

Série 2018.1J  
**Connaissances professionnelles**  
**Partie solutions 1**

Procédure de qualification  
**Cuisinière CFC**  
**Cuisinier CFC**

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Temps** 60 minutes pour 18 exercices.
- Outils** Aucun moyen auxiliaire, ouvrage de référence, etc. n'est autorisé.
- Calculatrice de poche** Seules sont autorisées les calculatrices non programmables et sans fonction mémoire de texte (fonctions de calcul exclusivement).
- Appareils électroniques** Les téléphones portables ou autres appareils électroniques doivent être remis éteints aux personnes responsables.
- Instruments d'écriture** Les stylos à bille ou stylos-feutres permanents sont autorisés. L'utilisation du crayon à papier ou du stylo à encre effaçable corrigible est interdite.
- Evaluation** Le nombre de points pouvant être obtenus est indiqué. Les réponses supplémentaires ne sont pas prises en considération.
- Formulation f/m** Le générique masculin englobe le masculin et le féminin.
- 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.
1.1	3'	3		1.12	2'	2		1.10	6'	6	
1.2	3'	2		1.13	2'	3		1.16	5'	5	
1.3	3'	3		1.14	3'	5					
1.4	3'	4		1.15	2'	6					
1.5	4'	4		1.17	2'	3					
1.6	3'	2		1.18	3'	4					
1.7	3'	2									
1.8	4'	4									
1.9	5'	6									
1.11	4'	4									
<b>Total*</b>	<b>35'</b>	<b>34</b>		<b>Total*</b>	<b>14'</b>	<b>23</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.

Signature des expertes/experts :

**Embargo :**

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

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

1.1 Classement / provenance			
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			max.
Affirmations :	vrai	faux	<b>3</b>
Les fromages affinés sont classifiés selon la teneur en eau dans le fromage dégraissé ainsi que la teneur en matière grasse dans l'extrait sec.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
Par intolérance au lactose, on sous-entend l'allergie aux protéines du lait de vache.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....
Les fromages frais sont le fruit d'une coagulation provoquée par la présure combinée à des ferments lactiques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le sérac est fabriqué à partir du babeurre, à travers un procédé qui permet de séparer la protéine du beurre et la matière grasse du beurre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le lait caillé est coupé en morceau avec un tranche-caillé. Plus les morceaux sont gros, plus le fromage sera dur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le Parmigiano Reggiano et le Sbrinz appartiennent à la catégorie des fromages à pâte extra-dure.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

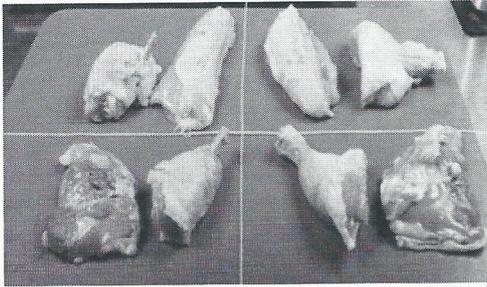
1.2 Critères de qualité		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Label de qualité :	Affirmation :	<b>2</b>
AOP ©	<input type="checkbox"/> Indication géographique protégée <input type="checkbox"/> Matière première et élaboration dans la région d'origine définie <input type="checkbox"/> L'indication de provenance est protégée	eff.
IGP ©	<input type="checkbox"/> Le fromage est produit ou affiné sur le lieu d'origine	.....

1.3 Critères de qualité		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Exemple Critère de qualité :	Charnure	<b>3</b>
Exemple Description :	Une volaille de bonne qualité est bien en chair et sèche.	eff.
Critère de qualité 1 :	_____	.....
Description :	_____	
Critère de qualité 2 :	_____	
Description :	_____	
Critère de qualité 3 :	_____	
Description :	_____	

1.4 Réception / stockage		
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
1. _____		<b>3</b>
2. _____		eff.
3. _____		.....
b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Température de stockage du gibier frais :	Humidité :	Température de stockage du gibier mariné :
_____	_____	max. 5°C
		eff.
		.....

## 1.5 Préparation

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



Terme technique :

---

max.

1

eff.

.....

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

Particularité :

Présentation :

---



---



---



---



---



---

max.

2

eff.

.....

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

Motif :

vrai

faux

Pour que les cuisses soient bien placées et protègent ainsi la poitrine afin qu'elle ne s'assèche pas.



Pour que la volaille garde sa forme pendant la préparation.



max.

1

eff.

.....

## 1.6 Condiments

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

Produits : *tapenade / sambal oelek / sauce Worcestershire / sauce soja*

Définition :

Produit :

Pâte composée d'olives noires et vertes.

---

Les composants principaux sont le tamarin, la mélasse, le vinaigre et diverses épices.

---

Est fabriquée par la fermentation de graines et l'ajout de colorant caramel.

---

Ce produit contient des piments rouges, du vinaigre, du sel et des épices.

---

max.

2

eff.

.....

1.7 Principes diététiques	
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	
1. _____	max. <b>2</b>
2. _____	eff.
3. _____	.....
4. _____	

1.8 Rapport entre aliments / méthodes de cuisson / températures	
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	
<p>Enoncé :</p> <p>La viande de gibier riche en tissus conjonctifs est... ©</p>	<p>Méthodes de cuisson :</p> <p>© ...sautée, grillée</p> <p>© ...étuvée, braisée</p>
<p>Enoncé :</p> <p>Pour le consommé de gibier... ©</p>	<p>Méthodes de cuisson :</p> <p>© ...on fait rôtir les parures de gibier</p> <p>© ...on blanchit les chutes de parage</p>
b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	
Affirmations :	vrai      faux
Pour rôtir une selle de chevreuil, la température à cœur atteint 90°C.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Les canards sauvages ont une faible teneur en matière grasse et sont donc bardés avant d'être rôtis.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Pour le civet de chamois, la viande est sautée dans l'huile très chaude.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Pour civet de cerf, la marinade vise essentiellement à assécher la viande.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

## 1.9 Combinaisons

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

n° ustensile

n° ustensile

n° ustensile

max.

6

eff.

1



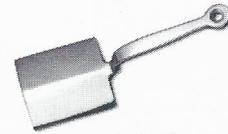
Fourneau

5



Casserole basse

9



Batte à viande

2



Poêle à griller

6



Poêle lyonnaise

10



Rôtissoire

3



Combisteamer

7



Lardoir

4



Sauteuse

8



Braisière

Epaule de cerf braisée

Epaule de chamois bouillie

Selle de chevreuil rôtie

Carré de marcassin glacé

Emincé de renne sauté

Pavé de bison grillé

## 1.10 Calculs

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

max.

3

eff.

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

max.

3

eff.

## 1.11 Auxiliaires de vente

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

4

eff.

Des menus et cartes de mets lisibles et bien présentés

Un concept HACCP parfait

Des dénominations de mets faciles à comprendre

Des nappes sales

Une personne au service aimable et souriante

Des employés qui fument devant l'entrée

Une ventilation qui ne fonctionne pas

Un uniforme de travail impeccable

**1.12 Points de jonction**

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

Organisation structurelle :

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

Organisation fonctionnelle :

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

max.

**2**

eff.

.....

**1.13 Conception de l'offre**

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Repas :

Caractéristique :

Exemple :  
Menu du jour

Le menu du jour est servi rapidement.

Business lunch

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Lunch debout

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Buffet

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

max.

**3**

eff.

.....

**1.14 Planification de l'utilisation des équipements**

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

Menu : Galantine de volaille aux fruits secs  
 ☆☆☆  
 Velouté de courge  
 ☆☆☆  
 Médallions de porc sautés  
 Pommes galette  
 Choux rouges braisés  
 ☆☆☆  
 Jalousie aux poires, glace à la vanille

max.

**5**

eff.

Hors d'œuvre  
froid :

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

Potage :

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

Plat principal :

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Dessert :

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

**1.15 Protection contre les incendies**

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

max.

**4**

eff.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

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

max.

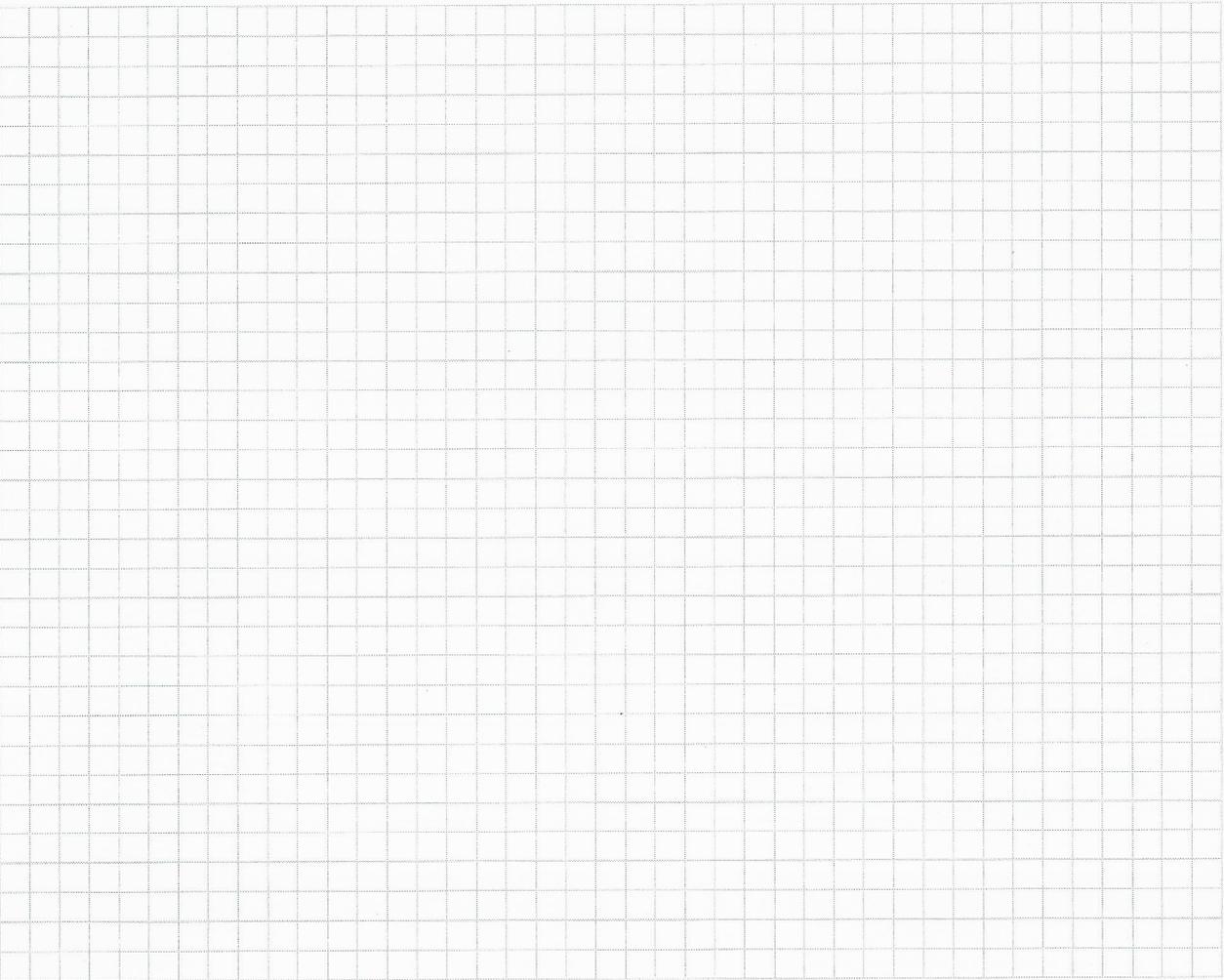
**2**

eff.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

**1.16      Calculs**

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


---

max.

**5**

eff.

.....

**1.17      Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels / ODAIOUS**

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Énoncé :	Points :
Protection contre la tromperie	1. _____ _____
	2. _____ _____
	3. _____ _____
	_____
	_____
	_____

max.

**3**

eff.

.....

**1.18 Hygiène**

Exemple / situation :	Moisissures sur les aliments
Analyse des risques	Elles forment un ensemble de filaments (mycélium) qui retire les nutriments précieux des aliments.  La décomposition des nutriments modifie l'odeur et le goût. De nombreuses moisissures émettent des produits métaboliques toxiques, p.ex. l'aflatoxine.
Mesures appropriées :	Les aliments moisis sont avariés et ne peuvent plus être utilisés (même en tant que nourriture pour les animaux).  Nettoyer la panetière et les boîtes à pâtisseries avec les moyens appropriés (eau vinaigrée). Eliminer les produits avariés, à moins qu'ils ne présentent une teneur en sucre très élevée (>50 %). Dans ce cas, comme avec les fromages à pâte dure et la viande séchée très dure, il est suffisant d'enlever soigneusement la moisissure.

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

Situation :	Présence de salmonelle sur la viande de volaille et les produits dérivés
Analyse des risques :	1. _____ _____  2. _____ _____

max.  
**2**  
eff.  
.....

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

Mesures appropriées :	1. _____ _____  2. _____ _____
-----------------------	--

max.  
**2**  
eff.  
.....