

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

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 2 sont en rapport avec les objectifs particuliers suivants :

- 1.1 Denrées alimentaires végétales (fruits / produits issus de fruits)
- 1.2 Denrées alimentaires animales (crustacés, coquillage et mollusques)
- 1.4 Autres denrées alimentaires (graisses alimentaires et huiles)
- 1.5 Diététique (besoin en énergie)
- 1.6 Méthodes de cuisson (technique de chaleur humide)
- 1.7 Dresser et présenter les plats
- 2.2 Processus de travail personnels
- 3.2 Calculs
- 4.2 Protection de l'environnement

Exercices :

		Durée	Pts.	Pos.
2.1	<p><u>Classement / provenance</u></p> <p><i>Il existe une grande variété de crustacés et de mollusques. Ils permettent d'enrichir et de varier les menus.</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
2.2	<p><u>Réception / stockage</u></p> <p><i>Les fruits suivants sont livrés : framboises, abricots et pommes.</i></p> <p>a) Pour chaque fruit, indiquez deux critères de qualité. Les critères ne peuvent pas se répéter.</p> <p>b) Décrivez le stockage des framboises dans la chambre frigorifique et le congélateur avec les températures correspondantes.</p>	3'	5	P 1 x 3
2.3	<p><u>Autres denrées alimentaires / graisses alimentaires et huiles</u></p> <p><i>Selon l'utilisation, le cuisinier doit être en mesure de choisir la bonne graisse alimentaire/huile.</i></p> <p>Indiquez une possibilité d'utilisation pour chaque graisse alimentaire/huile proposée.</p>	2'	2	P 1 x 3

Embargo : Cet examen ne doit pas être utilisé en tant qu'exercice avant le 1^{er} mai 2020.

Exercices :		Durée	Pts.	Pos.
2.4	<p><u>Technique de chaleur humide</u></p> <p><i>Sur votre carte, vous proposez un œuf poché avec des coquilles Saint-Jacques sautées sur lit de poireaux.</i></p> <p>a) Décrivez la préparation d'un œuf poché.</p> <p>b) Indiquez deux facteurs qui peuvent poser problème pendant la préparation et justifiez-les.</p>	4'	5	P 1 x 3
2.5	<p><u>Importance et impact</u></p> <p><i>L'œuf poché avec coquilles Saint-Jacques sautées sur lit de poireaux doit être dressé de manière séduisante.</i></p> <p>Pour les points énumérés, indiquez un exemple de mise en œuvre concrète.</p>	3'	4	P 1 x 3
2.6	<p><u>Besoin en énergie</u></p> <p><i>Nous tirons tous notre énergie de notre alimentation.</i></p> <p>Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les affirmations sont vraies ou fausses.</p>	2'	4	P 1 x 3
2.7	<p><u>Calculs</u></p> <p><i>La préparation des coquilles Saint-Jacques comporte une perte de 80 %.</i> <i>Prix d'achat : CHF 27.00/kg.</i></p> <p>Calculez le coût de la marchandise pour une portion de coquilles Saint-Jacques PAC de 0,040 kg.</p>	5'	3	P 3 x 1
2.8	<p><u>Protection de l'environnement</u></p> <p><i>La protection de l'environnement est importante dans l'entreprise.</i></p> <p>a) Pour chaque point indiqué, donnez un exemple concret de mesure à prendre pour réduire les déchets.</p> <p>b) Indiquez comment l'entreprise peut aussi assumer indirectement sa responsabilité environnementale.</p>	2'	4	P 2 x 1
2.9	<p><u>Problèmes environnementaux</u></p> <p><i>L'huile de palme est généralement issue de monocultures.</i></p> <p>Indiquez une conséquence sociale et écologique de la culture d'huile de palme.</p>	2'	2	P 2 x 1
2.10	<p><u>Calculs</u></p> <p><i>Le chef saucier confectionne des brochettes de scampi à griller. Pour cela, il faut optimiser les coûts.</i></p> <p>Parmi les étapes mentionnées, choisissez-en une et indiquez pour celle-ci deux mesures que le chef peut prendre afin d'optimiser les coûts.</p>	4'	2	P 3 x 1
Durée totale :			30'	