

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la Partie Exercices 2.

Dans la partie 2, les exercices issus du plan de formation cuisinières CFC/cuisiniers CFC 2010 sont établis dans l'ordre suivant :

- 1.1 Denrées alimentaires végétales (champignons)
- 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale (lait, fromage, produits laitiers)
- 1.4 Graisse alimentaire et huile, pâtes
- 1.6 Méthodes de cuisson
- 1.7 Dresser / présentation
- 2.2 Processus de travail personnel
- 3.1 Secteurs et clients
- 3.2 Calculs
- 4.2 Protection de l'environnement

**Exercices :**

		Durée	eff.	Pos.
2.1	<b><u>Classement / Provenance</u></b> <i>Les assiettes ou plateaux de fromage sont adaptés pour plusieurs occasions.</i> Cochez correctement les caractéristiques des fromages indiqués.	4'	6	P 1 x 3
2.2	<b><u>Réception des marchandises et stockage</u></b> <i>Une attention particulière est nécessaire pour la réception des champignons cultivés et sauvages.</i> a) Choisissez deux sortes de champignons courants. b) Pour chaque sorte, indiquez un point critique à contrôler. c) Indiquez une mesure appropriée en cas de problème.	2'	3	P 1 x 3
2.3	<b><u>Préparation</u></b> <i>Afin que les champignons achetés soient transformés en nourriture saine et sans risque, ils doivent être préparés correctement.</i> Développez les mots-clés indiqués selon la devise « le moins possible, mais autant que nécessaire ».	2'	2	P 1 x 3
2.4	<b><u>Autres denrées alimentaires / Graisses alimentaires et huiles</u></b> <i>Les graisses et les huiles sont très utilisées en cuisine.</i> Placez correctement dans le tableau les graisses alimentaires et les huiles indiquées.	3'	4	P 1 x 3

**Embargo:** Cet examen ne doit pas être utilisé en tant qu'exercice avant le **1<sup>er</sup> mars 2018.**

**Exercices :**

		Durée	eff.	Pos.
2.5	<p><b><u>Calculs</u></b></p> <p><i>Une huile d'olive est en promotion dans plusieurs contenances. La bouteille de 50 ml est vendue à CHF 3.20. La bouteille de 180 ml est vendue à CHF 49.00/litre.</i></p> <p>Calculez la différence de prix des deux offres pour un litre.</p>	3'	3	P 3 x 1
2.6	<p><b><u>Autres denrées alimentaires / Pâtes</u></b></p> <p><i>Le plat « Tortellini con ricotta » se compose des différents ingrédients.</i></p> <p>Attribuez le chiffre des ingrédients à la description correspondante.</p>	3'	4	P 1 x 3
2.7	<p><b><u>Calculs</u></b></p> <p><i>Jusqu'ici, tous les plats de pâtes pour le restaurant italien étaient faits maison. Maintenant, le chef de cuisine hésite à recourir en partie à des plats déjà cuisinés, selon le concept de « Convenience Food » (CF). Etant donné les différents niveaux de finition de produits CF (taux de Convenience), des facteurs (multiplicateurs) spécifiques s'appliquent aux différents plats.</i></p> <p>1. « Tortellini con ricotta », produit Convenience : facteur 2,500, prix de vente de base CHF 15.00</p> <p>2. « Tortellini con ricotta », produit fait maison : facteur 4,000, prix de vente de base CHF 24.00</p> <p>a) Expliquez le lien entre taux de Convenience et charge de travail. b) Calculez le coût de la marchandise pour les deux variantes. c) Motivez la raison pour laquelle un facteur plus élevé est justifié.</p>	6'	4	P 3 x 1
2.8	<p><b><u>Méthodes de cuisson</u></b></p> <p><i>Les aliments sont généralement composés de plusieurs macro- et micronutriments.</i></p> <p>a) Dans la liste d'ingrédients, indiquez lequel agit comme agent. b) Choisissez une des méthodes de cuissons proposées, indiquez la plage de température et le temps de cuisson idéal.</p>	2'	3	P 1 x 3
2.9	<p><b><u>Gestion du temps</u></b></p> <p><i>Pour un examen en blanc pour quatre personnes, l'apprenti a préparé un plan de travail. Les différentes tâches de préparation sont achevées. Les horaires indiqués pour l'envoi des plats sont contraignants et ne peuvent être changés.</i></p> <p>Définissez un ordre judicieux pour la liste d'activités indiquées.</p>	2'	3	P 2 x 1

**Exercices :**

		Durée	eff.	Pos.
2.10	<p><b><u>Secteurs et clients</u></b></p> <p><i>Charte :</i>  <i>« Nous encourageons les collaborateurs à se développer autant sur le plan personnel que professionnel et nous les soutenons dans ces démarches. »</i></p> <p>Indiquez deux possibilités de formation continue avec un diplôme reconnu pour le métier de cuisinier.</p>	1'	1	P 2 x 1
2.11	<p><b><u>Problèmes environnementaux</u></b></p> <p><i>En Suisse, les vaches sont, en partie, nourries de fourrage importé non seulement pour la production de viande, mais aussi pour celle de lait. Les critiques visent surtout l'importation de soja comme fourrage en provenance des pays d'Amérique du Sud.</i></p> <p>a) Indiquez une conséquence sociale et une écologique de la culture du soja.</p> <p>b) Sur la base du texte ci-dessus, indiquez une mesure qui pourrait être appliquée dans la restauration.</p>	2'	3	P 2 x 1
<b>Durée totale :</b>		<b>30'</b>		