

Solutions pour expertes et experts

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.

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 checked="" type="checkbox"/>
Les escargots font partie des crustacés.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Le homard est le plus grand crustacé.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tous les coquillages appartiennent aux mollusques.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La sèche, le calmar et le poulpe font partie des mollusques.	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>

max.

3

eff.

2.2 Réception / stockage

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

max.

3

eff.

Framboises :	Critères de qualité (qualité extérieure) : 1. Maturité/couleur 2. Sans moisissure
Abricots :	Critères de qualité (qualité intérieure) : 1. Arôme bien développé 2. Chaire arrivée à complète maturité, se détache légèrement du noyau
Pommes :	Critères de qualité : 1. Apparence typique de la variété 2. Intacte

Correction :

D'autres solutions sont possibles.

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

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

max.

2

eff.

Chambre frigorifique : Poser les framboises à plat sur une plaque recouverte de papier essuie-tout.	Température : 4 à 6°C
Congélateur : Poser les framboises à plat sur une plaque ou une grille. Une fois qu'elles sont congelées, les ranger en vrac dans un sachet.	Température : - 18°C.

Correction :

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

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

Sauter le poisson

Huile de colza pressée à froid

Salade de fenouil

Huile d'olive

Ratatouille

Huile de tournesol, high oleic

Marinade pour le grill

Correction :
D'autres solutions sont possibles.

2.4 Technique de chaleur humide

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

max.

3

- **Dans une casserole, porter à ébullition de l'eau additionnée de vinaigre.**
- **Prendre des œufs très frais et les casser séparément dans un petit bol ou une tasse, sans casser le jaune d'œuf.**
- **Verser précautionneusement les œufs un à un dans l'eau vinaigrée.**
- **Laisser pocher 3 à 4 minutes, le blanc doit être légèrement poché, le jaune encore assez coulant.**
- **Sortir les œufs avec une écumoire et les plonger brièvement dans de l'eau froide (salée).**
- **Couper le blanc d'œuf en excès et avec l'écumoire, déposer les œufs sur du papier cuisine pour les égoutter.**

eff.

Correction :
Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.
Seule une description professionnellement correcte de la préparation donne droit à 3 points, sinon 0 point.

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

max.

2

Facteurs :

Justification :

1. **Eau bouillante**

Trop de mouvement. Les œufs se désagrègent.

2. **Œufs trop vieux.**

Le blanc d'œuf n'enveloppe pas assez le jaune d'œuf. La forme n'est pas compacte.

eff.

Correction :
D'autres solutions sont possibles.

2.5 Importance et impact		max.
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		4
Couleur :	Choisir des poireaux bien verts et ne pas tout recouvrir avec de la sauce.	eff.
Position :	Placé au milieu de l'assiette vers le haut.
Garniture :	Chips de betterave et feuilles de cerfeuil.	
Choix de la vaisselle :	Assiette en forme de coquille Saint-Jacques, assiette creuse.	
Correction : D'autres solutions sont possibles.		

2.6 Besoin en énergie			max.
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			4
Affirmations :	vrai	faux	eff.
Le métabolisme de base est la quantité d'énergie dont nous avons besoin par jour.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Les protéines devraient couvrir 20 à 30 % du besoin global en énergie.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Le métabolisme de base dépend de l'âge et du sexe.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le métabolisme de base est mesuré au repos complet.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le besoin total = métabolisme de base + métabolisme additionnel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Un bilan énergétique positif comporte une perte de poids.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Le métabolisme additionnel fait partie du métabolisme de base.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
L'alcool livre moins d'énergie que les matières grasses par gramme.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2.7 Calculs		
Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.		max.
		3
Règle de trois :	Avec les multiples :	eff.
1. 100 % - 80 % = 20 %	1. 100 % - 80 % = 20 % 100 % : 20 % = M 5,000
2. 0,040 kg : 20 % x 100 % = 0,200 kg	2. 0,040 kg x M 5,000 = 0,200 kg	
3. 0,200 kg x CHF 27.00 = <u>CHF 5.40</u>	3. 0,200 kg x CHF 27.00 = <u>CHF 5.40</u>	
Le coût des marchandises pour 0.040 kg de coquilles Saint-Jacques PAC s'élève à CHF 5.40.		

2.8 Protection de l'environnement		
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
1. Achats :		2
Clarifier avec les fournisseurs que seuls les emballages réutilisables sont les bienvenus.		eff.
2. Production :	
Utiliser les chutes de parage et les os.		
Correction : D'autres solutions sont possibles.		
b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
1. Au niveau de l'énergie :		2
Lorsque c'est possible, s'alimenter en énergies renouvelables.		eff.
2. Au niveau du CO ₂ :	
Privilégier les produits locaux.		
Correction : D'autres solutions sont possibles.		

2.9 Problèmes environnementaux

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Conséquence sociale :

Les grandes compagnies possèdent de grandes surfaces, ce qui conduit à une dépendance des travailleurs et à l'élimination des petits agriculteurs.

Conséquence écologique :

La monoculture conduit à l'épuisement des sols.

Correction :

D'autres solutions sont possibles.

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

max.

2

eff.

2.10 Calculs

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.



Etape choisie : **Achat**

1. **Choisir les produits meilleurs marchés**

2. **Acheter des scampis déjà décortiqués**

Correction :

D'autres solutions sont possibles.

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

max.

2

eff.