

## ***Solutions pour expertes et experts***

<b>Temps</b>	30 minutes pour 9 exercices.
<b>Outils</b>	Aucun moyen auxiliaire, ouvrage de référence, etc. n'est autorisé.
<b>Calculatrice de poche</b>	Seules sont autorisées les calculatrices non programmables et sans fonction mémoire de texte (fonctions de calcul exclusivement).
<b>Appareils électroniques</b>	Les téléphones portables ou autres appareils électroniques doivent être remis éteints aux personnes responsables.
<b>Instruments d'écriture</b>	Les stylos à bille ou stylos-feutres permanents sont autorisés. L'utilisation du crayon à papier ou du stylo à encre effaçable corrigible est interdite.
<b>Evaluation</b>	Le nombre de points pouvant être obtenus est indiqué. Les réponses supplémentaires ne sont pas prises en considération. Les solutions figurant en italique/gras/petits caractères indiquent d'autres réponses possibles.
<b>Formulation f/m</b>	Le générique masculin englobe le masculin et le féminin.
<b>Espace</b>	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**

<b>Poste 1 Coefficient 3</b>				<b>Poste 2 Coefficient 1</b>				<b>Poste 3 Coefficient 1</b>			
Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Durée	Pts max.	Pts eff.
4.1	3'	2		4.9	3'	4		4.3	4'	4	
4.2	3'	4						4.6	4'	4	
4.4	3'	3									
4.5	2'	4									
4.7	5'	8									
4.8	3'	3									
<b>Total*</b>	<b>19'</b>	<b>24</b>		<b>Total*</b>	<b>3'</b>	<b>4</b>		<b>Total*</b>	<b>8'</b>	<b>8</b>	

\* Chaque total de points effectifs pour les postes 1, 2 et 3 est à reporter sur le relevé de notes final.

**Embargo :** Cet examen **ne doit pas être utilisé** en tant qu'exercice **avant le 1<sup>er</sup> mai 2020.**

4.1 Classement / provenance	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
1 <sup>re</sup> caractéristique :	<b>2</b>
<b>Les cultures hors-sol ne sont pas effectuées en plein air, mais sous serre.</b>	eff.
2 <sup>e</sup> caractéristique :	.....
<b>Pour les cultures hors-sol on n'utilise pas de la terre mais de la laine de roche.</b>	
<b>Les cultures hors-sol se caractérisent par le fait que les plantes obtiennent tout ce dont elles ont besoin (engrais, liquides, etc.) par les substrats administrés. Ceux-ci fournissent aux plantes tout ce dont elles ont besoin.</b>	
<b>Les cultures hors-sol ne sont adaptées que pour certaines cultures, surtout les légumes riches en eau comme les tomates.</b>	
<b>Correction :</b> <b>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</b>	

4.2 Réception et stockage	
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max.
a) Indices de qualité :	<b>4</b>
Exemple : branchies	eff.
b) Caractéristiques :	.....
Exemples : rouge brillant, pas collantes ni visqueuses	
1. <b>Peau</b>	1. <b>Couleur et éclat naturels, recouverte d'un léger mucus</b>
2. <b>Cavité abdominale</b>	2. <b>Vidée proprement, Résidus de sang rouges et brillants</b>
3. <b>Chaire</b>	3. <b>Ferme ; une pression du doigt ne laisse aucune empreinte</b>
4. <b>Viscères</b>	4. <b>Contours nets</b>
<b>Odeur</b>	<b>Odeur neutre, fraîche</b>
<b>Ecailles</b>	<b>Bien adhérentes</b>
<b>Yeux</b>	<b>Clairs, bombés et bien transparents (il s'agit de poisson frais !)</b>
<b>Correction :</b> <b>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</b>	



### 4.3 Calculs

a) Consigne de notation : 0,5 point par résultat correct, les règles d'arrondi doivent être observées.

max.

**3**

eff.

Centrale laitière Fam. Bertschen		Hôtel Edelweiss Famille Lonfat	
Bon de livraison n° : 12		28 avril 2018	
14 x 0,250 kg	Fromage frais	CHF 8.50/kg	<b>CHF 29.75</b>
20 x 1 litre	Lait pasteurisé	CHF 0.65 par ½ litre	<b>CHF 26.00</b>
4 x 12 litres	Lait entier bio Sachet pasteurisé	<b>CHF 1.93/litre</b> CHF 1.93/kg	CHF 92.80
48 x 10 dl	Lait UHT	CHF 1.70/litre	<b>CHF 81.60</b>
4 x 750 g	Lait en poudre	CHF 5.60/kg	<b>CHF 16.80</b>
Total :			<b>CHF 246.95</b>

b) Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée une fois.

max.

**1**

eff.

$$14 \times 0,250 \text{ kg} = 3,500 \text{ kg} \times \text{CHF } 8.50/\text{kg} = \underline{\text{CHF } 29.75}$$

**Le prix pour la quantité de fromage frais livré s'élève à CHF 29.75.**

**Correction :**

**Le candidat choisit pour quel calcul il souhaite indiquer la méthode suivie.**

4.4 Préparation		max.
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		3
Légume :	Type de découpe / de tournage :	eff.
Artichauts <input type="radio"/>	Chiffonnade <input type="radio"/>	.....
Courgettes <input type="radio"/>	Jardinière <input type="radio"/>	
Tomates <input type="radio"/>	Mirepoix <input type="radio"/>	
Laitue <input type="radio"/>	Julienne <input type="radio"/>	
Céleri-rave <input type="radio"/>	Fonds <input type="radio"/>	
Poireaux <input type="radio"/>	Concassées <input type="radio"/>	

4.5 Autres denrées alimentaires		max.
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		4
Le chocolat...	Le chocolat...	eff.
a) ne contient aucune matière grasse. <input type="checkbox"/>	e) ...est pauvre en énergie. <input type="checkbox"/>	.....
b) contient de la théobromine. <input checked="" type="checkbox"/>	f) ...est stimulant (système nerveux). <input checked="" type="checkbox"/>	
c) contient du saccharose. <input checked="" type="checkbox"/>	g) ...est très riche en énergie. <input checked="" type="checkbox"/>	
d) contient des dextrines. <input type="checkbox"/>	h) ...doit être stocké entre 4 et 6°C. <input type="checkbox"/>	
<p><b>Correction :</b>  <b>En tout, il faut prendre huit décisions pour définir si les affirmations sont vraies ou fausses, 8 fois 0,5 point = total 4 points.</b></p>		





#### 4.7 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures et rapport méthodes de cuisson / appareils / ustensiles / équipements

a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte. N'indiquez à chaque fois qu'une réponse.

max.

Méthode de cuisson :	Glacer	Bouillir	Griller	Braiser	Blanchir
	Cuire à la vapeur	Frire	Sauter	Etuver	
Températures :	65 – 75°C	98 – 100°C	160 – 200°C	170 – 245°C	190 – 240°C
	98 – 119°C	190 – 240	165 – 175°C	120 – 160°C → terminer à 98°C	
Légumes :	Aubergine	Chou-fleur	Carottes	Laitue	Scorsonère
	Epinards en branches	Choux rouges	Oignons	Pois mange-tout	Topinambour

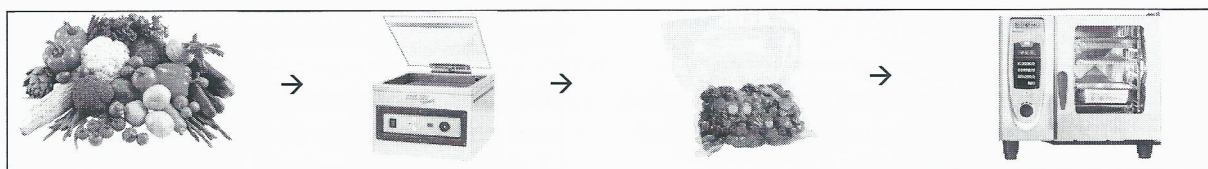
4

eff.

Description :	Méthode de cuisson :	Légumes :	Température :
Exemple : Processus de développement de l'arôme avec forte chaleur par le dessus, au four, sous la salamandre ou le brûleur.	Gratiner	Tomates, p.ex. à la provençale	240 – 280°C
Méthode de cuisson à température élevée, confère couleur et motif.	<b>Griller</b>	<b>Aubergines</b> <b>Oignons</b>	<b>190 – 240°C</b>
Méthode de cuisson avec matière grasse, sans coloration et avec peu ou pas de liquide, avec couvercle.	<b>Etuver</b>	<b>Carottes</b> <b>Epinards en branches</b> <b>Pois mange-tout</b>	120 – 160°C terminer à 98°C
Méthode de cuisson dans du liquide, proche ou au-delà du point d'ébullition.	<b>Bouillir</b>	<b>Scorsonère</b> <b>Epis de maïs</b> <b>Chou-fleur</b>	<b>98 – 100°C</b>

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

max.



Image

2,5

eff.

Méthode de cuisson recherchée : **cuisson sous vide**

- Avantages :
1. **Le produit est pasteurisé, c'est-à-dire qu'il contient peu de germes.**
  2. **Réfrigéré, le produit peut être conservé jusqu'à trois semaines.**
  3. **Lors de la cuisson, on ne perd pas d'arômes ni de couleurs.**
  4. **Les nutriments sont conservés pendant la cuisson.**

**Correction :**

**D'autres solutions sont possibles.**

**Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.**

c) Consigne de notation : 0,5 points par caractéristique correcte. 1 point par motivation correcte.

max.

Caractéristique : **Cette méthode de cuisson exige l'utilisation de sachets sous vide adaptés à la cuisson.**

1,5

Motivation : **Les sachets sous vide conventionnels, non adaptés à la cuisson, se déchirent ou éclatent pendant la cuisson. Le résultat est inutilisable ou l'effet de pasteurisation recherché n'est pas satisfait.**

eff.

**Correction :**

**Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.**

4.8 Combinaisons			
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			max.
Affirmations :	vrai	faux	<b>3</b>
Pour une soupe de poisson, on utilise la méthode de cuisson étuver, puis on fait bouillir les ingrédients.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
Pour la bouillabaisse, on fait étuver puis bouillir les ingrédients.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....
Le pochage s'effectue à une température de 98°C.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Une température de 165 à 175°C est nécessaire pour pré-frirer un aliment.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
On peut éventuellement étuver les échalotes lors d'un pochage dans un fond avec du vin.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le glaçage des plats de poisson est une finition appliquée pour l'aspect et l'arôme.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4.9 Types d'exploitation et concepts d'exploitation			
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.			max.
	Restaurant :	Entreprise de restauration de système :	<b>4</b>
Critère 1 :	<b>La structure de l'organisation est gérée par la direction et est généralement* transmises à <u>une</u> entreprise.</b>	<b>La structure de l'organisation est gérée par une centrale et est transmises à <u>plusieurs</u> exploitations individuelles.</b>	eff.
Critère 2 :	<b>Concernant l'offre et la présentation, chaque restaurant est indépendant d'autres exploitations.</b>	<b>Chaque exploitation individuelle est en grande partie uniformisée, à savoir standardisée au niveau de son offre et de sa présentation.</b>	.....
<p><b>Correction :</b>  <b>D'autres solutions sont possibles.</b>  <b>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</b>  <b>*p.ex. les « entreprises Remimag » constituent une exception est sont aussi...des entreprises, il faut en tenir compte dans les réponses.</b></p>			