

Série 2018.3J
Connaissances professionnelles
Partie solutions 3

Procédure de qualification
Cuisinière CFC
Cuisinier CFC

Nom :

 Prénom :

N° du candidat :

 Date :

- Temps** 60 minutes pour 18 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.
3.1	2'	1		3.9	2'	3		3.7	6'	5	
3.2	4'	3		3.12	2'	3		3.14	6'	4	
3.3	3'	4		3.15	2'	3					
3.4	3'	2		3.18	3'	6					
3.5	3'	2									
3.6	3'	3									
3.8	6'	8									
3.10	3'	4									
3.11	3'	3									
3.13	3'	4									
3.16	4'	5									
3.17	2'	2									
Total*	39'	41		Total*	9'	15		Total*	12'	9	

* 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.**

3.1 Classement / provenance

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

Partie visible :

Partie invisible :

max.

1

eff.

3.2 Classement / provenance

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

Etiquetage :

Description :

1 Viande

[]

... ces substances doivent être déclarées avec le nom de la catégorie ou le numéro E, par exemple E 250.

2 Viande hachée

[]

... viande fraîche à laquelle on a ajouté des aliments, des épices ou des additifs ou qui a subi un traitement. La viande hachée est considérée comme une préparation de viande en cas de teneur en sel égale ou supérieure à 1 %.

3 Préparation de viande

[]

... toutes les parties du corps d'animaux propres à la consommation des espèces animales autorisées qui n'ont pas subi de traitement.

4 Produits à base de viande

[]

... les organes qui, lors de l'abattage, sont issus de la cavité thoracique, de la cavité abdominale et de la cavité pelvienne.

5 Abats

[]

... la viande désossée, réduite en morceaux par hachage.

6 Additifs

[]

... produits issus de la transformation de la viande, de préparations de viande ou de produits à base de viande, p.ex. cervelas, saucisses de Lyon, jambon roulé cru et cuit, etc.

max.

3

eff.

3.3 Classement provenance

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

max.

4

La matière grasse conserve le lait.

eff.

Pour la pasteurisation, le lait est chauffé pendant quelques secondes à une température d'au moins 71,7°C.

Pour la thermisation, le lait cru est chauffé pendant au moins 15 secondes à une température comprise entre 40 et 80°C.

Pour la fabrication de lait concentré, de l'eau est ajoutée au lait.

La crème UHT est stérilisée.

Le lait pasteurisé est stérilisé.

Lors de la procédure UHT, le lait est porté pendant quelques secondes à 80°C puis aussitôt refroidi à moins 6°C.

Pour la fabrication du lait en poudre, on retire complètement l'eau présente dans le lait.

3.4 Critères de qualité

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

max.

2

1. _____

eff.

2. _____

3. _____

4. _____

3.5 Critères de qualité

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

2

Sec / dry : _____

eff.

Humide / wet : _____

3.6 Réception et stockage

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

Affirmations :	vrai	faux
Comparer le bon de livraison et la commande.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vérifier l'origine de la viande.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Effectuer un contrôle de la quantité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mesurer / vérifier la température de la viande.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ranger dans les récipients propres à l'entreprise.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respecter la chaîne du froid et donc entreposer aussi vite que possible dans le réfrigérateur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.

3

eff.

3.7 Calculs

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

max.

5

eff.

3.8 Préparation

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

max.

8

eff.

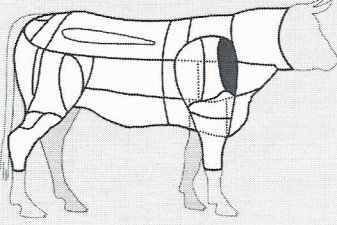
Image d'exemple	a) Appellation	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
			Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
	<i>Filet d'épaule</i>	1. <i>Entier</i> 2. <i>Emincé II</i>		X

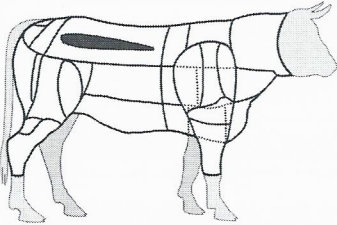
Image 1	a) Appellation	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
			Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
	1. 2.		

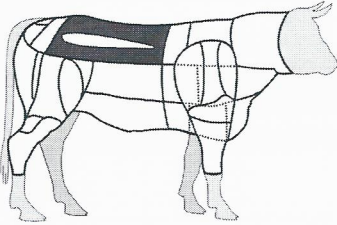
Image 2	a) Appellation	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
			Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
	1. 2.		

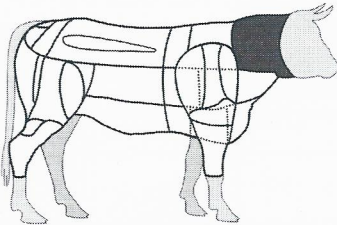
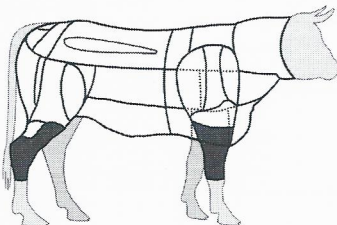
Image 3	a) Appellation	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
			Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
	1. 2.		

Image 4	a) Appellation	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
			Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
	1. 2.		

3.9 Sécurité du travail et protection de la santé

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. _____

2. _____

3. _____

max.

3

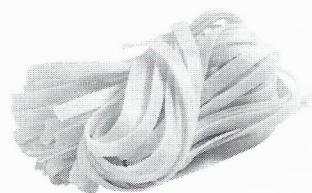
eff.

3.10 Autres denrées alimentaires / produits

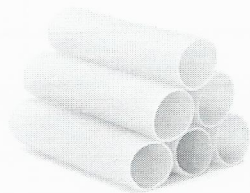
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.

- 1 = Radiatori | 2 = Farfalle | 3 = Cannelloni | 4 = Ravioli
 5 = Penne | 6 = Fusilli | 7 = Taglierini | 8 = Tagliatelle

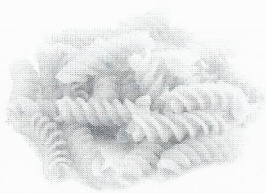
[]



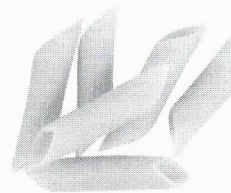
[]



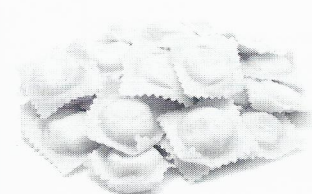
[]



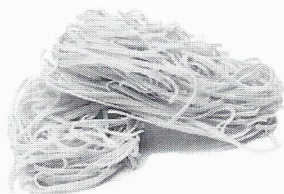
[]



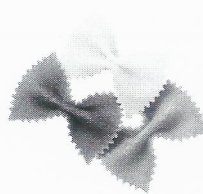
[]



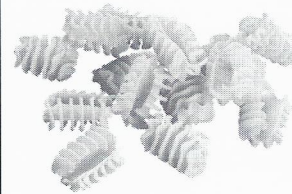
[]



[]



[]



max.

4

eff.

3.11 Diététique

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

Type de glucide :	Aliment :
Exemple : inuline	Artichauts
Maltose	
Glycogène	
Fructose	
Pectine	
Lactose	
Dextrine	

max.

3

eff.

.....

3.12 Concept d'hygiène

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. _____

2. _____

3. _____

max.

3

eff.

.....

3.13 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements

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

				max.
				2
a) Cuire au four	Gratiner	Frire	Cuire à la sauteuse	eff.
			
				max.
				2
b) Appareil de cuisson	Appareil de cuisson	Appareil de cuisson	Appareil de cuisson	eff.
			

3.14 Calculs

Consigne de notation : 0,5 point par résultat correct, les règles d'arrondi doivent être observées.

max.

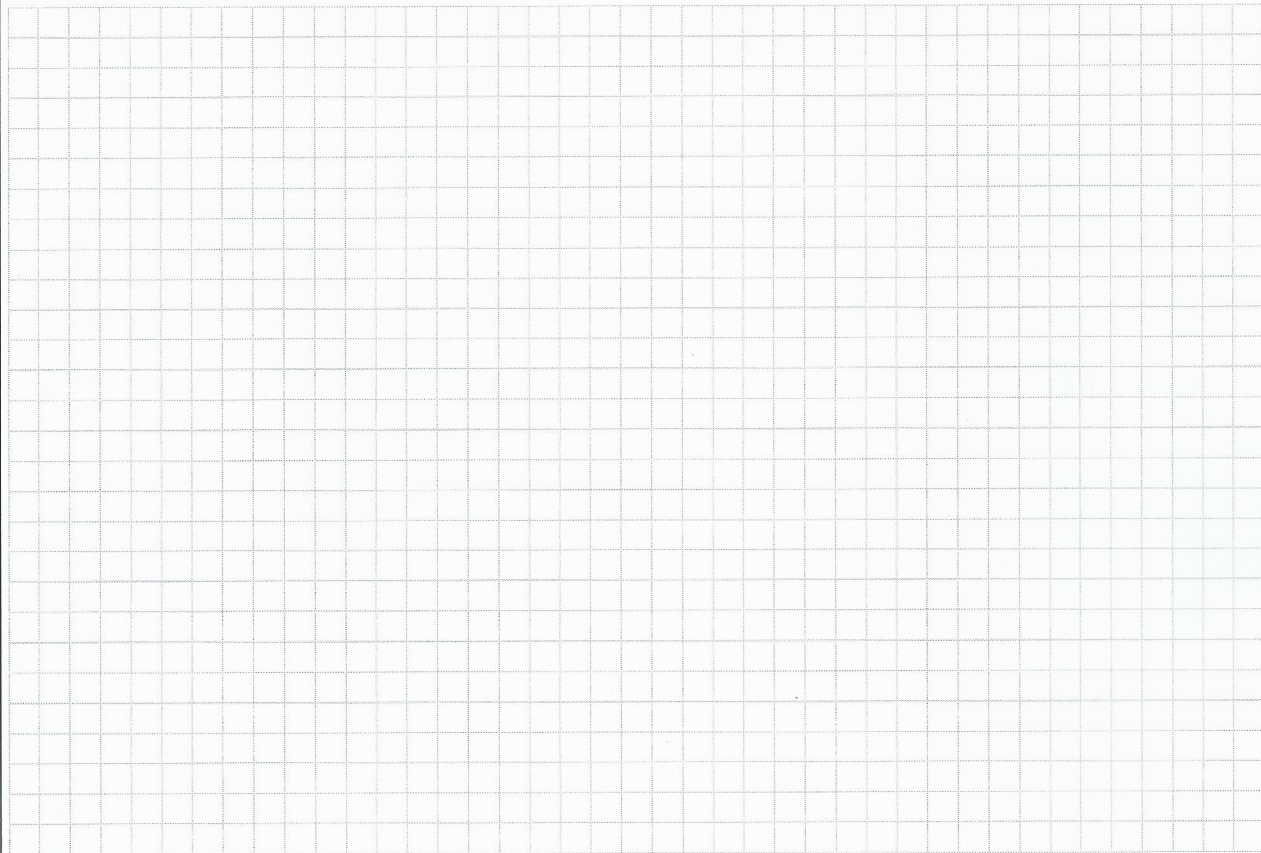
4

Extrait de la recette : cannelloni au bœuf

Ingrédients :	10 personnes poids brut	Pertes en pourcentage	10 personnes poids net	4 personnes poids net
Farce :				
Epaule de bœuf	0,620 kg	5 %		0,236 kg
Echalotes		10 %	0,050 kg	0,020 kg
Ail	0,015 kg	25 %		
Tomates		45 %	0,300 kg	0,120 kg
Sbrinz	0,115 kg		0,100 kg	0,040 kg
Basilique frais		60 %		0,010 kg

eff.

Place pour les notes et les calculs.



3.15 Maintien de la valeur		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Etapes de nettoyage :	Chiffres :	3
Rincer avec de l'eau.		eff.
Démonter le hachoir et enlever la viande restante.	
Laisser sécher les pièces de la machine pour éviter l'oxydation.	7	
Laisser tremper les parties du hachoir dans une solution savonneuse.		
Retirer la prise murale ou éteindre la machine.		
Désinfecter les parties avec un désinfectant autorisé.		
Nettoyer toutes les parties avec un détergent approprié et de l'eau chaude, afin de fluidifier et d'émulsionner le gras.		

3.16 Diététique			
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			max.
Menu :	a) Indication :	b) Alternative :	5
Consommé de volaille brunoise			eff.
***		
Steak Porterhouse grillé CH			
Sauce béarnaise			
Pommes croquettes			
Chou-fleur Mornay			

Beignets aux pommes			
Sauce vanille			

3.17 Dresser et présenter les plats

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

Plat :	Accompagnement/garniture/sauce :
Roastbeef ©	© Jus de cuisson
Bœuf bouilli ©	© Beurre aux herbes
Bœuf braisé ©	© Pommes nature
Entrecôte de bœuf grillée ©	© Pommes purée

max.

2

eff.

.....

3.18 Organisation structurelle et fonctionnelle

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

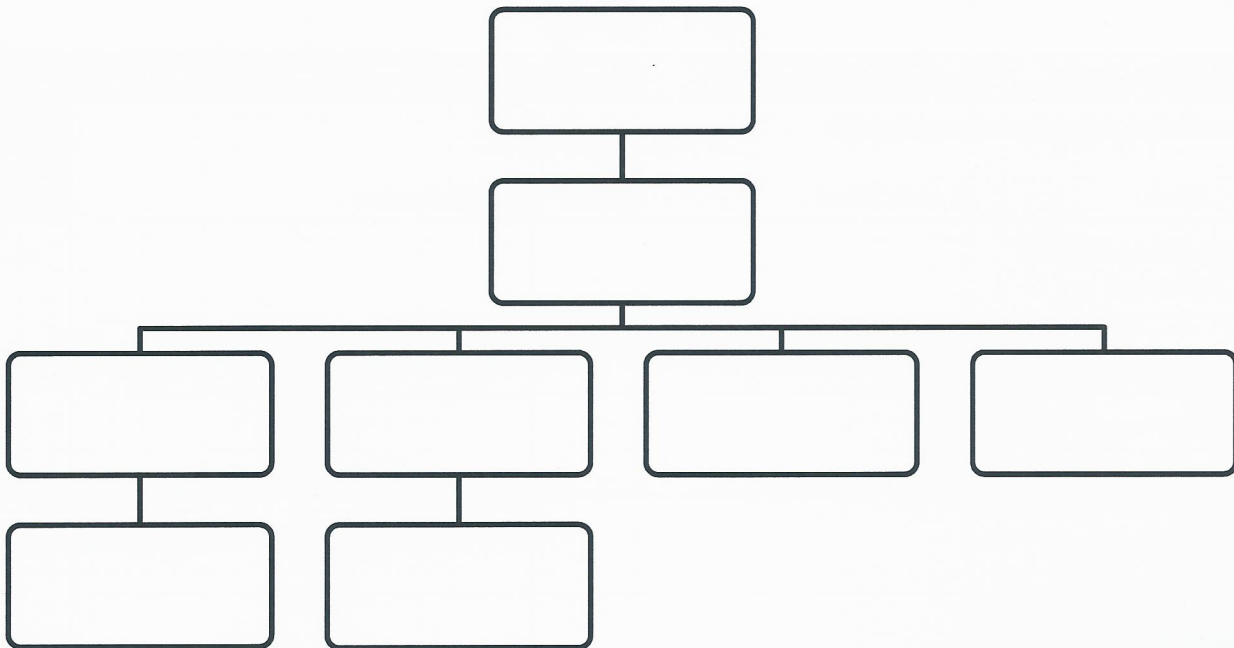
Commis saucier	Chef de cuisine	Chef entremétier	Chef garde-manger
Chef saucier	Chef pâtissier	Commis tournant	Sous-chef

max.

4

eff.

.....



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

Postes :	Tâches :
	Réalisation de la sauce béarnaise
	Réalisation d'un gratin de chou-fleur
	Réalisation des beignets aux pommes et de la sauce vanille
	Préparation de la viande hachée pour la farce des cannelloni

max.

2

eff.

.....