

Solutions pour expertes et experts

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. Les solutions figurant en italique/gras/petits caractères indiquent d'autres réponses possibles.
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.

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.		max.
Partie visible :	<i>Dans le langage courant, on désigne par champignon seule la partie visible, le <u>sporophore</u>.</i>	1
Partie invisible :	<i>Le véritable champignon est toutefois le fin réseau d'hyphes, généralement invisible, dans le sol (ou sur le bois pour les champignons lignicoles), appelé <u>mycélium</u>.</i>	eff.
<i>Correction :</i> <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i>	

3.2 Classement / provenance		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Etiquetage :	Description :	3
1 Viande	[6] ... ces substances doivent être déclarées avec le nom de la catégorie ou le numéro E, par exemple E 250.	eff.
2 Viande hachée	[3] ... 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	[1] ... 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	[5] ... les organes qui, lors de l'abattage, sont issus de la cavité thoracique, de la cavité abdominale et de la cavité pelvienne.	
5 Abats	[2] ... la viande désossée, réduite en morceaux par hachage.	
6 Additifs	[4] ... 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.	

3.3 Classement provenance	
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max. 4
La matière grasse conserve le lait.	eff.
<u>Pour la pasteurisation, le lait est chauffé pendant quelques secondes à une température d'au moins 71,7°C.</u>
<u>Pour la thermisation, le lait cru est chauffé pendant au moins 15 secondes à une température comprise entre 40 et 80°C.</u>	
Pour la fabrication de lait concentré, de l'eau est ajoutée au lait.	
<u>La crème UHT est stérilisée.</u>	
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.	
<u>Pour la fabrication du lait en poudre, on retire complètement l'eau présente dans le lait.</u>	
<p>Correction : En tout, il faut prendre huit décisions pour définir si les affirmations sont vraies ou fausses, 8 fois 0,5 point = total 4 points.</p>	

3.4 Critères de qualité	
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max. 2
1. Non abîmée	eff.
2. Ferme
3. De forme normale	
4. Intacte et sans trace de parasite	
<p>Correction : D'autres solutions sont possibles. Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</p>	

3.5 Critères de qualité	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max. 2
Sec / dry : <i>Pour la maturation à sec (Dry Aging), la viande est « suspendue » pour rassir à l'air.</i>	eff.
Humide / wet : <i>Pour la maturation humide (Wet Aging), après la découpe, les morceaux de viande rassissent directement dans un sachet sous vide.</i>
<p>Correction : Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</p>	

3.6 Réception et stockage			
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			max.
Affirmations :	vrai	faux	3
Comparer le bon de livraison et la commande.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	eff.
Vérifier l'origine de la viande.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Effectuer un contrôle de la quantité.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mesurer / vérifier la température de la viande.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ranger dans les récipients propres à l'entreprise.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Respecter la chaîne du froid et donc entreposer aussi vite que possible dans le réfrigérateur.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.7 Calculs		
Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.		max.
<i>Règle de trois :</i>	<i>Avec les multiples :</i>	5
1. $100\% - 12\% = 88\%$	1. $100\% : 88\% = M_1 1,136$	eff.
2. $100\% - 5\% = 95\%$	2. $100\% : 95\% = M_2 1,053$
3. $CHF 45.00 : 88\% \times 100\% = CHF 51.14$	3. $M_1 1,136 \times M_2 1,053 = gM 1,196$	
4. $CHF 51.14 : 95\% \times 100\% = CHF 53.83$	4. $CHF 45.00/kg \times gM 1,196 kg = CHF 53.82$	
5. $CHF 53.83/kg : 1,000 kg \times 0,800 kg = \underline{CHF 43.06}$	5. $CHF 53.82 : 1,000 kg \times 0,800 kg = \underline{CHF 43.06}$	
Le coût de la marchandise pour un steak T-bone s'élève à CHF 43.06.		

3.8 Préparation

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

max.

8

eff.

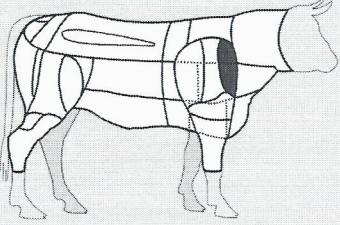
Image d'exemple	a) Appellation	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
	<i>Filet d'épaule</i>	<ol style="list-style-type: none"> Entier Emincé II 	Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
				X

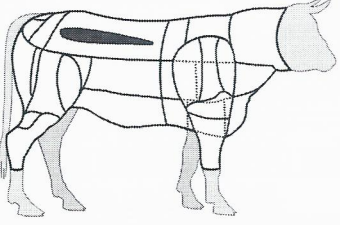
Image 1	a) Appellation	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
	Filet	<ol style="list-style-type: none"> Dés pour Stroganov Chateaubriand <i>Steak de filet</i> <i>Tournedos, mignon</i> <i>Entier</i>	Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
			X	

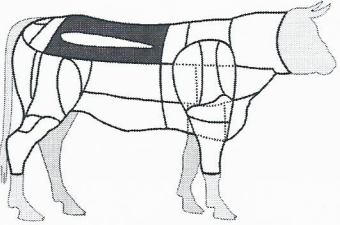
Image 2	a) Appellation	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
	Faux-filet	<ol style="list-style-type: none"> Entier Entrecôte double <i>Entrecôte</i>	Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
			X	

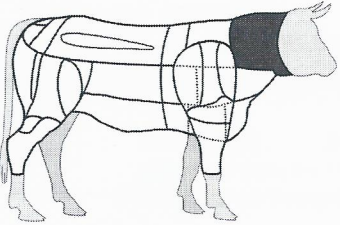
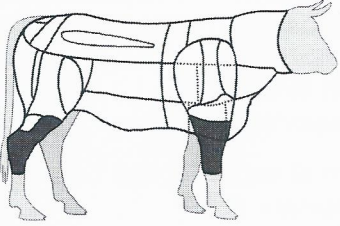
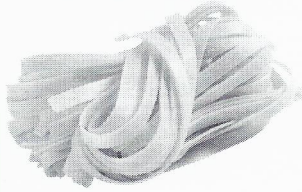
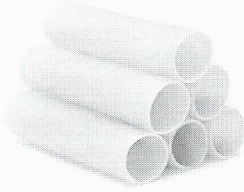
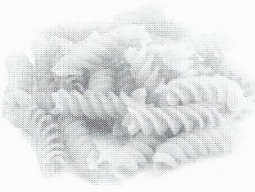

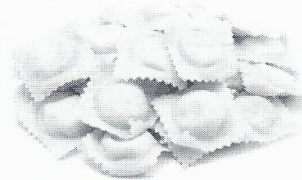
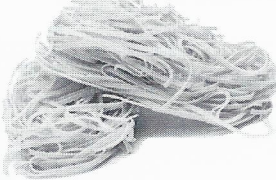
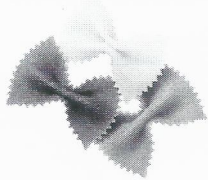
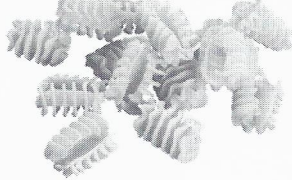
Image 3	a) Appellation	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
	Cou	<ol style="list-style-type: none"> Viande hachée Ragoût <i>Entier</i>	Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
				X

Image 4	a) Appellation	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
	Jarret	<ol style="list-style-type: none"> Entier Viande hachée <i>Ragoût</i>	Pauvre en tissus conjonctifs	Riche en tissus conjonctifs
				X

3.9 Sécurité du travail et protection de la santé	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max. 3
1. <i>L'utilisation doit se faire dans des conditions aussi ergonomiques que possible, par exemple avec une table à la bonne hauteur pour permettre un travail optimal.</i>	eff.
2. <i>La position des machines ne doit pas entraver le passage et comporter de danger (porte qui s'ouvre, passage étroit, etc.).</i>
3. <i>Vérifier la stabilité de la machine.</i>	
<i>Correction : D'autres solutions sont possibles. Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i>	

3.10 Autres denrées alimentaires / produits				
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.				max. 4
1 = Radiatori	2 = Farfalle	3 = Cannelloni	4 = Ravioli	eff.
5 = Penne	6 = Fusilli	7 = Taglierini	8 = Tagliatelle
[8] 	[3] 	[6] 	[5] 	
[4] 	[7] 	[2] 	[1] 	

3.11 Diététique

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

Type de glucide :	Aliment :
Exemple : inuline	Artichauts
Maltose	Orge
Glycogène	Foie
Fructose	Pomme
Pectine	Coing
Lactose	Lait
Dextrine	Biscotte

Correction :
D'autres solutions sont possibles.

max.

3

eff.

.....

3.12 Concept d'hygiène

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. **Entrepôt pas bien fermé, p.ex. fenêtre ouverte, défauts de construction.**
2. **Trop d'humidité.**
3. **Emballages alimentaires pas fermés.**

Correction :
D'autres solutions sont possibles.
Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.

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.
Tarte au fromage	Croûte au fromage	Beignets de fromage (dans la pâte à beignets)	Tomme panée et sautée
				max.
				2
b) Appareil de cuisson	Appareil de cuisson	Appareil de cuisson	Appareil de cuisson	eff.
Four conventionnel	Salamandre	Friteuse	Divers types de fourneaux (combinées avec des poêles lyonnaises ou téflon)

Correction :
*D'autres solutions sont possibles.
 Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.*

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.	5	eff.
Démonter le hachoir et enlever la viande restante.	2
Laisser sécher les pièces de la machine pour éviter l'oxydation.	7	
Laisser tremper les parties du hachoir dans une solution savonneuse.	3	
Retirer la prise murale ou éteindre la machine.	1	
Désinfecter les parties avec un désinfectant autorisé.	6	
Nettoyer toutes les parties avec un détergent approprié et de l'eau chaude, afin de fluidifier et d'émulsionner le gras.	4	

3.16 Diététique		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Menu :	a) Indication :	b) Alternative :
Consommé de volaille brunoise		

Steak Porterhouse grillé CH		
Sauce béarnaise		
Pommes croquettes	Farine blanche Chapelure	Fécule de pommes de terre Pain sans gluten
Chou-fleur Mornay	Farine blanche	Amidon de maïs (maizena)

Beignets aux pommes	Farine blanche Bière	Farine de châtaigne Vin blanc
Sauce vanille		
<p>Correction : Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</p>		

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

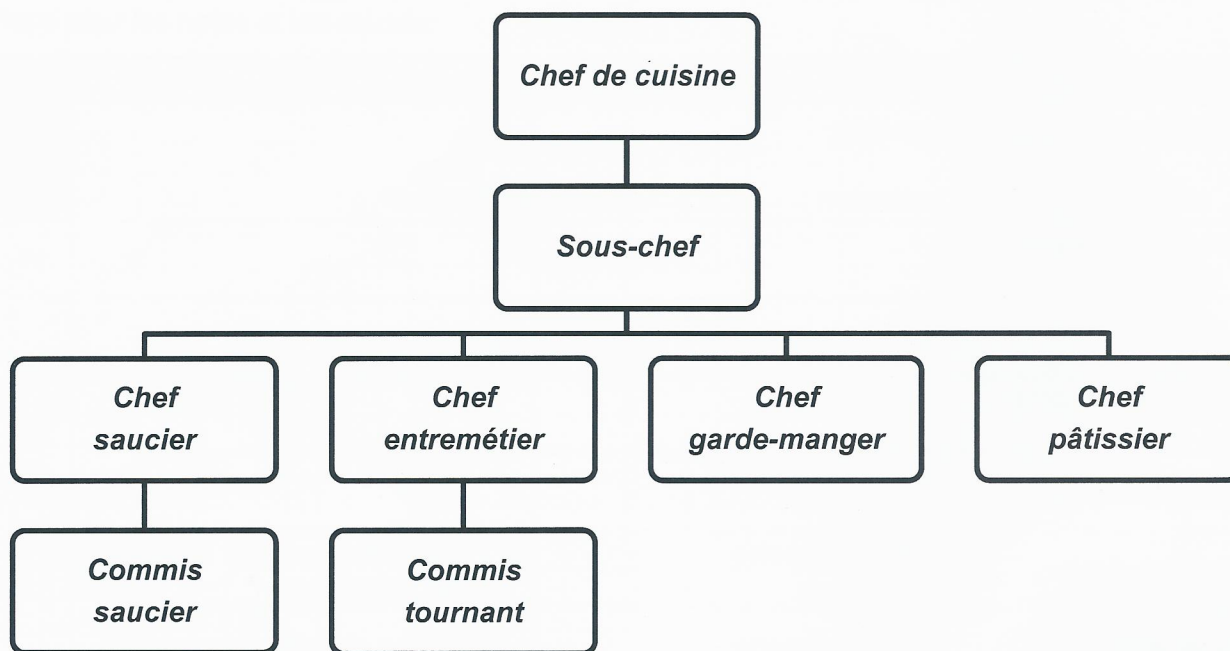
a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.

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 :
Saucier	Réalisation de la sauce béarnaise
Entremétier	Réalisation d'un gratin de chou-fleur
Pâtissier	Réalisation des beignets aux pommes et de la sauce vanille
Garde-manger / saucier	Préparation de la viande hachée pour la farce des cannelloni

max.

2

eff.

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