

## ***Solutions pour expertes et experts***

<b>Temps</b>	30 minutes pour 9 exercices.
<b>Outils</b>	Aucun outil, ouvrage de référence, etc. n'est autorisé.
<b>Calculatrice</b>	Seule une calculatrice à fonctions purement mathématiques est admise. Les calculatrices programmables ou dotées de fonctions de mémorisation de texte ne sont pas admises.
<b>Appareils électroniques</b>	Les téléphones mobiles ou autres appareils électroniques doivent être éteints.
<b>Instruments d'écriture</b>	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.
<b>Evaluation</b>	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.
<b>Formulation f/m</b>	La forme masculine implique systématiquement la forme féminine.
<b>Espace</b>	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**

<b>Poste 1 Coefficient 3</b>				<b>Poste 2 Coefficient 1</b>				<b>Poste 3 Coefficient 1</b>			
Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.
4.1	2'	5		4.8	4'	3		4.2	6'	5	
4.3	3'	6						4.9	2'	1	
4.4	3'	3									
4.5	3'	5									
4.6	4'	6									
4.7	3'	4									
<b>Total*</b>	<b>18'</b>	<b>29</b>		<b>Total*</b>	<b>4'</b>	<b>3</b>		<b>Total*</b>	<b>8'</b>	<b>6</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.**

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

**4.1 Classement / Provenance**

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

max.

**1**

eff.

.....

**Mammifères et oiseaux sauvages ainsi que gibier d'élevage**

**Correction :**

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

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

max.

**4**

eff.

.....

Espèce sauvage

	Gibier à poils	Gibier à plumes	Spécialités exotiques
Daim	X		
Faisan		X	
Chamois	X		
Lièvre	X		
Sanglier	X		
Kangourou			X
Chevreuil	X		
Cerf élaphe	X		



## 4.2 Calculs

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

Ingrédients	Perte en %	Net	Brut	Unité	Prix d'achat CHF/kg, l, pièce	Prix des marchandises en CHF
<i>Ragout de gibier (10 personnes)</i>						
Epaule de gibier	35	1,300	<b>2,000</b> <i>M 1,999</i>	kg	29.00	58.00
Epices						0.30
Huile de tournesol			0,080	l	6.50	<b>0.52</b>
Mirepoix	5	<b>0,143</b> <i>M 0,142</i>	0,150	kg	2.20	0.33
Purée de tomates			0,050	kg	8.00	<b>0.40</b>
Vin rouge			0,150	l	4.20	0.63
Fond brun de veau			0,800	l	3.00	2.40
Demi-glace			0,500	l	6.50	<b>3.25</b>
Herbes fraîches						0.50
Sous-total du ragout de gibier						66.33
<i>Spätzli au Sbrinz (120% de la recette de base)</i>						
		100%	120%			
Farine blanche		0,500	0,600	kg	2.20	<b>1.32</b>
Œuf entier		0,300	<b>0,360</b>	kg	8.00	2.88
Lait entier		0,150	0,180	l	2.00	<b>0.36</b>
Epices						0.25
Sbrinz râpé		0,150	<b>0,180</b>	kg	23.00	4.14
Sous-total des spätzli						8.95
Total du coût des marchandises pour 10 personnes						<b>CHF 75.28</b>

max.

**5**

eff.

.....

### 4.3 Autres denrées alimentaires / Produits

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

max.

**3**

eff.



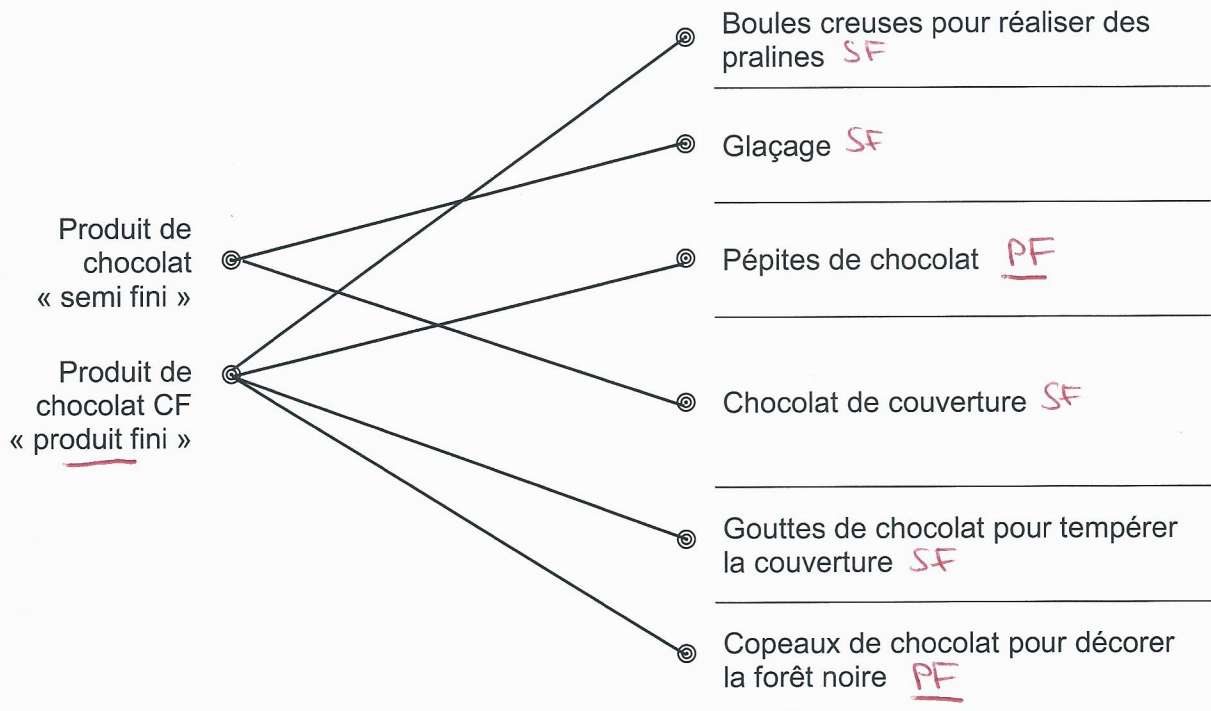
Amérique du Sud	Afrique	Asie
1. <b>Brésil</b> 2. <b>Equateur</b> <i>Colombie</i> <i>Mexique</i> <i>République dominicaine</i> <i>Venezuela</i> <i>Bolivie</i> <i>Gabon</i>	1. <b>Côte d'Ivoire</b> 2. <b>Ghana</b> <i>Nigeria</i> <i>Cameroun</i> <i>Nadagascar</i> <i>Kenja</i> <i>Cap vert</i> <i>Kongo</i>	1. <b>Indonésie</b> 2. <b>Malaisie</b> <i>Papouasie-Nouvelle-Guinée</i>

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

max.

**3**

eff.





#### 4.4 Réception des marchandises et stockage

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

Pommes :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Stocker entre 4° et 6° C.</b></li> <li>2. <b>Stocker à un taux d'humidité relative de 80 à 90%.</b> <i>Mettre les pommes dans le compartiment de réfrigération.</i>  <i>Autres solutions possibles...</i></li> </ol>
Bananes :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Ne pas stocker en-dessous de 10° C.</b></li> <li>2. <b>Enlever le film protecteur des boîtes d'origine afin d'éviter la condensation d'eau.</b>  <i>Pour accélérer la maturation, stocker à température ambiante avec des pommes.</i></li> </ol>
Fraises :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Etaler sur une plaque GN.</b></li> <li>2. <b>Stocker à 5° C maximum.</b>  <i>Ne pas conserver au frais plus de 2 jours.</i>  <i>Autres solutions possibles...</i></li> </ol>

max.

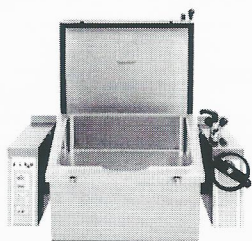
**3**

eff.

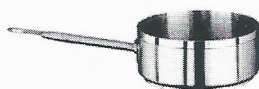
.....

#### 4.5 Rapport méthodes de cuisson / Appareils, ustensiles / Équipements

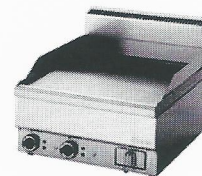
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.



**Rôtissoire basculante**  
(basculante ½ point)



**Sautoir**



**Plaque griddle ou plancha**  
(grille 0 point)

max.

**3**

eff.

.....

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

**Saisir / sauter**

max.

**1**

eff.

.....

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

**Chaleur de contact**

max.

**1**

eff.

.....

#### 4.6 Méthodes de cuisson

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

Etapes de la préparation :	Chiffres :
Laver, effeuiller et sécher la coriandre.	2
Ajouter les pois chiches, les épices et saler.	7
Ajouter le jus de citron et assaisonner.	9
Faire tremper les pois chiches env. 6 heures dans l'eau froide.	1
Râper le gingembre et hacher finement les oignons.	3
Dresser les pois chiches et parsemer de feuilles de coriandre hachées.	10
Faire revenir les oignons dans l'huile de sésame.	5
Ajouter le fond de légume et faire bouillir les pois chiches à couvert jusqu' à ce qu'ils soient tendres.	8
Laver les piments et les couper en fines lamelles.	4
Ajouter le gingembre, le piment, les tomates et les faire revenir ensemble.	6

max.

4

eff.

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

- Le potage de légumineuses n'est pas passé ni mixé.**
- Le potage de légumineuses contient une brunoise de légumes et pas de matignon.**  
*La purée de légumineuses requiert en plus des pommes de terre.*

max.

2

eff.

#### 4.7 Rapport entre les aliments / Méthodes de cuisson / Températures

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

Enoncés :	vrai	faux
Pour tuer un crustacé dans les règles de l'art, il faut le plonger dans un court-bouillon en ébullition.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les queues de langoustines sont pochées dans un fond avec du vin entre 65° C et 70° C.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pour le griller, il est possible de découper le homard encore vivant.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dans la méthode de pochage dans un fond avec du vin blanc, les ingrédients de base sont colorés.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pour une cuisson parfaite, la température à cœur est supérieure à 70° C.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pour la préparation des queues de langoustines et de crevettes géantes, les intestins sont enlevés.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pour les plats de crustacés frits, on peut procéder à un blanchiment à l'huile.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les méthodes de cuisson provoquent une modification chimique des ingrédients.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.

4

eff.



#### 4.8 Concept d'hygiène

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

max.

2

eff.

.....

- |                |       |                        |
|----------------|-------|------------------------|
| A) Hygostat    | [ B ] | Mesure la température. |
| B) Thermomètre | [ A ] | Règle l'humidité.      |
| C) Thermostat  | [ D ] | Mesure l'humidité.     |
| D) Hygromètre  | [ C ] | Règle la température.  |

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

max.

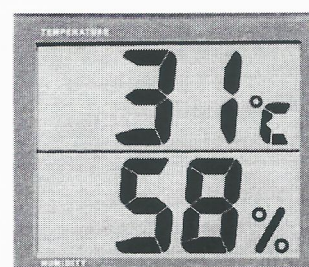
1

eff.

.....

**Les valeurs devraient être différentes de celles indiquées :**

***J'informe mon supérieur ou la personne responsable.  
Il peut s'agir du Chef de cuisine / formateur ou d'une autre personne.***



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

#### 4.9 Calculs

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

1

eff.

.....

***Frais ou coûts d'exploitation***