

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 ».

Exercices :		Durée	Pts.	Pos.
4.1	<p><b><u>Classement / provenance</u></b></p> <p><i>La volaille est très appréciée.</i></p> <p>Sur la base de l'exemple donné avec le poulet, complétez le tableau avec d'autres volailles sans répétitions.</p>	2'	4	P 1 x 3
4.2	<p><b><u>Caractéristiques qualitatives</u></b></p> <p><i>Pour les producteurs d'œufs, la qualité implique bien plus que la partie visible du produit.</i></p> <p>Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les affirmations sont vraies ou fausses.</p>	3'	3	P 1 x 3
4.3	<p><b><u>Caractéristiques qualitatives</u></b></p> <p><i>Les pousses fraîches et les germes ont la réputation d'être sains</i></p> <p>Indiquez deux critères de qualités des pousses.</p>	2'	1	P 1 x 3
4.4	<p><b><u>Calculs</u></b></p> <p><i>Contrôle de suivi d'un bon de livraison.</i></p> <p>a) Calculez les données manquantes dans les cases grises.</p> <p>b) Pour un des résultats, indiquez la méthode de calcul complète.</p>	4'	4	P 3 x 1
4.5	<p><b><u>Autres denrées alimentaires</u></b></p> <p><i>Pour le mets « Poulet grillé à l'américaine », vous avez besoin des herbes et épices indiqués dans le tableau.</i></p> <p>a) Avec une croix <input checked="" type="checkbox"/>, attribuez chaque herbe et épice à la bonne partie de la plante.</p> <p><i>Les composants des herbes et des épices influencent les fonctions corporelles.</i></p> <p>b) Avec les chiffres de 1 à 4, attribuez correctement les composants aux fonctions correspondantes.</p>	3'	4	P 1 x 3

**Embargo :**

Cet examen ne doit pas être utilisé en tant qu'exercice avant le 1<sup>er</sup> mai 2021.

**Exercices :**

		Durée	Pts.	Pos.
4.6	<p><b><u>Calculs</u></b></p> <p><i>Dans votre service, vous préparez du poulet grillé pour 32 personnes. Votre chef vous demande de détailler le coût de la marchandise pour ce mets de volaille.</i></p> <p>a) Calculez les données manquantes concernant le poids et le prix d'achat dans les cases grises.</p> <p>b) Indiquez le coût total des ingrédients nécessaires pour le mets dans les cases grises.</p>	5'	4	P 3 x 1
4.7	<p><b><u>Techniques de préparation</u></b></p> <p><i>Les plats à base de légumineuses sont tous préparés selon le même schéma.</i></p> <p>a) Reliez d'un trait les étapes de réalisation avec les actions correspondantes.</p> <p>b) Expliquez l'objectif du trempage des légumineuses.</p> <p>c) Expliquez comment on peut éviter une gélatinisation trop rapide de la couche extérieure lors de la cuisson des légumineuses.</p>	4'	5	P 1 x 3
4.8	<p><b><u>Combinaisons</u></b></p> <p><i>Pour la plupart des plats, on utilise la combinaison de plusieurs méthodes de cuisson.</i></p> <p>a) A partir des ingrédients indiqués, créez un hors-d'œuvre chaud en combinant des méthodes de cuisson. Produit/ingrédient obligatoire = foie de volaille</p> <p>b) Pour le produit/ingrédient obligatoire, indiquez une étape de mise en place et une étape de préparation.</p> <p>c) Indiquez deux méthodes de cuisson utilisées.</p> <p>d) Définissez une des méthodes de cuisson utilisées en indiquant une fourchette de température.</p>	3'	5	P 1 x 3
4.9	<p><b><u>Types d'exploitation et concepts d'exploitation</u></b></p> <p><i>Les différents besoins de la clientèle impliquent des types d'entreprises spécialisés.</i></p> <p>Choisissez un des types d'entreprise proposés et décrivez en deux phrases ce qu'on entend par ce type d'entreprise.</p>	2'	2	P 2 x 1
4.10	<p><b><u>Concept d'hygiène</u></b></p> <p><i>Afin d'établir un concept HACCP efficace, des règles générales concernant l'hygiène et les pratiques de fabrication doivent être respectées.</i></p> <p>Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les affirmations sont vraies ou fausses.</p>	2'	3	P 2 x 1
<b>Durée totale :</b>			<b>30'</b>	