

Série 2018.1J

Connaissances professionnelles

Partie solutions 1

Procédure de qualification

Cuisinière CFC

Cuisinier CFC

## Solutions pour expertes et experts

<b>Temps</b>	60 minutes pour 18 exercices.
<b>Outils</b>	Aucun moyen auxiliaire, ouvrage de référence, etc. n'est autorisé.
<b>Calculatrice de poche</b>	Seules sont autorisées les calculatrices non programmables et sans fonction mémoire de texte (fonctions de calcul exclusivement).
<b>Appareils électroniques</b>	Les téléphones portables ou autres appareils électroniques doivent être remis éteints aux personnes responsables.
<b>Instruments d'écriture</b>	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.
<b>Evaluation</b>	Le nombre de points pouvant être obtenus est indiqué. Les réponses supplémentaires ne sont pas prises en considération. Les solutions figurant en italique/gras/petits caractères indiquent d'autres réponses possibles.
<b>Formulation f/m</b>	Le générique masculin englobe le masculin et le féminin.
<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

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.

#### Embargo :

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

Examen élaboré par :  
Edition :

Commission procédures de qualification d'Hotel & Gastro formation Suisse, Weggis  
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	.....
Les fromages frais sont le fruit d'une coagulation provoquée par la présure combinée à des ferments lactiques.	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	
Le Parmigiano Reggiano et le Sbrinz appartiennent à la catégorie des fromages à pâte extra-dure.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

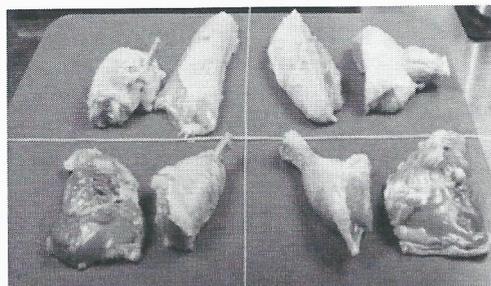
1.2 Critères de qualité		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Label de qualité :	Affirmation :	<b>2</b>
AOP	Indication géographique protégée	eff.
IGP	Matière première et élaboration dans la région d'origine définie	.....
	L'indication de provenance est protégée	
	Le fromage est 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 :	<b>Graisse</b>	.....
Description :	<b>La graisse est claire.</b>	
Critère de qualité 2 :	<b>Bréchet</b>	
Description :	<b>Tendre et flexible chez les jeunes poulets.</b>	
Critère de qualité 3 :	<b>Peau</b>	
Description :	<b>La peau ne comporte pas de plumes.</b>	
<p><b>Correction :</b>  <i>D'autres solutions sont possibles.            Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.            Si le critère ou la description manque, il est possible d'attribuer 0,5 point au maximum.</i></p>		

1.4 Réception / stockage			
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.			max.
1. <b>L'animal ne doit présenter que des petits hématomes liés à la blessure par balle.</b>			<b>3</b>
2. <b>La viande doit être sèche au toucher.</b>			eff.
3. <b>Odeur de chasse fraîche.</b>			.....
<p><i>Dans une certaine mesure, la taille du gibier donne une idée de son âge.            Mesurer / vérifier la température de la viande.            Contrôler l'emballage pour la date et éventuellement la mise sous vide.            Respecter la chaîne du froid et donc entreposer aussi vite que possible dans le réfrigérateur.            Remplir la liste de contrôle « Réception des marchandises » et signaler toute irrégularité.</i></p>			
<p><b>Correction :</b>  <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i></p>			
b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			max.
Température de stockage du gibier frais :	Humidité :	Température de stockage du gibier mariné :	<b>1</b>
<b>0°C à 2°C</b>	<b>85 % à 90 %</b>	<b>max. 5°C</b>	eff.
			.....

**1.5 Préparation**

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



Terme technique : **Ce type de découpe est appelé « poulet sauté ».**

max.

**1**

eff.

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

Particularité :

**La volaille est découpée en huit parts.**

**La poitrine et les cuisses sont coupées en deux.**

Présentation :

**Les convives reçoivent un morceau de poitrine et un morceau de cuisse.**

**On parle de viande blanche pour la poitrine et foncée pour les cuisses. On veille à ce que la quantité d'os soit à peu près la même pour tous.**

**Correction :**

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

max.

**2**

eff.

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

Motif :

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

vrai

faux

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.

**Tapenade**

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

**Sauce Worcestershire**

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

**Sauce soja**

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

**Sambal oelek**

max.

**2**

eff.

1.7 Principes diététiques		max.
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		<b>2</b>
1. <i>Conditions de vie et de travail</i>		eff.
2. <i>Habitudes alimentaires</i>		.....
3. <i>Tendances de la mode</i>		
4. <i>Moyens financiers</i>		
<p><b>Correction :</b>  <i>D'autres solutions sont possibles.</i>  <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i></p>		

1.8 Rapport entre aliments / méthodes de cuisson / températures		max.
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		<b>2</b>
<p>Enoncé :</p> <p>La viande de gibier riche en tissus conjonctifs est...</p>	<p>Méthodes de cuisson :</p> <p><input checked="" type="radio"/> ...sautée, grillée</p> <p><input checked="" type="radio"/> ...étuvée, braisée</p>	eff.
<p>Enoncé :</p> <p>Pour le consommé de gibier...</p>	<p>Méthodes de cuisson :</p> <p><input checked="" type="radio"/> ...on fait rôtir les parures de gibier</p> <p><input checked="" type="radio"/> ...on blanchit les chutes de parage</p>	.....
b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		<b>2</b>
Affirmations :	vrai	faux
Pour rôtir une selle de chevreuil, la température à cœur atteint 90°C.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Les canards sauvages ont une faible teneur en matière grasse et sont donc bardés avant d'être rôtis.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pour le civet de chamois, la viande est sautée dans l'huile très chaude.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pour civet de cerf, la marinade vise essentiellement à assécher la viande.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		eff.
		.....

## 1.9 Combinaisons

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

n° ustensile

1



Fourneau

2



Poêle à griller

3



Combisteamer

4



Sauteuse

n° ustensile

5



Casserole basse

6



Poêle lyonnaise

7



Lardoir

8



Braisière

n° ustensile

9



Batte à viande

10



Rôtissoire

max.

6

eff.

Epaule de cerf braisée	Epaule de chamois bouillie	Selle de chevreuil rôtie
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">7</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">8</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">3</div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">5</div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">10</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">3</div> </div>

Carré de marcassin glacé	Emincé de renne sauté	Pavé de bison grillé
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">8</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">3</div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">6</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">4</div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">9</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">2</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">1</div> </div>

**Correction pour les experts :**

**Seuls les plats dont les numéros ont été attribués de manière complète et correcte donnent droit à un point.**

**1.10 Calculs**

a) Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.		max. <b>3</b>
Règle de trois :	Avec les multiples :	eff.
1. $25,000\text{ kg} - 19,500\text{ kg} = 5,500\text{ kg}$	1. $25,000\text{ kg} - 19,500\text{ kg} = 5,500\text{ kg}$	.....
2. $100\% : 25,000\text{ kg} = 4\%$	2. $25,000\text{ kg} : 5,500\text{ kg} = M\ 4,545$	
3. $4\% \times 5,500\text{ kg} = \underline{22\%}$	3. $100\% : M\ 4,545 = \underline{22\%}$	
<b>Le pourcentage de pertes s'élève à 22 %.</b>		
b) Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.		max. <b>3</b>
Règle de trois :	Avec les multiples :	eff.
1. $CHF\ 24.50 : 78\% = CHF\ 0.314$	1. $100\% : 78\% = M\ 1,282$	.....
2. $CHF\ 0.314 \times 100\% = CHF\ 31.40$	2. $CHF\ 24.50 \times M\ 1,282 = CHF\ 31.41$	
3. $CHF\ 31.40 \times 0,180\text{ kg} = \underline{CHF\ 5.65}$	3. $CHF\ 31.41 \times 0,180\text{ kg} = \underline{CHF\ 5.65}$	
<b>Le coût de la marchandise pour 0,180 kg de poularde de Bresse s'élève à : règle de trois : CHF 5.65 / multiples : CHF 5.65.</b>		

**1.11 Auxiliaires de vente**

Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max. <b>4</b>
<b><u>Des menus et cartes de mets lisibles et bien présentés</u></b>	eff.
Un concept HACCP parfait	.....
<b><u>Des dénominations de mets faciles à comprendre</u></b>	
Des nappes sales	
<b><u>Une personne au service aimable et souriante</u></b>	
Des employés qui fument devant l'entrée	
Une ventilation qui ne fonctionne pas	
<b><u>Un uniforme de travail impeccable</u></b>	
<b>Correction :</b> <b>Huit décisions doivent être prises, notées chacune avec 0,5 point.</b>	

1.12 Points de jonction		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Organisation structurelle :	Organisation fonctionnelle :	<b>2</b>
1. <b>Organigramme</b>	1. <b>Instructions de travail</b>	eff.
2. <b>Description de poste</b>	2. <b>Recettes</b>	.....
<p><b>Correction :</b>  <i>D'autres solutions sont possibles.</i>  <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i></p>		

1.13 Conception de l'offre		
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
Repas :	Caractéristique :	<b>3</b>
Exemple : Menu du jour	Le menu du jour est servi rapidement.	eff.
Business lunch	<b>Repas pour hommes d'affaire, mets digestes, préparation spéciale.</b>	.....
Lunch debout	<b>Le repas est servi dans des verrines, sur des plats ou dans des cuillères sur des tables surélevées.</b>	
Buffet	<b>Le client se sert lui-même.</b>	
<p><b>Correction :</b>  <i>D'autres solutions sont possibles.</i>  <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i></p>		

1.14 Planification de l'utilisation des équipements		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
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	5
		eff.
		.....
Hors d'œuvre froid :	1. <i>Hachoir</i> 2. <i>Combi-steamer</i>	
Potage :	1. <i>Casserole haute</i> 2. <i>Mixeur</i>	
Plat principal :	1. <i>Combi-steamer</i> 2. <i>Rôtissoire basculante</i> 3. <i>Braisière</i>	
Dessert :	1. <i>Combi-steamer</i> 2. <i>Rôtissoire basculante</i> 3. <i>Freezer</i>	
<b>Correction :</b> <i>D'autres solutions sont possibles.</i>		

1.15 Protection contre les incendies		
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
1. <i>Cuisinière à gaz, fuites de gaz à cause de tuyaux non étanches</i>		4
2. <i>Thermostat de la friteuse défectueux</i>		
3. <i>Matériaux inflammables sur les fourneaux</i>		eff.
4. <i>Huile dans la ventilation</i>		.....
<b>Correction :</b> <i>D'autres solutions sont possibles.</i>		
b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
1. <i>Saisir la couverture anti-feux par les rubans pour la sortir de son emballage et la déplier.</i>		2
2. <i>Poser d'un coup et rapidement la couverture sur le feu.</i>		
3. <i>Veiller à ce que le foyer soit entièrement recouvert.</i>		eff.
4. <i>Laisser reposer la couverture jusqu'au refroidissement de la friteuse pour éviter une reprise de l'incendie.</i>		.....
<b>Correction :</b> <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i>		

### 1.16 Calculs

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

Règle de trois :

1. **45 portions x 0,180 kg = 8,100 kg**
2. **100 % - 7 % = 93 %**
3. **100 % - 18 % = 82 %**
4. **8,100 kg : 93 % x 100 % = 8,710 kg**
5. **8,710 kg : 82 % x 100 % = 10,622 kg**

Avec les multiples :

1. **45 portions x 0,180 kg = 8,100 kg**
2. **100 % : 93 % = M<sub>1</sub> 1,075**
3. **100 % : 82 % = M<sub>2</sub> 1,220**
4. **M<sub>1</sub> 1,075 x M<sub>2</sub> 1,220 = ME 1,312**
5. **8,100 kg x ME 1,312 = 10,627 kg**

**La quantité de rognons de cerf nécessaire s'élève à :  
règle de trois : 10,622 kg / multiples : 10,627 kg**

max.

**5**

eff.

### 1.17 Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels / ODAIIOUS

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

**3**

Enoncé :

Points :

Protection contre  
la tromperie

1. **Les consommateurs sont protégés contre les risques  
sanitaires liés aux denrées alimentaires.**
2. **Protection contre les fausses déclarations.**
3. **Protection contre l'utilisation d'ustensiles inappropriés.**

**Correction :**

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

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 moisissés 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.		max. <b>2</b>
Situation :	Présence de salmonelle sur la viande de volaille et les produits dérivés	eff.
Analyse des risques :	1. <b>Les salmonelles comprennent tout un groupe de bactéries intestinales dangereuses.</b>  2. <b>Elles se multiplient rapidement dans les aliments non refroidis.</b>	.....
<p><b>Correction :</b>  <i>D'autres solutions sont possibles.</i>  <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i></p>		
b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max. <b>2</b>
Mesures appropriées :	1. <b>Ne jamais interrompre la chaîne du froid.</b>  2. <b>Décongeler de manière correcte les produits à base de volaille dans la chambre frigorifique.</b>	eff.
<p><b>Correction :</b>  <i>D'autres solutions sont possibles.</i>  <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i></p>		.....