

Série 2016.1F
Connaissances professionnelles
Partie Solutions 1 (candidats)

Procédures de qualification
Cuisinière CFC /
Cuisinier CFC

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Temps** 60 minutes pour 18 exercices.
- Outils** Aucun outil, ouvrage de référence, etc. n'est autorisé.
- Calculatrice** Seule une calculatrice à fonctions purement mathématiques est admise. Les calculatrices programmables ou dotées de fonctions de mémorisation de texte ne sont pas admises.
- Appareils électroniques** Les téléphones mobiles ou autres appareils électroniques doivent être éteints.
- Instruments d'écriture** Sont admis les stylos à bille et les feutres à encre ineffaçable. Ne sont pas admis les crayons ou les stylos à encre effaçable et corrigible.
- Evaluation** Le nombre de points pouvant être obtenus est indiqué. Les réponses en surnombre ne sont pas prises en compte.
- Formulation f/m** La forme masculine implique systématiquement la forme féminine.
- 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.
1.1	3'	3		1.4	2'	2		1.6	5'	4	
1.2	5'	4		1.8	3'	2		1.7	7'	5	
1.3	4'	4		1.9	2'	2					
1.5	5'	6		1.10	2'	3					
1.12	3'	6		1.11	3'	3					
1.13	2'	4									
1.14	3'	2									
1.15	3'	3									
1.16	2'	2									
1.17	3'	3									
1.18	3'	2									
Total*:	36'	39		Total*:	12'	12		Total*:	12'	9	

* 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^{er} mars 2018.**

Examen élaboré par : Groupe de travail d'Hotel & Gastro formation, Weggis
 Edition : CSFO, service procédures de qualification, Berne

1.1 Classement / Provenance

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

Enoncés :	vrai	faux
Les pommes de terre doivent être stockées à un taux d'humidité de 65%.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En Suisse, plus de 20 variétés de pommes de terre sont cultivées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La pomme de terre contient env. 2 g lipides/100 g.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les taches vertes des pommes de terre contiennent de la solanine (toxine).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tout comme sa peau, la chair de la pomme de terre Urgenta est rouge.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pour une récolte précoce, les variétés sont cultivées sous un film plastique.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.

3

eff.

1.2 Caractéristiques de qualité

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

max.

2

eff.



Enoncé 1 :

Enoncé 2 :

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

max.

2

eff.

Procédure : _____

Justification : _____

1.3 Caractéristiques de qualité	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte et complète (indicateur et description concordants).	
Indicateur 1 :	max. 4
Critères :	eff.
Indicateur 2 :
Critères :	
Indicateur 3 :	
Critères :	
Indicateur 4 :	
Critères :	

1.4 Organisation des étapes de travail (fonctionnelle)	
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	
<input type="checkbox"/> Elaboration des instructions de travail.	max. 2
<input type="checkbox"/> Division du travail en plusieurs étapes (analyse du travail).	eff.
<input type="checkbox"/> Contrôle de l'amélioration des processus de travail.
<input type="checkbox"/> Répartition optimale du travail (synthèse du travail).	

1.5 Préparation		
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.		
Mets :	Préparations :	Autres étapes : (aucune technique de cuisson)
<i>Exemple : truite au bleu</i>	- tuer et vider	- éventuellement brider (forme de cercle) - mariner avec du vinaigre
Goujons de sole Murat		
Ombre chevalier meunière		
Tranches de saumon grillée		

max.

6

eff.

.....

1.6 Calculs	
Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.	

max.

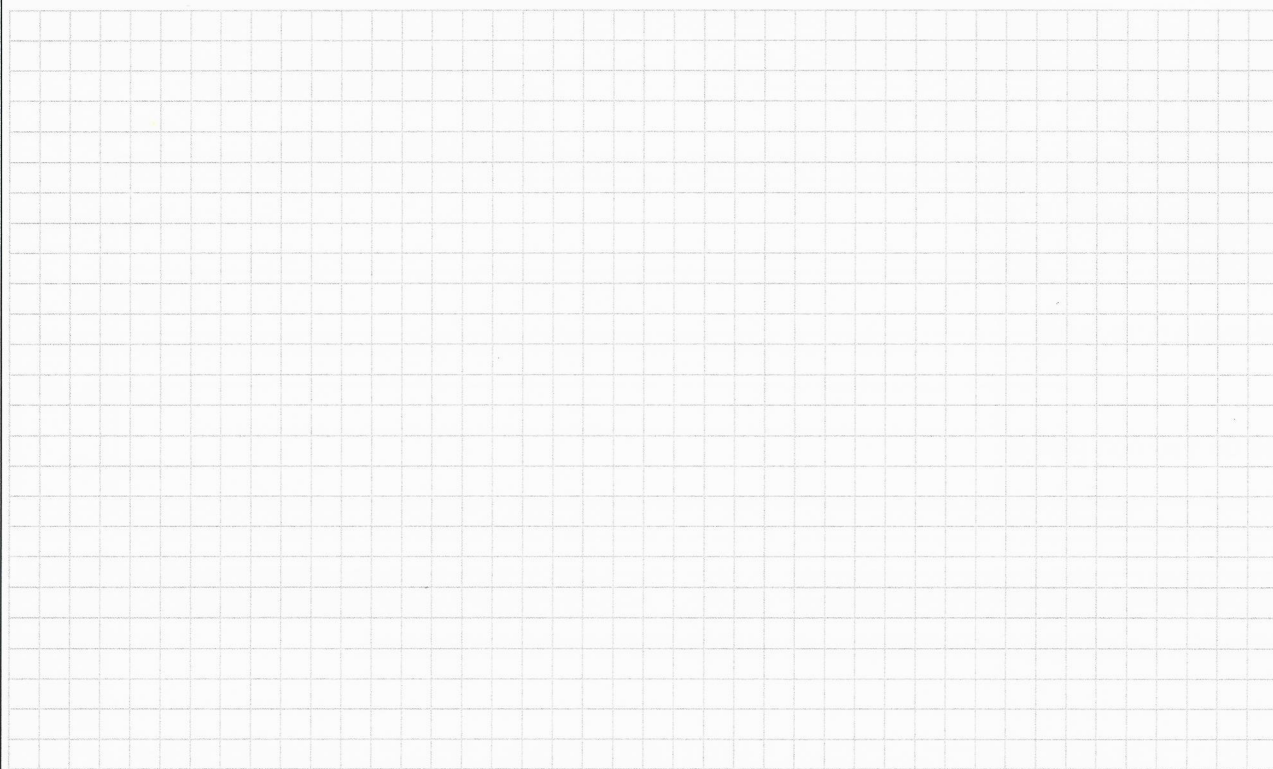
4

eff.

.....

1.7 Calculs

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



max.

5

eff.

.....

1.8 Elimination des déchets

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Mesures : | éviter | réduire | valoriser |

Mesure 1 :

Mise en œuvre :

Mesure 2 :

Mise en œuvre :

max.

2

eff.

.....

1.9 Prévention	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
1. _____ _____ _____	2
	eff.
2. _____ _____ _____

1.10 Mesures	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
1. _____ _____ _____	3
	eff.
2. _____ _____ _____
3. _____ _____ _____	

1.11 Nettoyage

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. _____

2. _____

3. _____

max.

3

eff.

1.12 Fines herbes et épices, condiments

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

Températures : | 6 – 8° C | -15° C | max. 18° C | -18° C | 3° C |
| 9 – 12° C | 12° C | -1 à +1° C | 4 – 6° C | 7° C |

max.

3

eff.

a) Local de stockage/température :

_____ / _____ ° C ☉

_____ / _____ ° C ☉

_____ / _____ ° C ☉

b) Produits :

- ☉ Tabasco
- ☉ Vinaigre de vin rouge
- ☉ Sauge séchée
- ☉ Menthe fraîche
- ☉ Citronnelle
- ☉ Sel de mer

max.

3

eff.

1.13 Principes diététiques

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

Enoncés :	vrai	faux
Les lipides ne doivent pas couvrir plus de 25 à 30% des besoins en énergie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les légumineuses, du fait de leur forte teneur en lipides, sont mauvaises pour la santé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les sucreries font partie du deuxième niveau de la pyramide alimentaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les produits à base de blé complet apportent de nombreux minéraux et de nombreuses fibres alimentaires, ils sont donc à conseiller.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il faut consommer au maximum 1,5 litres d'eau par jour, afin de protéger le corps d'une sollicitation excessive.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les poissons de mer sont à conseiller pour leur teneur en iode et en acides gras oméga 3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les pommes de terre contiennent beaucoup de protéines et doivent donc être consommées avec modération.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il faudrait consommer autant de légumes et de fruits que possible par jour.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.

4

eff.

1.14 Besoin en énergie

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Situation :	Chef de cuisine ; 54 ans, 1,82 m et 97 kg.
Commentaire 1 :	<hr/> <hr/> <hr/>
Commentaire 2 :	<hr/> <hr/> <hr/>

max.

2

eff.

1.15 Métabolisme		max.
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte. Exemple :		3
0) le sang l'intestin grêle l'eau la salive La digestion, dans le cadre du métabolisme, est responsable de préparer au niveau mécanique et biochimique la nourriture et de la scinder en éléments afin qu'elle puisse parvenir aux cellules à travers <input type="text" value="0) le sang"/>		eff.
Bouche : 1) fructose lipides dextrine galactose La salive contient des enzymes qui scindent l'amidon dans la nourriture en <input type="text" value="1)"/> ou en maltose. Les amygdales servent à défendre contre les substances et microorganismes nocifs.		
Estomac : 2) lipides vitamines glucides protéines La paroi qui recouvre l'intérieur de l'estomac présente de nombreux plis et cellules glandulaires. L'acide gastrique détruit les agents pathogènes consommé avec la nourriture et dénature les <input type="text" value="2)"/>		
Duodénum : 3) le rein la rate la vésicule biliaire la bile L'acide gastrique est neutralisé dans le duodénum par le milieu alcalin (basique) qui y règne. La bile est produite et stockée dans <input type="text" value="3)"/>		

1.16 Techniques de préparation			max.
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			2
Enoncés :	vrai	faux	eff.
Le blanchiment permet de prévenir l'oxydation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le blanchiment permet de conserver la forme grâce au durcissement de l'amidon.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le blanchiment donne un aspect plus brillant aux pommes de terre dans l'assiette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le blanchiment permet de stocker les pommes de terre à moins de 4° C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

1.17 Combinaisons

Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte, ne pas prendre en compte les erreurs d'ordre.

Etapes de la préparation :	Chiffres	max. 3
Incorporer la sauce hollandaise et le sbrinz râpé à la sauce crème.	_____	eff.
Parer le blanc d'œuf en excès, et avec l'écumoire, déposer les œufs sur du papier cuisine pour les égoutter.	_____
Pocher 3 à 4 minutes, le blanc doit être légèrement poché, le jaune encore liquide.	_____	
Napper les œufs avec la sauce et faire gratiner le plat sous la salamandre.	9	
Faire étuver les échalotes et l'ail dans du beurre, ajouter les épinards et cuire à feu doux.	1	
Cassez les œufs un à un en les glissant précautionneusement dans l'eau vinaigrée.	_____	
Faire chauffer la sauce crème, puis la retirer du feu. Déposer les œufs pochés sur les épinards.	_____	
Saler et poivrer les épinards et dresser dans un plat à gratin.	2	
Sortir les œufs avec l'écumoire et les plonger brièvement dans de l'eau chaude salée.	_____	

1.18 Importance et impact

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Image : filet de colin meunière avec spaghetti et champignons sautés

1. _____

2. _____



max.
2
eff.