

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la Partie Exercices 4.

Dans la partie 4, les exercices issus du plan de formation cuisinières CFC/cuisiniers CFC 2010 sont établis dans l'ordre suivant :

- 1.1 Denrées alimentaires végétales (fruits / produits à base de fruits, légumineuses)
- 1.2 Denrées alimentaires animales (crustacés, coquillages et mollusques / gibier)
- 1.4 Cacao et chocolat
- 1.6 Méthodes de cuisson
- 3.2 Calculs
- 5.2 Concept d'hygiène

Exercices :

		Durée	eff.	Pos.
4.1	<p><u>Classement / Provenance</u></p> <p><i>Les plats de gibier gagnent de plus en plus en importance sur la carte des mets.</i></p> <p>a) Définissez ce qu'on entend par le terme « gibier ».</p> <p>b) Indiquez, avec une croix ☒, quel animal appartient à quel groupe.</p>	2'	5	P 1 x 3
4.2	<p><u>Calculs</u></p> <p><i>Il faut calculer le prix de l'assiette du jour. Les recettes suivantes pour 10 personnes indiquent parfois le poids net et parfois le poids brut pour les ingrédients.</i></p> <p>Calculez les quantités nécessaires et le prix des marchandises pour 10 personnes.</p>	6'	5	P 3 x 1
4.3	<p><u>Autres denrées alimentaires / Produits</u></p> <p><i>De nombreuses sortes de cacao sont disponibles sur le marché mondial.</i></p> <p>a) Pour chaque continent mentionné, indiquez deux pays d'où le cacao est importé en Suisse.</p> <p>b) Attribuez les produits indiqués à la bonne catégorie.</p>	3'	6	P 1 x 3
4.4	<p><u>Réception des marchandises et stockage</u></p> <p><i>Les critères de stockage dépendent toujours du type de fruit.</i></p> <p>Pour chaque fruit mentionné, indiquez deux principes de stockage importants.</p>	3'	3	P 1 x 3

Embargo : Cet examen ne doit pas être utilisé en tant qu'exercice **avant le 1^{er} mars 2018.**

Exercices :		Durée	eff.	Pos.
4.5	<p><u>Rapport méthodes de cuisson / Appareils, ustensiles / Équipements</u></p> <p><i>Les crustacés, les coquillages et les mollusques peuvent être préparés avec différentes méthodes de cuisson.</i></p> <p>a) Indiquez le nom des appareils et ustensiles de cuisson représentés sur l'image.</p> <p>b) Déterminez la technique de chaleur sèche recherchée à l'aide des images.</p> <p><i>Votre formateur souhaite que vous lui indiquiez selon quel principe fonctionne la transmission de chaleur pour les appareils et ustensiles de cuisson représentés.</i></p> <p>c) Définissez le type de chaleur.</p>	3'	5	P 1 x 3
4.6	<p><u>Méthodes de cuisson</u></p> <p><i>Afin d'assimiler la méthode de cuisson bouillir des légumineuses, vous préparez la recette « potée indienne aux légumes secs ».</i></p> <p>a) Avec des numéros, mettez dans le bon ordre les différentes étapes de préparation pour cette recette.</p> <p><i>Les potages à base de légumineuses sont des plats nourrissants avec une haute valeur nutritive et physiologique.</i></p> <p>b) Indiquez deux différences essentielles entre un potage de légumineuses et un potage purée de légumineuses.</p>	4'	6	P 1 x 3
4.7	<p><u>Rapport entre les aliments / Méthodes de cuisson / Températures</u></p> <p><i>Selon la méthode de cuisson choisie, les plats de crustacés peuvent présenter un résultat très différent (p.ex. vitreux, tendre, croustillant, etc.).</i></p> <p>Indiquez avec une croix ☒ si les affirmations sont correctes ou fausses.</p>	3'	4	P 1 x 3
4.8	<p><u>Concept d'hygiène</u></p> <p><i>Les chambres frigorifiques sont équipées de plusieurs appareils de mesure et de réglage. Cela nous facilite la tâche pour remplir des fiches de contrôle.</i></p> <p>a) En reportant les lettres, attribuez la bonne fonction à chaque appareil.</p> <p><i>Les apprentis cuisiniers sont chargés de contrôler quotidiennement la température et l'humidité de la chambre frigorifique. Vous trouvez les valeurs indiquées sur l'instrument de mesure.</i></p> <p>b) Décrivez le comportement/procédé correct au cas où vous rencontrez les valeurs de l'image lors de votre contrôle quotidien.</p>	4'	3	P 2 x 1
4.9	<p><u>Calculs</u></p> <p><i>Le patron effectue régulièrement des rondes dans la cuisine et il éteint les salamandres, ferme les robinets ouverts et éteint les lumières.</i></p> <p>Indiquez quels coûts il souhaite réduire.</p>	2'	1	P 3 x 1
Durée totale :			30'	