

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la partie exercices 1.

Ce temps n'est pas compté dans le temps imparti pour l'examen, il s'agit d'un temps supplémentaire mis à la disposition des candidats à titre de « mise en place ».

Exercices :		Durée	Pts.	Pos.
1.1	<p><u>Classement / provenance</u></p> <p><i>Afin d'utiliser correctement le lait et les produits laitiers, il vaut mieux pouvoir différencier les méthodes de production et de conservation.</i></p> <p>En reportant les numéros de 1 à 6, attribuez les procédés à la description correspondante.</p>	2'	3	P 1 x 3
1.2	<p><u>Caractéristiques qualitatives</u></p> <p><i>Savoir reconnaître la qualité des produits est l'une des principales compétences du cuisinier. Vous prenez une caisse de brocoli dans la chambre froide, 20 % des brocolis présente le même aspect que sur la photo.</i></p> <p>a) Décrivez quatre indicateurs de qualité des brocolis.</p> <p>b) Analysez le brocoli représenté sur la photo et formulez deux affirmations concernant sa qualité.</p> <p>c) Indiquez une mesure de prévention dans le domaine de l'achat des brocolis et une dans le domaine de son stockage</p>	5'	5	P 1 x 3
1.3	<p><u>Caractéristiques qualitatives</u></p> <p><i>La structure grasseuse de la viande est un indicateur important pour la qualité et l'utilisation.</i></p> <p>a) Nommez les deux types de graisse indiqués sur la photo.</p> <p>b) Indiquez une propriété de la graisse concernant la préparation et la consommation.</p>	3'	4	P 1 x 3

Embargo : Cet examen ne doit pas être utilisé en tant qu'exercice avant le 1^{er} mai 2021.

Exercices :		Durée	Pts.	Pos.
1.4	<p>Réception / stockage</p> <p><i>La viande est une denrée alimentaire délicate au niveau de l'hygiène.</i></p> <p>a) Indiquez trois caractéristiques qui doivent être vérifiées lors de la réception de viande surgelée.</p> <p><i>Pour les morceaux nobles, la technique de conservation « Dry Aging/maturation à sec » est très tendance.</i></p> <p>b) Indiquez quatre caractéristiques de cette méthode de conservation spéciale.</p>	3'	5	P 1 x 3
1.5	<p>Préparation</p> <p><i>La préparation de la viande implique la connaissance des termes techniques et l'utilisation du bon morceau de viande.</i></p> <p>Pour chaque mets mentionné, indiquez un morceau de viande adapté.</p>	3'	3	P 1 x 3
1.6	<p>Calculs</p> <p><i>Vous préparez une carbonnade de bœuf à partir d'une « pièce ronde ». Il vous faut deux escalopes de 0,050 kg par portion.</i></p> <p><i>La perte au braisage est de 32 %.</i></p> <p><i>La perte au parage de la « pièce ronde » s'élève à 8 %.</i></p> <p>Calculez combien de kilogrammes de «pièce ronde» vous devez commander pour un banquet de 45 personnes.</p>	7'	5	P 3 x 1
1.7	<p>Calculs</p> <p><i>Vous avez payé CHF 380.00 pour 8,500 kg de rosbif.</i></p> <p><i>Après le rôtissage, il vous reste 6,800 kg.</i></p> <p>a) Calculez la perte au rôtissage en pour cent.</p> <p>b) Calculez le coût de la marchandise pour 1,000 kg de rosbif rôti.</p>	6'	4	P 3 x 1
1.8	<p>Graisses et huiles alimentaires</p> <p><i>Les graisses et les huiles alimentaires sont utilisées dans la préparation de la plupart des mets.</i></p> <p>Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les affirmations sont vraies ou fausses.</p>	3'	3	P 1 x 3
1.9	<p>Diététique</p> <p><i>Les principes diététiques sont représentés dans la pyramide alimentaire.</i></p> <p>Pour chaque phrase, barrez deux mots en italique afin que l'énoncé soit correct.</p>	3'	4	P 1 x 3
1.10	<p>Diététique</p> <p><i>Le corps humain a besoin d'énergie.</i></p> <p>Complétez les phrases commencées.</p>	2'	4	P 1 x 3

Exercices :

		Durée	Pts.	Pos.
1.11	<p><u>Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures</u></p> <p><i>Pour un cuisinier, il est important de comprendre le rapport entre les denrées alimentaires et le processus de cuisson.</i></p> <p>Un collègue vous décrit la situation suivante: Plutôt que de rôtir un filet de bœuf au four, il a essayé de le bouillir. Pour cela, il a porté à ébullition son bouillon de bœuf. Il a enveloppé la viande dans un film alimentaire afin qu'elle garde sa forme et l'a plongée pendant une heure dans le bouillon à 95°C. Il était convaincu qu'une heure suffirait. Pour les 30 dernières minutes, il a ajouté les légumes coupés. Pour finir, il a épicé la viande avec de la fleur de sel et l'a servie avec une sauce au beurre. Le résultat n'était pas exaltant.</p> <p>a) Indiquez deux motifs pour lesquels le résultat n'est pas convaincant.</p> <p>b) Pour un filet de bœuf entier, indiquez en quatre étapes, le procédé de la cuisson au four à basse température. Précisez également la température à cœur pour la cuisson à point.</p>	5'	6	P 1 x 3
1.12	<p><u>Auxiliaires de vente</u></p> <p><i>Utiliser des techniques de vente, permet d'augmenter le chiffre d'affaire.</i></p> <p>Indiquez quatre conditions afin de l'augmenter.</p>	3'	2	P 1 x 3
1.13	<p><u>Organisation structurelle</u></p> <p><i>L'organisation structurelle repose surtout sur les différents postes. Ils peuvent être catégorisés en plusieurs types.</i></p> <p>Attribuez le numéro du type de poste aux domaines d'activité correspondants.</p>	2'	4	P 2 x 1
1.14	<p><u>Organisation de l'offre</u></p> <p><i>Un cuisinier doit être en mesure de composer un menu attrayant pour sa clientèle.</i></p> <p>Indiquez les caractéristiques d'un menu à trois plats pour des seniors. Pour cela, tenez compte des critères suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adapté au type de clientèle - Saison d'automne - Harmonie des plats 	3'	3	P 1 x 3
1.15	<p><u>Planification de l'utilisation</u></p> <p><i>Afin de pouvoir planifier correctement l'utilisation des appareils de cuisson, les cuisiniers doivent en connaître les caractéristiques.</i></p> <p>Attribuez les numéros des caractéristiques au bon appareil.</p>	3'	6	P 2 x 1

Exercices :

		Durée	Pts.	Pos.
1.16	<p><u>Protection contre les incendies</u></p> <p><i>La bonne manipulation des produits anti-incendie doit être apprise.</i></p> <p>a) Indiquez quatre mesures de prévention contre les incendies.</p> <p><i>Un rondneau contenant de l'huile pour frire des petites quantités prend feu sur le fourneau.</i></p> <p>b) Décrivez la bonne procédure pour éteindre le feu.</p>	3'	4	P 2 x 1
1.17	<p><u>Hygiène personnelle et d'entreprise</u></p> <p><i>Dans un concept d'hygiène, l'être humain représente le maillon faible. Raison pour laquelle un comportement approprié constitue un devoir pour le cuisinier.</i></p> <p>Analysez les situations 1 et 2 et indiquez si elles sont sûres du point de vue hygiénique. Motivez votre choix.</p>	4'	4	P 2 x 1
Durée totale :			60'	