

Série 2016.3F
Connaissances professionnelles
Partie Solutions 3 (candidats)

Procédures de qualification
Cuisinière CFC /
Cuisinier CFC

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Temps** 60 minutes pour 15 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.
3.1	5'	4		3.12	3'	2		3.2	5'	3	
3.3	5'	6		3.13	3'	3		3.15	6'	8	
3.4	3'	3		3.14	3'	3					
3.5	5'	5									
3.6	3'	5									
3.7	4'	6									
3.8	4'	5									
3.9	6'	6									
3.10	3'	3									
3.11	2'	3									
Total*:	40'	46		Total*:	9'	8		Total*:	11'	11	

* 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

3.1 Méthodes de production

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



max.

3

eff.

.....

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

Phrase 1 : _____

Phrase 2 : _____

max.

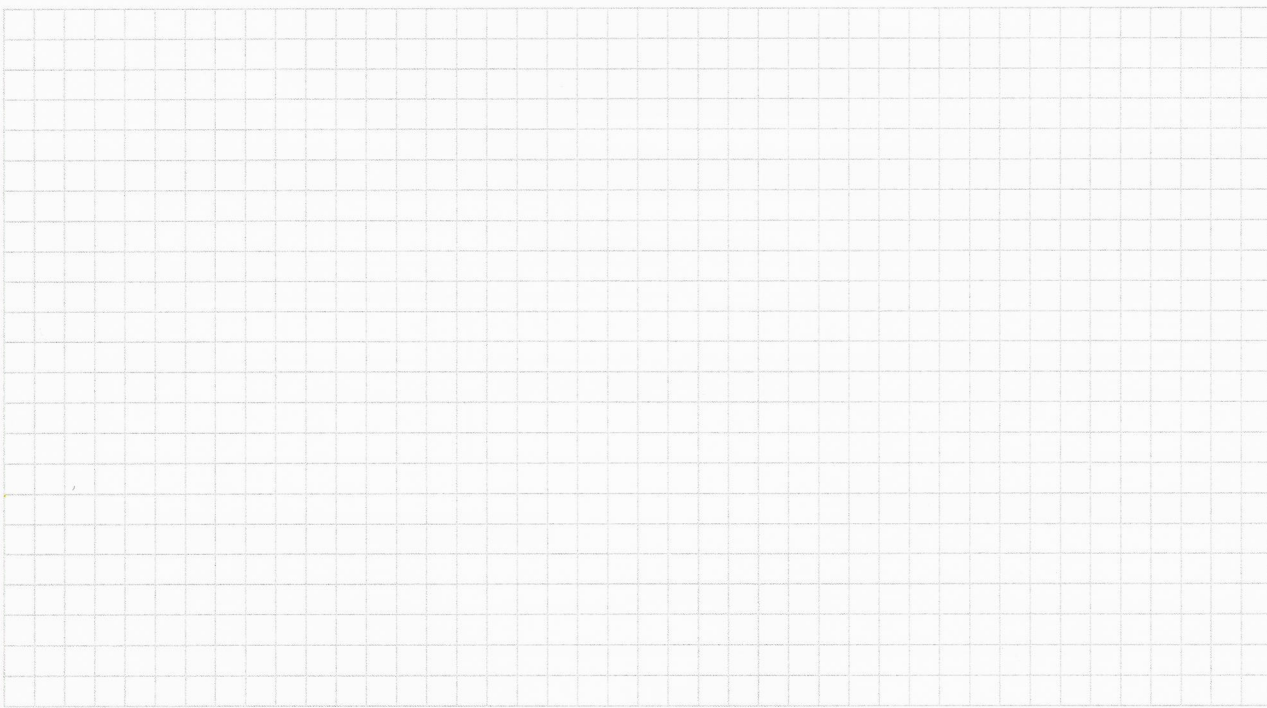
1

eff.

.....

3.2 Calculs

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



max.

3

eff.

.....

3.3 Caractéristiques de qualité

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

Facteurs :

p.ex. race bovine

Influence :

La génétique a une influence sur le caractère charnu et les propriétés de la viande.

max.

4

eff.

.....

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

Entrecôte



Indicateur :

Exigence pour la première qualité :

max.

2

eff.

.....

3.4 Réception des marchandises et stockage

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

Température limite :

max.

1

eff.

.....

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

Mesure 1 :

Mesure 2 :

max.

2

eff.

.....

3.7 Diététique

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte, ne pas prendre en compte les erreurs d'ordre.

1	Alimentation complète	3	Intolérance au lactose	5	Allergies
2	Régime végétarien	4	Cœliaquie	6	Diabète

Le système immunitaire réagit violemment à une substance pouvant être dangereuse.

Egalement appelée sprue nostras et comporte l'intolérance aux protéines des céréales.

Le corps est incapable de digérer le lactose, généralement congénital.

Peu de viande, fraîchement cuisiné, beaucoup de céréales, de fruits, de légumes et pas de produits raffinés.

Il en existe plusieurs types : ovo inclue la consommation d'œufs, lacto celle de lait ; les variantes les plus strictes ne comportent aucun produit animal.

Il en existe deux types, traitement par injections d'insuline, peut être très dangereux.

max.

6

eff.

3.8 Méthodes de cuisson

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

Recette de base	Riz pilaf		Riz créole
Riz : liquide	_____	1 : 3	_____
Sorte de riz	_____	_____	_____
Casserole	_____	_____	_____
Appareil de cuisson	_____	Fourneau	Fourneau

max.

5

eff.

3.9 Méthodes de cuisson

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

Préparation :	Réalisation :	Finition :

max.

3

eff.

.....

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

Température : _____

max.

1

eff.

.....

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

max.

1

eff.

.....

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

max.

1

eff.

.....

3.10 Éléments de présentation

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

Menu	Erreurs :
Tomates au basilic sur mousse de mozzarella ***	1. _____
Consommé avec flûtes au fromage ***	2. _____
Filet de bar grillé sur coulis de pesto ***	3. _____
Tournedos grillé, sauce au Pinot Noir	4. _____
Gratin de pommes de terre	5. _____
Fenouil étuvé	6. _____
Tomates à la provençale ***	
Poire pochée au vin rouge avec mousse à la cannelle	

max.

3

eff.

.....

3.11 Termes techniques

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

max.

3

eff.

Concepts / produits :	Explications :
Durchgegart/well done	
Arroser	
Tourner	
Pata Negra	
Ciseler	
Carcasses	

3.12 Points de jonction

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

max.

2

eff.

Cause :

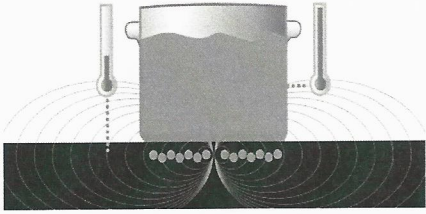
Solution :

1) _____

2) _____

3.13 Energie

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



Graphique sur le fonctionnement de l'induction

Explication :

max.
1

eff.

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

Avantages :	Désavantages :

max.
2

eff.

3.14 Etat de l'hygiène

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1^{er} point de contrôle critique : _____

2^e point de contrôle critique : _____

3^e point de contrôle critique : _____

max.
3

eff.

