

Série 2016.4F
Connaissances professionnelles
Partie Solutions 4 (candidats)

Procédures de qualification
Cuisinière CFC /
Cuisinier CFC

Nom :

N° du candidat :

Prénom :

Date :

- Temps** 30 minutes pour 9 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.
4.1	2'	5		4.8	4'	3		4.2	6'	5	
4.3	3'	6						4.9	2'	1	
4.4	3'	3									
4.5	3'	5									
4.6	4'	6									
4.7	3'	4									
Total*	18'	29		Total*	4'	3		Total*	8'	6	

* 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

4.1 Classement / Provenance

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

max.

1

eff.

.....

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

max.

4

eff.

.....

Espèce sauvage

	Gibier à poils	Gibier à plumes	Spécialités exotiques
Daim			
Faisan			
Chamois			
Lièvre			
Sanglier			
Kangourou			
Chevreuil			
Cerf élaphe			

4.2 Calculs

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

Ingrédients	Perte en %	Net	Brut	Unité	Prix d'achat CHF/kg, l, pièce	Prix des marchandises en CHF
<i>Ragout de gibier (10 personnes)</i>						
Epaule de gibier	35	1,300		kg	29.00	58.00
Epices						0.30
Huile de tournesol			0,080	l	6.50	
Mirepoix	5		0,150	kg	2.20	0.33
Purée de tomates			0,050	kg	8.00	
Vin rouge			0,150	l	4.20	0.63
Fond brun de veau			0,800	l	3.00	2.40
Demi-glace			0,500	l	6.50	
Herbes fraîches						0.50
Sous-total du ragout de gibier						66.33
<i>Spätzli au Sbrinz (120% de la recette de base)</i>						
		100%	120%			
Farine blanche		0,500	0,600	kg	2.20	
Œuf entier		0,300		kg	8.00	2.88
Lait entier		0,150	0,180	l	2.00	
Epices						0.25
Sbrinz râpé		0,150		kg	23.00	4.14
Sous-total des spätzli						8.95
Total du coût des marchandises pour 10 personnes						

max.

5

eff.

4.3 Autres denrées alimentaires / Produits

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



max.

3

eff.

.....

Amérique du Sud	Afrique	Asie
1. _____	1. _____	1. _____
2. _____	2. _____	2. _____

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

Produit de
chocolat
« semi fini »

Produit de
chocolat CF
« produit fini »

Boules creuses pour réaliser des
pralines

Masse à glacer

Vermicelles de chocolat

Couverture de chocolat

Gouttes de chocolat pour tempérer
la couverture

Copeaux de chocolat pour décorer
la forêt noire

max.

3

eff.

.....

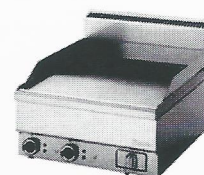
4.4 Réception des marchandises et stockage

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

Pommes :	1. _____ _____				max. 3
	2. _____ _____				eff.
Bananes :	1. _____ _____				
	2. _____ _____				
Fraises :	1. _____ _____				
	2. _____ _____				

4.5 Rapport méthodes de cuisson / Appareils, ustensiles / Équipements

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



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

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

max.

3

eff.

max.

1

eff.

max.

1

eff.

4.6 Méthodes de cuisson

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

Étapes de la préparation :	Chiffres :
Laver, effeuiller et sécher la coriandre.	2
Ajouter les pois chiches, les épices et saler.	
Ajouter le jus de citron et assaisonner.	
Faire tremper les pois chiches env. 6 heures dans l'eau froide.	
Râper le gingembre et hacher finement les oignons.	
Dresser les pois chiches et parsemer de feuilles de coriandre hachées.	
Faire revenir les oignons dans l'huile de sésame.	
Ajouter le fond de légume et faire bouillir les pois chiches à couvert jusqu'à ce qu'ils soient tendres.	
Laver les piments et les couper en fines lamelles.	4
Ajouter le gingembre, le piment, les tomates et les faire revenir ensemble.	

max.

4

eff.

.....

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

1. _____

2. _____

max.

2

eff.

.....

4.7 Rapport entre les aliments / Méthodes de cuisson / Températures

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

Énoncés :	vrai	faux
Pour tuer un crustacé dans les règles de l'art, il faut le plonger dans un court-bouillon en ébullition.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les queues de langoustines sont pochées dans un fond avec du vin entre 65° C et 70° C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pour le griller, il est possible de découper le homard encore vivant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dans la méthode de pochage dans un fond avec du vin blanc, les ingrédients de base sont colorés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pour une cuisson parfaite, la température à cœur est supérieure à 70° C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pour la préparation des queues de langoustines et de crevettes géantes, les intestins sont enlevés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pour les plats de crustacés frits, on peut procéder à un blanchiment à l'huile.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les méthodes de cuisson provoquent une modification chimique des ingrédients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.

4

eff.

.....

4.8 Concept d'hygiène

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

max.

2

- A) Hygrostat [] Mesure la température.
B) Thermomètre [] Règle l'humidité.
C) Thermostat [] Mesure l'humidité.
D) Hygromètre [] Règle la température.

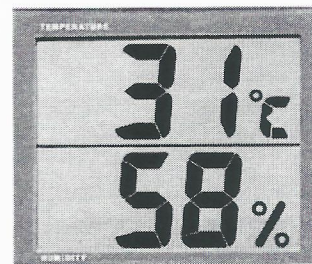
eff.

.....

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

max.

1



eff.

.....

4.9 Calculs

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

1

eff.

.....