

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la partie exercices 4.

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 4 sont en rapport avec les objectifs particuliers suivants :

- 1.1 Denrées alimentaires végétales (légumes)
- 1.2 Denrées alimentaires animale (poisson)
- 1.3 Denrées alimentaires d'origine animale
- 1.4 Autres denrées alimentaires (cacao / chocolat)
- 1.6 Méthodes de cuisson
- 3.1 Secteur et clientèle
- 3.2 Calculs
- 5.2 Concept d'hygiène

Exercices :

| | | Durée | Pts. | Pos. |
|-----|--|-------|------|------------|
| 4.1 | <u>Classement / provenance</u> <i>Une livraison de tomates issues de culture hors-sol est effectuée.</i> Indiquez deux caractéristiques de cette méthode de culture avec une phrase par caractéristique. | 3' | 2 | P 1 x 3 |
| 4.2 | <u>Réception et stockage</u> <i>Des poissons frais ont été livrés.</i> a) Définissez quatre indices de qualité. b) Indiquez les caractéristiques correspondantes. | 3' | 4 | P 1 x 3 |
| 4.3 | <u>Calculs</u> <i>Le chef vous charge de vérifier le bon de livraison et de calculer différentes valeurs.</i> a) Calculez les données manquantes dans les cases en gris. b) Pour un des résultats, indiquez la méthode de calcul complète. | 4' | 4 | P 3 x 1 |
| 4.4 | <u>Préparation</u> <i>Tous les types de découpe et de tournage ne sont pas adaptés à l'ensemble des légumes.</i> Avec un trait, reliez le légume avec le seul type de découpe optimal qui lui correspond. | 3' | 3 | 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. |
|-----------------------|--|-------|------------|------------|
| 4.5 | <p><u>Autres denrées alimentaires</u></p> <p><i>Le chocolat fournit des macro- et micronutriments de qualité.</i></p> <p>Avec une croix ☒, indiquez les quatre solutions qui complètent correctement les phrases.</p> | 2' | 4 | P 1 x 3 |
| 4.6 | <p><u>Calculs</u></p> <p><i>Dans l'entreprise, vous préparez une mousse au chocolat noir pour 26 personnes.</i></p> <p><i>Le chef vous demande d'établir le coût exact de la marchandise.</i></p> <p>a) Calculez les valeurs manquantes.</p> <p>b) Calculez le coût des marchandises pour la mousse au chocolat dans les champs en gris.</p> | 4' | 4 | P 3 x 1 |
| 4.7 | <p><u>Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures et rapport méthodes de cuisson / appareils / ustensiles / équipements</u></p> <p><i>Vu que toutes les méthodes de cuisson ne sont pas adaptées à l'ensemble des légumes, l'harmonie entre légumes, température et utilisation est importante.</i></p> <p>a) Complétez le tableau à l'aide des données fournies.</p> <p><i>En tant que cuisinier, vous êtes en mesure de définir et d'appliquer la méthode adaptée pour la cuisson des légumes.</i></p> <p>b) Définissez le mode de cuisson à l'aide de l'image et notez quatre avantages.</p> <p><i>Le mode de cuisson de l'exercice b) exige un article qui doit présenter une caractéristique particulière.</i></p> <p>c) Indiquez la caractéristique particulière qui est recherchée et motivez votre choix.</p> | 5' | 8 | P 1 x 3 |
| 4.8 | <p><u>Combinaisons</u></p> <p><i>Souvent, on utilise plus d'une méthode de cuisson pour préparer un mets de poisson.</i></p> <p>Indiquez avec une croix ☒ si les affirmations sont vraies ou fausses.</p> | 3' | 3 | P 1 x 3 |
| 4.9 | <p><u>Types d'exploitation et concepts d'exploitation</u></p> <p><i>Vous êtes cuisinier dans un restaurant. Votre collègue travail en tant que spécialiste en restauration de système.</i></p> <p>Décrivez à l'aide de deux critères concrets les différents types et concepts de ces entreprises.</p> | 3' | 4 | P 2 x 1 |
| Durée totale : | | | 30' | |