

Série 2018.4J  
**Connaissances professionnelles**  
**Partie solutions 4**

Procédure de qualification  
**Cuisinière CFC**  
**Cuisinier CFC**

Nom :

N° du candidat :

Prénom :

Date :

- Temps** 30 minutes pour 9 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.
4.1	3'	2		4.9	3'	4		4.3	4'	4	
4.2	3'	4						4.6	4'	4	
4.4	3'	3									
4.5	2'	4									
4.7	5'	8									
4.8	3'	3									
<b>Total*</b>	<b>19'</b>	<b>24</b>		<b>Total*</b>	<b>3'</b>	<b>4</b>		<b>Total*</b>	<b>8'</b>	<b>8</b>	

\* 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<sup>er</sup> mai 2020**.

#### 4.1 Classement / provenance

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1<sup>re</sup> caractéristique :

---

---

---

2<sup>e</sup> caractéristique :

---

---

---

max.

**2**

eff.

#### 4.2 Réception et stockage

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

a) Indices de qualité :

Exemple : branchies

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

b) Caractéristiques :

Exemples : rouge brillant, pas collantes  
ni visqueuses

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

max.

**4**

eff.



#### 4.4 Préparation

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

Légume :		Type de découpe / de tournage :	
Artichauts	⊙	⊙	Chiffonnade
Courgettes	⊙	⊙	Jardinière
Tomates	⊙	⊙	Mirepoix
Laitue	⊙	⊙	Julienne
Céleri-rave	⊙	⊙	Fonds
Poireaux	⊙	⊙	Concassées

max.

3

eff.

#### 4.5 Autres denrées alimentaires

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

Le chocolat...		Le chocolat...	
a) ne contient aucune matière grasse.	<input type="checkbox"/>	e) ...est pauvre en énergie.	<input type="checkbox"/>
b) contient de la théobromine.	<input type="checkbox"/>	f) ...est stimulant (système nerveux).	<input type="checkbox"/>
c) contient du saccharose.	<input type="checkbox"/>	g) ...est très riche en énergie.	<input type="checkbox"/>
d) contient des dextrines.	<input type="checkbox"/>	h) ...doit être stocké entre 4 et 6°C.	<input type="checkbox"/>

max.

4

eff.



**4.7 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures et rapport méthodes de cuisson / appareils / ustensiles / équipements**

a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte. N'indiquez à chaque fois qu'une réponse.

Méthode de cuisson :	Glacer	Bouillir	Griller	Braiser	Blanchir
	Cuire à la vapeur	Frire	Sauter	Etuver	
Températures :	65 – 75°C	98 – 100°C	160 – 200°C	170 – 245°C	190 – 240°C
	98 – 119°C	190 – 240°C	165 – 175°C	120 – 160°C → terminer à 98°C	
Légumes :	Aubergine	Chou-fleur	Carottes	Laitue	Scorsonère
	Epinards en branches	Choux rouges	Oignons	Pois mange-tout	Topinambour

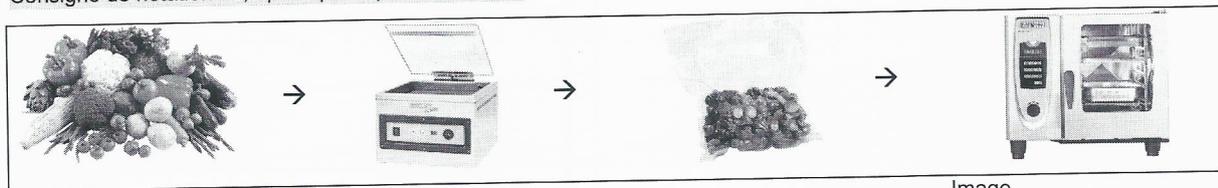
Description :	Méthode de cuisson :	Légumes :	Température :
Exemple : Processus de développement de l'arôme avec forte chaleur par le dessus, au four, sous la salamandre ou le brûleur.	Gratiner	Tomates, p.ex. à la provençale	240 – 280°C
Méthode de cuisson à température élevée, confère couleur et motif.			
Méthode de cuisson avec matière grasse, sans coloration et avec peu ou pas de liquide, avec couvercle.			120 – 160°C terminer à 98°C
Méthode de cuisson dans du liquide, proche ou au-delà du point d'ébullition.			

max.  
**4**

eff.

.....

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



Image

Méthode de cuisson recherchée : \_\_\_\_\_

- Avantages : 1. \_\_\_\_\_  
 2. \_\_\_\_\_  
 3. \_\_\_\_\_  
 4. \_\_\_\_\_

max.  
**2,5**

eff.

.....

c) Consigne de notation : 0,5 points par caractéristique correcte. 1 point par motivation correcte.

Caractéristique : \_\_\_\_\_

Motivation : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

max.  
**1,5**

eff.

.....

#### 4.8 Combinaisons

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

			max.
Affirmations :	vrai	faux	<b>3</b>
Pour une soupe de poisson, on utilise la méthode de cuisson étuver, puis on fait bouillir les ingrédients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
Pour la bouillabaisse, on fait étuver puis bouillir les ingrédients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....
Le pochage s'effectue à une température de 98°C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Une température de 165 à 175°C est nécessaire pour pré-frire un aliment.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
On peut éventuellement étuver les échalotes lors d'un pochage dans un fond avec du vin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le glaçage des plats de poisson est une finition appliquée pour l'aspect et l'arôme.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

#### 4.9 Types d'exploitation et concepts d'exploitation

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

			max.
	Restaurant :	Entreprise de restauration de système :	<b>4</b>
Critère 1 :			eff.
			.....
Critère 2 :			