

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la Partie Exercices 3.

Dans la partie 3, les exercices issus du plan de formation cuisinières CFC/cuisiniers CFC 2010 sont établis dans l'ordre suivant :

- 1.1 Denrées alimentaires végétales (légumes / céréales), (classement / provenance)
- 1.2 Denrées alimentaires animales (viande de boucherie / produits carnés), (caractéristiques de qualité), (réception des marchandises)
- 1.4 Autres denrées alimentaires (préparation)
- 1.5 Diététique
- 1.6 Méthodes de cuisson
- 1.7 Dresser et présentation
- 1.8 Termes techniques
- 2.3 Processus généraux d'entreprise
- 2.4 Compréhension et gestion de la technologie et de sa mise en œuvre (physique, chimique)
- 3.2 Calculs
- 5.1 Hygiène personnelle et d'entreprise

Exercices :

		Durée	eff.	Pos.
3.1	<p><u>Méthodes de production</u></p> <p><i>Dans le commerce, on trouve du riz appelé « parboiled ».</i></p> <p>a) A l'aide des images, expliquez les trois étapes de ce processus.</p> <p>b) Résumez en deux phrases le sens et le but de ce processus.</p>	5'	4	P 1 x 3
3.2	<p><u>Calculs</u></p> <p><i>On prévoit d'ajouter un carpaccio sur la carte des mets. Le filet de bœuf coûte CHF 65.00 par kg. Pour les autres ingrédients, on calcule CHF 2.80 de marchandises par plat. Le multiplicateur a été fixé à 3,45.</i></p> <p>Calculez le prix de vente de base pour le plat, en sachant que pour une portion, on utilise 80 g de filet de bœuf.</p>	5'	3	P 3 x 1
3.3	<p><u>Caractéristiques de qualité</u></p> <p><i>La qualité de la viande de boucherie dépend de différents facteurs.</i></p> <p>a) En reprenant la structure de l'exemple, définissez quatre facteurs et expliquez leur influence sur la qualité de la viande.</p> <p><i>La viande de boucherie présente plusieurs indicateurs de qualités optiques.</i></p> <p>b) Sur la base de l'image, donnez deux indicateurs optiques qui permettent de définir la qualité du morceau de viande et formulez l'exigence pour la première qualité.</p>	5'	6	P 1 x 3

Embargo : Cet examen ne doit pas être utilisé en tant qu'exercice avant le **1^{er} mars 2018.**

Exercices :		Durée	eff.	Pos.
3.4	<p>Réception des marchandises et stockage</p> <p><i>A la réception d'une livraison de viande, le contrôle de température pour un filet de porc frais indique une température de 9,8° C.</i></p> <p>a) Indiquez quelle est la température qui ne doit pas être dépassée pour la livraison.</p> <p>b) Formulez deux mesures réalistes et pratiques qui peuvent être prises maintenant.</p>	3'	3	P 1 x 3
3.5	<p>Préparation</p> <p><i>Concernant la préparation de plats à base de céréales complètes, il y a différents principes et étapes de préparation qui doivent être observés.</i></p> <p>Complétez le tableau en expliquant la raison de ces étapes de préparation et principes.</p>	5'	5	P 1 x 3
3.6	<p>Préparation</p> <p><i>Découper et portionner de la viande demande beaucoup d'expérience.</i></p> <p>a) Désignez d'abord le nom des principales parties du filet de bœuf, puis indiquez quels types de découpe ou quels morceaux peuvent être réalisés à partir de celles-ci.</p> <p>b) Déterminez quels morceaux de viande sont utilisés pour les plats indiqués.</p>	3'	5	P 1 x 3
3.7	<p>Diététique</p> <p><i>Dans le monde occidental, on connaît de nombreux régimes alimentaires particuliers et des maladies liées à l'alimentation sont très répandues.</i></p> <p>En reportant les chiffres, attribuez le bon énoncé aux différents régimes alimentaires.</p>	4'	6	P 1 x 3
3.8	<p>Méthodes de cuisson</p> <p><i>Le riz peut être préparé de différentes manières.</i></p> <p>Sur la base d'une recette pour quatre personnes, complétez le tableau en remplissant les cases vides.</p>	4'	5	P 1 x 3
3.9	<p>Méthodes de cuisson</p> <p><i>La cuisson à basse température est très utilisée pour la viande. En particulier les morceaux nobles, comme le filet de bœuf, sont préparés de la sorte.</i></p> <p>a) Expliquez les trois phases pour la cuisson à basse température d'un filet de bœuf, en indiquant à chaque fois deux activités.</p> <p>b) Pour la cuisson « à point », indiquez la température à cœur nécessaire.</p> <p>c) Décrivez le processus qui se déroule dans la viande lors de la cuisson à basse température.</p> <p><i>Au moment de la découpe, le filet n'a pas vraiment de structure et présente une odeur acidulée.</i></p> <p>d) Expliquez pourquoi le filet se présente ainsi.</p>	6'	6	P 1 x 3

Exercices :		Durée	eff.	Pos.
3.10	<p><u>Eléments de présentation</u></p> <p><i>On mange aussi avec les yeux! Il faudrait tenir compte de ce principe pour tous les repas, les plats et les menus proposés.</i></p> <p>Sur la base des règles à appliquer concernant les éléments de présentation, évaluez le menu imprimé en indiquant six erreurs.</p>	3'	3	P 1 x 3
3.11	<p><u>Termes techniques</u></p> <p><i>Lors du travail quotidien en cuisine, des termes techniques sont utilisés.</i></p> <p>A côté des produits ou des concepts indiqués, donnez une brève explication professionnelle.</p>	2'	3	P 1 x 3
3.12	<p><u>Points de jonction</u></p> <p><i>Une entreprise du domaine de l'hôtellerie et de la restauration (hôtel, restaurant, etc.) se compose de plusieurs secteurs comme la cuisine, le service, l'intendance, etc. Entre les différents secteurs, il y a des points de jonction qui peuvent conduire à des tensions.</i></p> <p>Donnez deux causes concrètes qui peuvent mener à des tensions entre la cuisine et le service et formulez pour chacune une solution évitant ces tensions.</p>	3'	2	P 2 x 1
3.13	<p><u>Energie</u></p> <p><i>La cuisson à induction s'est développée.</i></p> <p>a) A l'aide du graphique, décrivez le fonctionnement des plaques à induction.</p> <p>b) Donnez deux avantages et deux inconvénients de travailler avec le système de cuisson à induction</p>	3'	3	P 2 x 1
3.14	<p><u>Etat de l'hygiène</u></p> <p><i>Souvent, en rapport avec le concept HACCP, on parle de contamination croisée.</i></p> <p>Concevez une fiche technique avec trois points concrets pour éviter une contamination croisée lors du traitement de viande crue.</p>	3'	3	P 2 x 1
3.15	<p><u>Calculs</u></p> <p><i>L'adaptation de recettes est une base importante pour calculer le prix de vente.</i></p> <p>Sur la base des pertes, définissez les quantités à commander pour 10 personnes puis pour 57 personnes.</p> <p>a) Compléter le tableau.</p> <p>b) Indiquez la méthode de calcul complète, une fois pour les pertes et une fois pour l'adaptation de la recette.</p>	6'	8	P 3 x 1
Durée totale :			60'	