

Série 2019.2L

Connaissances professionnelles

Partie solutions 2

Procédure de qualification

Cuisinière CFC

Cuisinier CFC

Solutions pour expertes et experts

Durée	30 minutes pour 10 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 position d'évaluation

Position 1 Coefficient 3				Position 2 Coefficient 1				Position 3 Coefficient 1			
Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.
2.1	2'	3		2.7	2'	4		2.10	6'	5	
2.2	2'	5		2.8	2'	1					
2.3	2'	3									
2.4	5'	6									
2.5	3'	5									
2.6	3'	4									
2.9	3'	3									
Total*	20'	29		Total*	4'	5		Total*	6'	5	

* Chaque total de points effectifs pour les positions 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 2021.

Examen élaboré par :
Edition :

Commission procédures de qualification d'Hotel & Gastro formation Suisse, Weggis
CSFO, service procédures de qualification, Berne

2.1 Classement / provenance			
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			max.
Affirmations :	vrai	faux	3
Les champignons comestibles forment généralement leur carpophore entre avril et octobre.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
De nombreux champignons sauvages poussent sur des plantes en décomposition.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les cèpes sont cultivés dans des pièces lumineuses et sont disponibles frais toute l'année.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Alba est la capitale de la truffe blanche.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tous les types de morilles sont toxiques lorsqu'elles sont crues ou insuffisamment cuites.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La truffe noire du Périgord est connue sous l'appellation « diamant noir ».	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2.2 Réception / stockage			
a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			max.
Gibier :	Classification :		3
Bouquetin	<input checked="" type="checkbox"/>	Animaux exotiques	eff.
Faisan	<input checked="" type="checkbox"/>	Gibier à poils
Bison	<input checked="" type="checkbox"/>	Gibier à plumes	
Sanglier	<input checked="" type="checkbox"/>		
Springbok	<input checked="" type="checkbox"/>		
Bécasse des bois	<input checked="" type="checkbox"/>		
b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			max.
Température :	Humidité :	Chambre frigorifique :	2
0 à 2°C <i>4°C max</i>	85 à 90 % <i>80-95</i>	<i>Chambre frigorifique séparée</i>	eff.
		

2.3 Autres denrée alimentaires		max.
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		3
Description :	Edulcorant:	eff.
A) Produit sirupeux issu de la production du sucre, utilisé pour des tartines ou pour la fabrication du rhum.	[F] Sirop de glucose
B) Concentré à base de jus de poire cuit, principalement issu de l'agriculture biologique.	[C] Sirop d'érable
C) Sirop brun foncé extrait d'un arbre, utilisé pour les petits déjeuners américains.	[B] Birnel / vin cuit
D) Utilisé pour alimenter les levures dans les fabriques de levure.	[E] Sucre vanillé
E) Sucre blanc très fin et mélangé avec un extrait de vanille synthétique.	[A] Mélasse de canne à sucre
F) Solution sucrée composée d'amidon de maïs ou de blé, utilisée pour la confection de glaces et boissons.	[D] Mélasse de betteraves

2.4 Diététique		max.
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		3
1. Assimilation des nutriments, eau et oxygène		eff.
2. Digestion et absorption	
3. Production d'énergie <i>Création des tissus corporels</i>	
Correction : <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i>	
b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		max.
Organe :	Fonction pour la digestion	3
Bouche	Broyage, pas de décomposition	eff.
Estomac	L'acide chlorhydrique fait coaguler les protéines <i>Enzymes pour le début de la décomposition</i>
Duodénum	Enzymes pour la décomposition des protéines
Intestin grêle	Sont absorbées sous forme d'acides aminés
Correction : <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i>	

2.5 Méthodes de cuisson

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

Riz pilaf :	
Variété de riz :	Siam Patna Carolina
Méthode/s de cuisson :	Etuver et braiser
Proportion liquide :	1:1,5
Casserole pour max. quatre personnes :	Sautoir Sauteuse
Appareil de cuisson :	Fourneau et four/combi-steamer

Risotto :	
Variété de riz :	Arborio Vialone, Carnaroli
Méthode/s de cuisson :	Etuver et bouillir
Proportion liquide :	1:3
Casserole pour max. quatre personnes :	Sautoir Sauteuse
Appareil de cuisson :	Fourneau

max.

5

eff.

2.6 Dresser/arranger les mets / présentation

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Exemples :	Règles fondamentales pour le dressage et la présentation :
Mets dans le service d'un banquet :	Toutes les assiettes doivent être dressées et présentées au client de la même manière.
Garnitures :	N'utiliser que des garnitures comestibles, à l'exception des crustacés, coquillages et mollusques.
Mets panés et frits :	Ne pas napper de sauce et ne pas couvrir avec une cloche.
Mets dressé de manière classique :	Les plats de viande et de poisson sont posés directement devant le client, avec les féculents sur la droite et les légumes sur la gauche de l'assiette.

Correction :

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

max.

4

eff.

2.7 Protection de l'environnement

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

max.

2

Affirmations :

vrai

faux

La protection de l'environnement désigne l'ensemble des mesures prises pour la sauvegarde de la planète

La protection de l'environnement ne comprend pas de revendications éthiques et esthétiques.

La protection de l'environnement vise à prévenir les atteintes à l'environnement et à restaurer les ressources naturelles lorsque c'est possible.

La protection de l'environnement comprend tels que les sols, l'eau, l'air et le climat ainsi que sur les interactions entre eux.

eff.

b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

2

Mesure 1 :

Un concept d'élimination facilement applicable aide à réduire les problèmes environnementaux.

eff.

Mesure 2 :

Une utilisation efficace de l'énergie, de l'eau et des produits de nettoyage contribue à diminuer les problèmes environnementaux.

Correction :

D'autres solutions sont possibles.

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

2.8 Gestion du temps

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

max.

1

1. ***Augmenter la productivité du travail.***

2. ***Mieux mettre à profit un temps limité.***

eff.

Correction :

D'autres solutions sont possibles.

2.9 Mise en place

Correction : remettre les étapes dans le bon ordre donne 3 points.

Gnocchis à la parisienne :

Etapes de la préparation :	Ordre :
Ajouter les œufs un à un et bien mélanger avec la spatule entre chaque œuf.	[5]
Ajouter la farine et remuer avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.	[2]
Faire cuire une sauce à la crème, diluer avec un peu de lait et pocher les gnocchis.	[6]
Porter l'eau à ébullition avec le beurre, le sel et la muscade.	[1]
Retirer du feu, transvaser dans un plat et laisser tiédir.	[4]
Remuer sur le feu et laisser sécher jusqu'à ce que la masse se décolle des parois de la casserole.	[3]

max.

3

eff.

2.10 Calculs

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

Règle de trois :

1. $3,900 \text{ kg} : 100 \% \times 88 \% = 3,432 \text{ kg}$
2. $3,432 \text{ kg} : 0,120 \text{ kg} = 28,6 \text{ port.}$
3. $3,900 \text{ kg} : 100 \% \times 78 \% = 3,042 \text{ kg}$
4. $3,042 \text{ kg} : 0,120 \text{ kg} = 25,35 \text{ port.}$
5. $28 \text{ port.} - 25 \text{ port.} = \underline{3 \text{ portions}}$

Avec les multiples :

1. $100 \% : 88 \% = M 1,136$
2. $3,900 \text{ kg} : M 1,136 = 3,433 \text{ kg}$
3. $3,433 \text{ kg} : 0,120 \text{ kg} = 28,6 \text{ port.}$
4. $100 \% : 78 \% = M 1,282$
5. $3,900 \text{ kg} : M 1,282 = 3,042 \text{ kg}$
6. $3,042 \text{ kg} : 0,120 \text{ kg} = 25,35 \text{ port.}$
7. $28 \text{ port.} - 25 \text{ port.} = \underline{3 \text{ portions}}$

Avec la cuisson à basse température, on obtient 3 portions en plus.

max.

5

eff.