

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la partie exercices 1.

*Ce temps n'est pas compté dans le temps imparti pour l'examen, il s'agit d'un temps supplémentaire mis à la disposition des candidats à titre de « mise en place ».*

Les exercices de la partie 1 sont en rapport avec les objectifs particuliers suivants :

- **1.2** Denrées alimentaires animales (volaille, gibier et produits carnés)
- **1.3** Denrées alimentaires d'origine animale (fromage)
- **1.4** Autres denrées alimentaires (herbes, épices / condiments)
- **1.5** Diététique
- **1.6** Méthodes de cuisson
- **1.7** Dresser / arranger les mets / présentation
- **2.1** Organisation
- **2.3** Processus généraux d'entreprise
- **2.4** Compréhension et gestion de la technologie et de sa mise en œuvre
- **3.2** Calculs
- **4.1** Sécurité du travail et protection de la santé
- **5.1** Hygiène personnelle et d'entreprise

**Exercices :**

		Durée	Pts.	Pos.
1.1	<p><b><u>Classement / provenance</u></b></p> <p><i>Les professionnels de la branche expliquent le classement, les sortes, la composition et le procédé de fabrication des fromages.</i></p> <p>Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les affirmations sont vraies ou fausses.</p>	3'	3	P 1 x 3
1.2	<p><b><u>Critères de qualité</u></b></p> <p><i>Les spécialités fromagères comme l'Emmental, le Gruyère, l'Appenzell et bien d'autres encore sont marquées du label de qualité AOP et IGP.</i></p> <p>Avec un trait, reliez les labels de qualité aux affirmations correspondantes.</p>	3'	2	P 1 x 3
1.3	<p><b><u>Critères de qualité</u></b></p> <p><i>Dans l'élevage avicole, l'objectif est d'améliorer la qualité de la viande.</i></p> <p>Citez trois critères de qualité pour la volaille et décrivez comment vérifier les critères en question.</p>	3'	3	P 1 x 3

**Embargo :** Cet examen **ne doit pas être utilisé** en tant qu'exercice **avant le 1<sup>er</sup> mai 2020.**

Exercices :		Durée	Pts.	Pos.
1.4	<p><b>Réception / stockage</b></p> <p><i>Les personnes en contact direct avec du gibier assument une grande responsabilité à l'égard de la santé des consommateurs.</i></p> <p>a) Indiquez trois caractéristiques sensorielles à vérifier lors de la réception de gibier frais.</p> <p><i>Le gibier présente un terrain favorable pour la croissance de micro-organismes, raison pour laquelle le stockage joue un rôle important.</i></p> <p>b) Indiquez la température de stockage ainsi que le taux d'humidité optimal.</p>	3'	4	P 1 x 3
1.5	<p><b>Préparation</b></p> <p><i>La volaille est généralement préparée pour la cuisson avec un type de découpe.</i></p> <p>a) Indiquez le terme technique correspondant au type de découpe illustré.</p> <p>b) Expliquez la particularité de ce type de découpe pour les morceaux de volaille découpés et indiquez la présentation correcte pour quatre personnes.</p> <p><i>Pour cuire une volaille entière, il faut la ficeler au préalable.</i></p> <p>c) Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les motifs sont vrais ou faux concernant le bridage de la volaille.</p>	4'	4	P 1 x 3
1.6	<p><b>Condiments</b></p> <p><i>En cuisine, les sauces d'assaisonnement, chutneys et pâtes sont des produits utilisés de manière semblable aux épices.</i></p> <p>Attribuez le produit correspondant aux différentes définitions.</p>	3'	2	P 1 x 3
1.7	<p><b>Principes diététiques</b></p> <p><i>Une alimentation variée et complète, composée d'aliments d'origine végétale et animale, sont les conditions pour une alimentation saine.</i></p> <p>Indiquez quatre facteurs qui influencent l'alimentation d'aujourd'hui.</p>	3'	2	P 1 x 3
1.8	<p><b>Rapport entre aliments / méthodes de cuisson / températures</b></p> <p><i>Le gibier, mais aussi les produits issus de cette viande, doivent faire l'objet de considérations particulières lors du choix de la méthode de cuisson.</i></p> <p>a) Reliez d'un trait les énoncés à la bonne méthode de cuisson.</p> <p>b) Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les affirmations sont vraies ou fausses.</p>	4'	4	P 1 x 3
1.9	<p><b>Combinaisons</b></p> <p><i>Selon la méthode de cuisson, vous avez parfois besoin de différentes combinaisons d'appareils et d'ustensiles.</i></p> <p>En reportant les numéros, attribuez les bons appareils, ustensiles et outils au mets correspondant.</p>	5'	6	P 1 x 3

Exercices :		Durée	Pts.	Pos.
1.10	<p><b>Calculs</b></p> <p><i>Les poulardes de Bresse coûtent CHF 24.50/kg. Le chef en a acheté 25,000 kg. Prêtes cuire, elles pèsent encore 19,500 kg.</i></p> <p>a) Calculez à combien s'élèvent les pertes en pourcentage. b) Calculez le coût de la marchandise pour une portion de poularde de Bresse de 0,180 kg PAC</p>	6'	6	P 3 x 1
1.11	<p><b>Auxiliaires de vente</b></p> <p><i>Le concept de promotion commerciale comprend plusieurs activités visant à augmenter les résultats des ventes.</i></p> <p>Soulignez les affirmations qui influencent positivement le chiffre d'affaire.</p>	4'	4	P 1 x 3
1.12	<p><b>Points de jonction</b></p> <p><i>Entre les employés, il y a toujours des divergences concernant les fonctions et les tâches.</i></p> <p>Indiquez deux outils de l'organisation structurelle et fonctionnelle que le chef de cuisine peut appliquer pour définir clairement les domaines de responsabilité.</p>	2'	2	P 2 x 1
1.13	<p><b>Conception de l'offre</b></p> <p><i>Lors de la conception d'une offre, il est important de savoir pour quel type de clientèle, quel moment de la journée ou quel événement le repas est prévu.</i></p> <p>Décrivez ce qui caractérise les types de repas mentionnés.</p>	2'	3	P 2 x 1
1.14	<p><b>Planification de l'utilisation des équipements</b></p> <p><i>Le chef de cuisine vous demande une planification des machines, appareils et types d'accessoires nécessaires pour un événement auquel sont attendus 50 clients.</i></p> <p>Effectuez la planification de l'utilisation des équipements et machines pour le banquet.</p>	3'	5	P 2 x 1
1.15	<p><b>Protection contre les incendies</b></p> <p><i>Les formations dispensées par des professionnels réduisent les risques d'incendies.</i></p> <p>a) Décrivez quatre risques/causes qui peuvent être à l'origine d'incendie dans les établissements de l'hôtellerie et de la restauration. b) Indiquez les quatre étapes à observer pour l'utilisation d'une couverture sur une friteuse en feu.</p>	2'	6	P 2 x 1
1.16	<p><b>Calculs</b></p> <p><i>Une société de 45 personnes souhaite des rognons de cerf en croûte de sel. Poids de la portion prête à l'emploi : 0,180 kg. Pertes lors de la préparation : cuisson 18 %, découpe 7 %.</i></p> <p>Calculez la quantité de rognons de cerf nécessaire en kilogrammes.</p>	5'	5	P 3 x 1

**Exercices :**

		Durée	Pts.	Pos.
1.17	<b><u>Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels / ODAIOUS</u></b> <i>La législation sur les denrées alimentaires protège les consommateurs contre les tromperies.</i> Sur la base de cet énoncé, indiquez trois points contre lesquels le consommateur est protégé.	2'	3	P 2 x 1
1.18	<b><u>Hygiène</u></b> <i>Une bonne qualité n'est pas le fruit du hasard. Elle est toujours fondée sur des principes et des directives.</i> a) Analysez la situation décrite et indiquez deux dangers potentiels. b) Sur la base de l'analyse des risques, indiquez deux mesures appropriées.	3'	4	P 2 x 1
<b>Durée totale :</b>			<b>60'</b>	