

Série 2018.2J
Connaissances professionnelles
Partie solutions 2

Procédure de qualification
Cuisinière CFC
Cuisinier CFC

Nom :

 Prénom :

N° du candidat :

 Date :

- Temps** 30 minutes pour 10 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.
2.1	3'	3		2.8	2'	4		2.7	5'	3	
2.2	3'	5		2.9	2'	2		2.10	4'	2	
2.3	2'	2									
2.4	4'	5									
2.5	3'	4									
2.6	2'	4									
Total*	17'	23		Total*	4'	6		Total*	9'	5	

* 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^{er} mai 2020**.

2.1 Classement / provenance

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

Affirmations :	vrai	faux
Les huîtres sont le seul coquillage cultivé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les escargots font partie des crustacés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le homard est le plus grand crustacé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tous les coquillages appartiennent aux mollusques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La sèche, le calmar et le poulpe font partie des mollusques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les homards vivent dans les embouchures de fleuves et peuvent donc aussi être conservés dans l'eau douce.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.

3

eff.

2.2 Réception / stockage

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

Framboises :	<p>Critères de qualité (qualité extérieure) :</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p>
Abricots :	<p>Critères de qualité (qualité intérieure) :</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p>
Pommes :	<p>Critères de qualité :</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p>

max.

3

eff.

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

Chambre frigorifique :

Température :

Congélateur :

Température :

max.

2

eff.

2.3 Autres denrées alimentaires / graisses alimentaires et huiles

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

max.

2

Graisses alimentaires et huiles :

Utilisation :

eff.

Beurre clarifié

Huile de colza pressée à froid

Huile d'olive

Huile de tournesol, high oleic

2.4 Technique de chaleur humide

a) Consigne de notation : 3 points par réponse correcte.

max.

3

eff.

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

max.

2

eff.

Facteurs :

Justification :

2.5 Importance et impact

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Couleur : _____

Position : _____

Garniture : _____

Choix de la
vaisselle : _____

max.

4

eff.

.....

2.6 Besoin en énergie

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

Affirmations : vrai faux

Le métabolisme de base est la quantité d'énergie dont nous avons besoin par jour.

Les protéines devraient couvrir 20 à 30 % du besoin global en énergie.

Le métabolisme de base dépend de l'âge et du sexe.

Le métabolisme de base est mesuré au repos complet.

Le besoin total = métabolisme de base + métabolisme additionnel

Un bilan énergétique positif comporte une perte de poids.

Le métabolisme additionnel fait partie du métabolisme de base.

L'alcool livre moins d'énergie que les matières grasses par gramme.

max.

4

eff.

.....

2.9 Problèmes environnementaux

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Conséquence sociale :

Conséquence écologique :

max.

2

eff.

.....

2.10 Calculs

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.



Etape choisie :

1. _____
2. _____

max.

2

eff.

.....