

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la partie exercices 3.

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 3 sont en rapport avec les objectifs particuliers suivants :

- 1.1 Denrées alimentaires végétales (pommes de terre, champignons)
- 1.2 Denrées alimentaires animales (viande de boucherie)
- 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale (lait, produits laitiers)
- 1.4 Autres denrées alimentaires (pâtes)
- 1.5 Diététique
- 1.6 Méthodes de cuisson
- 1.7 Dresser et présenter les plats
- 1.8 Termes techniques
- 2.1 Organisation
- 2.3 Processus généraux d'entreprise
- 3.2 Calculs
- 4.1 Sécurité du travail et protection de la santé
- 5.2 Concept d'hygiène
- 5.3 Maintien de la valeur

Exercices :

		Durée	Pts.	Pos.
3.1	<u>Classement / provenance</u> <i>Les champignons sont très appréciés.</i> Décrivez les parties visibles et invisibles qui composent un champignon.	2'	1	P 1 x 3
3.2	<u>Classement provenance</u> <i>La législation sur les denrées alimentaires indique clairement comment effectuer l'étiquetage de viandes préemballées, de préparations de viande et de produits à base de viande.</i> Attribuez les étiquetages aux descriptions correspondantes à l'aide des numéros 1 à 6.	4'	3	P 1 x 3
3.3	<u>Classement / provenance</u> <i>Pour le lait et les produits laitiers, toutes les procédures de production ne donnent pas lieu au même effet.</i> Démontrez votre analyse en soulignant quatre énoncés corrects.	3'	4	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.
3.4	<p>Critères de qualité</p> <p><i>Dans le commerce, une grande variété de pommes de terre est disponible et les critères de qualités sont les mêmes pour toutes.</i></p> <p>Indiquez quatre critères différents utilisés pour évaluer la qualité des pommes de terre.</p>	3'	2	P 1 x 3
3.5	<p>Critères de qualité</p> <p><i>Concernant la maturité de la viande, les concepts « dry & wet aged » sont incontournables.</i></p> <p>Expliquez la différence de procédure entre maturation à sec et maturation humide.</p>	3'	2	P 1 x 3
3.6	<p>Réception et stockage</p> <p><i>Lors de la réception et du stockage de la viande, certaines étapes sont considérées comme des points de contrôle critiques selon la législation sur les denrées alimentaires.</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
3.7	<p>Calculs</p> <p><i>Un aloyau de bœuf de 18.500 kg vous est livré pour CHF 45.00/kg. Après six semaines de stockage, vous constatez les pertes suivantes :</i></p> <p><i>Pertes dues à la maturation 12 %</i> <i>Pertes dues au parage 5 %</i></p> <p>Calculez le coût de la marchandise pour un T-bone steak de 0,800 kg.</p>	6'	5	P 3 x 1
3.8	<p>Préparation</p> <p><i>Les morceaux de viande sont répartis selon différents critères.</i></p> <p>a) Indiquez le nom des morceaux de viande représentés. b) Pour chaque morceau, indiquez deux types de découpe appropriés. c) Cochez le type de tissu conjonctif correspondant.</p>	6'	8	P 1 x 3
3.9	<p>Sécurité du travail et protection de la santé</p> <p><i>L'utilisation incorrecte de la trancheuse conduit souvent à des coupures.</i></p> <p>Indiquez trois mesures de protection avant d'utiliser une trancheuse.</p>	2'	3	P 2 x 1
3.10	<p>Autres denrées alimentaires / produits</p> <p><i>Les pâtes séchées sont généralement composées de semoule de blé dur.</i></p> <p>Reportez les chiffres au type de pâte correspondant.</p>	3'	4	P 1 x 3

Exercices :

		Durée	Pts.	Pos.
3.11	<p><u>Diététique</u></p> <p><i>Les glucides sont présents dans de nombreux aliments.</i></p> <p>Pour chaque type de glucide mentionné, indiquez un aliment correspondant.</p>	3'	3	P 1 x 3
3.12	<p><u>Concept d'hygiène</u></p> <p><i>La législation sur les denrées alimentaires oblige les entreprises à assumer leur responsabilité. Dans le cadre de cette obligation, le respect des normes d'hygiène joue un rôle primordial.</i></p> <p>Décrivez trois carences en hygiène qui peuvent se présenter à l'économat.</p>	2'	3	P 2 x 1
3.13	<p><u>Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements</u></p> <p><i>Le fromage est un produit laitier que l'on peut utiliser de manière variée.</i></p> <p>a) Pour chaque méthode de cuisson citée, définissez un plat de fromage correspondant.</p> <p>b) Pour chaque plat que vous avez cité, indiquez également l'appareil de cuisson approprié.</p>	3'	4	P 1 x 3
3.14	<p><u>Calculs</u></p> <p><i>Vous recevez la tâche d'adapter une recette au nombre de personnes prévues.</i></p> <p>Dans le tableau, calculez les quantités pour les cases en gris.</p>	6'	4	P 3 x 1
3.15	<p><u>Maintien de la valeur</u></p> <p><i>Vous avez utilisé le hachoir pour préparer la farce des cannelloni.</i></p> <p>En attribuant les numéros 1 à 6, définissez l'ordre chronologique des instructions de nettoyage.</p>	2'	3	P 2 x 1
3.16	<p><u>Diététique</u></p> <p><i>Les dispositions légales exigent que les consommateurs soient informés sur les caractéristiques essentielles des plats et des boissons.</i></p> <p>Analysez le menu en tenant compte de l'intolérance au gluten et...</p> <p>a) ... indiquez l'ensemble des aliments/ingrédients qui contiennent du gluten.</p> <p>b) ... proposez des aliments/ingrédients qui pourraient être utilisés en alternative.</p>	4'	5	P 1 x 3
3.17	<p><u>Dresser et présenter les plats</u></p> <p><i>Les plats de viande sont généralement servis comme plats principaux. On veille pour cela à l'harmonie gustative du repas.</i></p> <p>Avec des lignes, reliez les plats indiqués avec l'accompagnement, la garniture ou la sauce que l'on sert généralement avec.</p>	2'	2	P 1 x 3

Exercices :

	Durée	Pts.	Pos.
3.18			
<u>Organisation structurelle et fonctionnelle</u>			
<i>L'organisation structurelle divise les tâches d'une entreprise en domaines de compétences, et la cuisine est aussi organisée de la sorte.</i>			
a) Reportez les fonctions citées dans l'organigramme.	3'	6	P 2 x 1
<i>L'organisation fonctionnelle se base sur les résultats de l'organisation structurelle, en répartissant chaque tâche aux différents postes.</i>			
b) Attribuez les tâches aux postes responsables.			
Durée totale :	60'		