b>1</b>
Température limite :	<b>7° C</b>	eff.
		.....
b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max. <b>2</b>
Mesure 1 :	<b>Informez directement le responsable ou le Chef de cuisine.</b>	eff.
Mesure 2 :	<b>Refuser et renvoyer le filet.</b>	.....
<b>Correction :</b>	<b>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</b>	.....

### 3.5 Préparation

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

**5**

Activités :	Explications :	Motifs :
Nettoyer	Bien rincer les céréales à l'eau froide.	<b>Éliminer les impuretés organiques.</b>
Sécher	Faire sécher les graines sur une plaque au four entre 60° et 80° C.	<b>Les céréales sont plus digestes et goûteuses. L'amidon se transforme en dextrine.</b>
Faire tremper	Utiliser pour cela un fonds de légume non salé ou de l'eau froide.	<b>Les céréales gonflent et le temps de cuisson diminue.</b>
Saler	Saler légèrement après avoir fait bouillir une première fois ou à la moitié du temps de cuisson.	<b>Le sel ferme la surface des céréales, ce qui empêche l'eau de pénétrer à l'intérieur.</b>
Laisser gonfler	Laisser reposer les céréales sur la plaque éteinte avec le couvercle.	<b>Plus digestes et plus goûteuses.</b>

eff.

.....

**Correction :**

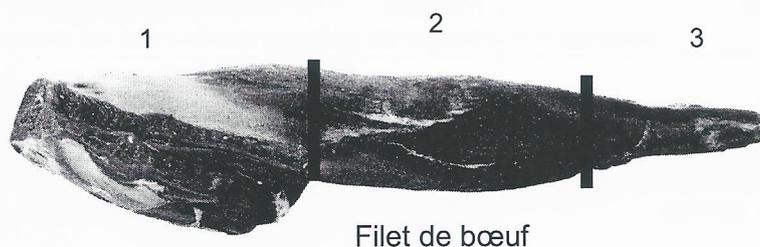
**Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.**

### 3.6 Préparation

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

max.

**3**



eff.

.....

Parties principales		
1	2	3
<b>Tête de filet</b>	<b>Cœur de filet / milieu de filet</b>	<b>Pointe de filet / Queue</b>
Type de découpe / morceau		
<b>Chateaubriand</b>	<b>Tournedos / filet-steak / médaillon</b>	<b>Filet en dés / tartare</b>

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

max.

**2**

Entrecôte :	<b>Faux-filet / Contre filet</b>	Rumsteak :	<b>Coin / culotte</b>
Piccata :	<b>Filet de veau</b>	Tendron de veau :	<b>Poitrine de veau</b>

eff.

.....

### 3.7 Diététique

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte, ne pas prendre en compte les erreurs d'ordre.

1	Alimentation complète	3	Intolérance au lactose	5	Allergies
2	Régime végétarien	4	Cœliaquie	6	Diabète
5	Le système immunitaire réagit violemment à une substance pouvant être dangereuse.				
4	Egalement appelée sprue nostras et comporte l'intolérance aux protéines des céréales.				
3	Le corps est incapable de digérer le lactose, généralement congénital.				
1	Peu de viande, fraîchement cuisiné, beaucoup de céréales, de fruits, de légumes et pas de produits raffinés.				
2	Il en existe plusieurs types : ovo inclue la consommation d'œufs, lacto celle de lait ; les variantes les plus strictes ne comportent aucun produit animal.				
6	Il en existe deux types, traitement par injections d'insuline, peut être très dangereux.				

max.

6

eff.

.....

### 3.8 Méthodes de cuisson

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

Recette de base	Riz pilaf	<i>Risotto</i>	Riz créole
Riz : liquide	<b>1 : 1,5</b>	1 : 3	<b>1 : 5</b>
Sorte de riz	<b>Longs grains</b> <i>Uncle Bens</i> <i>Carolina</i> <i>Siam patna</i>	<b>Arborio</b> <i>Venere</i> <i>Vialone</i> <i>Carnaroli</i>	<b>Longs grains</b> <i>Uncle Bens</i> <i>Carolina</i> <i>Siam patna</i>
Casserole <i>Batterie de cuisine</i>	<b>Sauteuse avec couvercle</b>  <b>Sautoir avec couvercle</b>	<b>Sauteuse</b> <b>Sautoir</b>  <b>Rondeau</b>	<b>Sautoir</b>  <b>Casserole</b>
Appareil de cuisson	<b>Fourneau</b>  <b>Four</b> <b>Combi-steamer</b>	Fourneau	Fourneau

max.

5

eff.

.....

### 3.9 Méthodes de cuisson

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

Préparation :	Réalisation : <i>Cuisson</i>	Finition :
<b>Allumer l'appareil de cuisson à basse température à 65 – 75° C</b>	<b>Placer le filet sur une grille dans l'appareil de cuisson à basse température.</b>	<b>Avant de le couper, saisir le filet de tous côtés dans le beurre chaud.</b>
<b>Parer</b>  <i>Epicer / mariner</i> <i>Faire sauter à feu vif de tous les côtés.</i>	<b>Piquer le thermomètre (58° C) et faire cuire.</b>	<b>Dresser sur une assiette chaude.</b>  <i>Préparer la sauce séparément.</i>

**Correction :**

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

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

Température : **58 à 60° C**

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

**Activité enzymatique plus élevée et accélérée, ce qui a pour conséquence que la viande arrive à maturation très rapidement ce qui engendre une dissociation élevée des protéines.**

*Forte prolifération des microorganismes présents.*

**Correction :**

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

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

**Le filet a été entreposé trop longtemps, la viande est trop mûrée (ou rassie). A cause de la cuisson à basse température, la viande est en quelque sorte altérée.**

**Correction :**

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

### 3.10 Eléments de présentation

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

Menu	Erreurs :	<b>2 x tomates</b>
Tomates au basilic sur mousse de mozzarella ***		<b>2 x fromage</b>
Consommé avec flûtes au fromage ***		<b>2 x mousse</b>
Filet de bar grillé sur coulis de pesto ***		<b>2 x basilic</b>
Tournedos grillé, sauce au Pinot Noir		<b>2 x grillé</b>
Gratin de pommes de terre		<b>2 x vin rouge</b>
Fenouil étuvé		<b>2 x rouge</b>
Tomates à la provençale ***		<b>2 x vert</b>
Poire pochée au vin rouge avec mousse à la cannelle		<b>2 x griller</b>
		<b>Autres solutions possibles...</b>

### 3.11 Termes techniques

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

max.

**3**

Concepts / produits :	Explications :
Durchgegart/well done	<b>Bien cuit</b>
Arroser	<b>Arroser le rôti au four</b>
Tourner	<b>Donner une forme régulière aux légumes ou pommes de terre</b>
Pata Negra	<b>Jambon cru espagnol</b>
Ciseler	<b>Incisions dans la peau d'un poisson entier ou d'un gros filet</b>
Carcasses	<b>Ossature de la volaille ou carapace des crustacés</b>

eff.

**Correction :**

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

### 3.12 Points de jonction

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

max.

**2**

Cause :

Solution :

1) **Manque de communication**

**Informez sur la situation actuelle :**

**Cuisine : qu'est-ce qu'il n'y a plus, actualités du jour, etc.**

**Service : nombre de clients, demandes particulières (végétarien, etc.)**

eff.

2) **Mauvaise commande**

**Cuisine : garder son calme !!! Ne pas discuter ou chercher un coupable. Remplacer la commande aussi vite que possible.**

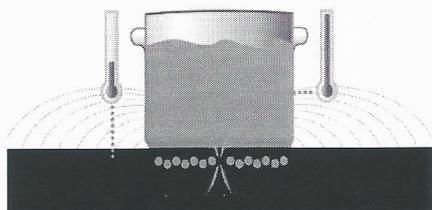
**Service : s'excuser ! Ev. écrire de manière plus claire et précise.**

**Correction :**

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

### 3.13 Energie

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



Graphique sur le fonctionnement de l'induction

Explication :

**Avec un champ magnétique, le système à induction génère de la chaleur qui passe directement au récipient en métal. Les champs magnétiques réchauffent les métaux magnétiques, le fond de la casserole devient donc aussitôt chaud et répartit la chaleur régulièrement.**

**Correction :**

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

max.

**1**

eff.

.....

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

Avantages :	Désavantages :
- <b>rapide</b>	- <b>nécessite des casseroles magnétiques</b>
- <b>économie d'énergie</b> - <i>dissipation thermique limitée</i> - <i>simple à nettoyer</i> - <i>l'apport d'énergie peut être ajusté très précisément</i>	- <b>risque de surchauffe (brûle rapidement)</b> - <i>risques pour la santé</i>

**Correction :**

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

max.

**2**

eff.

.....

### 3.14 Etat de l'hygiène

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1<sup>er</sup> point de contrôle critique :

**Laver et désinfecter la planche à découper aussitôt après utilisation**

2<sup>e</sup> point de contrôle critique :

**Nettoyer soigneusement et sécher les couteaux après utilisation**

3<sup>e</sup> point de contrôle critique :

**Après avoir traité de la viande crue, se laver et se désinfecter soigneusement les mains**

- *Après avoir traité de la viande crue, nettoyer à fond la place de travail*
- *Laver immédiatement la vaisselle et les bacs GN qui ont été en contact avec de la viande*

**Correction :**

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

max.

**3**

eff.

.....

### 3.15 Calculs

a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.  
La méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.

max.

7

eff.

Blanquette de veau Ingrédients	Pertes en %	Poids net en kg pour 10 personnes	Poids brut en kg pour 10 personnes	Poids brut en kg pour 57 personnes
Epaule de veau, dressée	22	1,600 ( <i>M 1,282</i> )	<b>2,051</b> <i>M 2,051</i>	<b>11,691</b> <i>M 11,691</i>
Beurre à rôtir		0,100	0,100	<b>0,570</b>
Farine blanche		0,050	0,050	<b>0,285</b>
Oignons, épluchés	10	0,900 ( <i>M 1,111</i> )	<b>1,000</b> <i>M 1,000</i>	<b>5,700</b> <i>M 5,700</i>
Poivrons		0,070	0,070	<b>0,399</b>
Tomates, pelées	45	0,300 ( <i>M 1,818</i> )	<b>0,545</b> <i>M 0,545</i>	<b>3,107</b> <i>M 3,107</i>
Ail, épluché	12	0,015 ( <i>M 1,136</i> )	<b>0,017</b> <i>M 0,017</i>	<b>0,097</b> <i>M 0,097</i>
Fond blanc de veau		1,000	1,000	<b>5,700</b>
Demi-crème acidulée		0,300	0,300	<b>1,710</b>
Jus de citron		0,020	0,020	<b>0,114</b>

max.

0,5

eff.

b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.  
La méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.

Méthode pour le calcul des pertes :

<b><math>1,6 \text{ kg} : 78\% \times 100\% = 2,051 \text{ kg}</math></b>	<b><math>M = 100\% : 78\% = 1,282</math></b>
	<b><math>1,6 \text{ kg} \times 1,282 = 2,051 \text{ kg}</math></b>

b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.  
La méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.

Méthode de calcul pour l'adaptation de la recette :

<b><math>57 : 10 = 5,7 \text{ facteur de conversion}</math></b>	<b><math>57 : 10 = 5,7 \text{ facteur de conversion}</math></b>
<b><math>2,051 \text{ kg} \times 5,7 = 11,691 \text{ kg}</math></b>	<b><math>2,051 \times 5,7 = 11,691 \text{ kg}</math></b>

max.

0,5

eff.