

Série 2019.3L

Procédure de qualification

Connaissances professionnelles

Cuisinière CFC

Partie solutions 3 (candidats)

Cuisinier CFC

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

Durée	60 minutes pour 19 exercices.
Outils	Aucun moyen auxiliaire, ouvrage de référence, etc. n'est autorisé.
Calculatrice de poche	Seules sont autorisées les calculatrices non programmables et sans fonction mémoire de texte (fonctions de calcul exclusivement).
Appareils électroniques	Les téléphones portables ou autres appareils électroniques doivent être remis éteints aux personnes responsables.
Instruments d'écriture	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.
Evaluation	Le nombre de points pouvant être obtenus est indiqué. Les réponses supplémentaires ne sont pas prises en considération.
Formulation f/m	Le générique masculin englobe le masculin et le féminin.
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 position d'évaluation

Position 1 Coefficient 3				Position 2 Coefficient 1				Position 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	3'	6		3.9	4'	5		3.8	7'	7	
3.2	3'	2		3.13	2'	2		3.19	5'	4	
3.3	2'	2		3.15	2'	4					
3.4	2'	2		3.16	2'	3					
3.5	3'	2									
3.6	3'	3									
3.7	3'	3									
3.10	3'	2									
3.11	4'	6									
3.12	3'	4									
3.14	3'	4									
3.17	3'	3									
3.18	3'	3									
Total*	38'	42		Total*	10'	14		Total*	12'	11	

* Chaque total de points effectifs pour les positions 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} mai 2021.

Examen élaboré par :
Edition :

Commission procédures de qualification d'Hotel & Gastro formation Suisse, Weggis
CSFO, service procédures de qualification, Berne

3.1 Classement / provenance		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
		6
a) Classification :	b) Fruit :	eff.
	

3.2 Caractéristiques qualitatives		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
		2
Critères :	Catégorie :	eff.
Exemple : le fruit doit être d'excellente qualité.	Extra
Les irrégularités concernant la forme et la couleur sont autorisées.		
Le fruit doit être de bonne qualité.		
Les fruits sont exempts de saleté et présentent un aspect parfait.		
Les fruits peuvent présenter des défauts mineurs.		

3.3 Classement / provenance

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

Appellation :

max.

1

eff.

.....

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

Variétés :

1. _____ 2. _____

max.

1

eff.

.....

3.4 Caractéristiques qualitatives

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. _____

2. _____

max.

2

eff.

.....

3.5 Réception / stockage		max.
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		2
a)	_____	eff.
b)	1. _____

	2. _____	

	3. _____	

3.6 Préparation			max.
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			3
Affirmations :	vrai	faux	eff.
On ne lave pas les moules avant de les préparer afin de conserver la fraîche et typique odeur de mer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les huîtres s'ouvrent avec un couteau à huître.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'élevage des moules se nomme la mytilculture.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les moules et les palourdes sont ouvertes mécaniquement, comme les huîtres.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pour ouvrir les huîtres, on insère le couteau du côté opposé à la charnière.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lors de l'ouverture, l'huître doit opposer une résistance assez importante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3.7 Autres denrées alimentaires/produits – pâtes

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

1. _____

2. _____

max.

1

eff.

.....

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

Où :	Exemple : dans des locaux adaptés, p.ex. économat.
A prendre en compte :	Exemple : les pâtes ne doivent pas être entreposées par terre ou sur les murs.
Température :	_____
Durée de stockage max. :	_____
Emballage :	_____
Conditions lumineuses : (cocher la bonne réponse)	<input type="checkbox"/> Exposé à la lumière <input type="checkbox"/> Obscurité

max.

2

eff.

.....

3.8 Calculs

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

Extrait de la recette : spaghetti aux moules

Ingrédients :	10 personnes brut	Pertes en pourcentage	10 personnes net	4 personnes net
Spaghettis	600 g	--		240 g
Sel	50 g	--	50 g	20 g
Huile d'olive	75 g	--	75 g	30 g
Echalotes épluchées		10 %	50 g	
Moules fraîches, avec coquille	2500 g	--	2500 g	1000 g
Vin blanc	526 g		500 g	200 g

max.

2

eff.

.....

b) Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée. Les règles d'arrondi doivent être observées.

max.

5

eff.

.....

3.9 Organisation – organisation fonctionnelle et points de jonction

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

Légende: C = cuisinier

S = spécialiste en restauration

Etapes de préparation pour le plat « Spaghetti aux coquilles Saint-Jacques » :

[] Faire revenir les noix de coquilles Saint-Jacques coupées en deux dans l'huile d'olive, saler, poivrer et réserver au chaud.

[] Préparer du jus de citron, peser les spaghetti, couper le piment en brunoise, laver le persil et le basilic, les effeuiller, les sécher et les hacher grossièrement.

[] Cuire les spaghettis al dente dans l'eau salée et les égoutter.

[] Faire revenir de l'ail et des échalotes dans l'huile d'olive, ajouter les tomates concassées et la brunoise de piment, puis déglacer avec du vin blanc et du bouillon de moules et laisser réduire légèrement.

[] Emincer les échalotes, hacher finement l'ail et préparer les tomates concassées.

[] Mettre dans la casserole les spaghetti avec les noix de Saint-Jacques et le reste des ingrédients. Y ajouter le persil et le basilic haché, sublimer par une touche d'huile d'olive pressée à froid et dresser le plat.

max.

3

eff.

.....

b) Consigne de notation : réponse correcte, 2 points.

max.

2

eff.

.....

3.10 Diététique

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

Affirmations :

vrai

faux

La chair de poisson a une *faible teneur en protéines* et une *petite quantité* de glucides et de substances minérales tels que le sodium, le calcium et le phosphore. Les poissons d'eau salée contiennent de l'iode.

La chair de poisson a une *faible teneur en protéines* et une *grande quantité* de glucides et de substances minérales tels que le sodium, le calcium et le phosphore. Les poissons d'eau salée contiennent de l'iode.

La chair de poisson a une *teneur élevée en protéines* et une *petite quantité* de glucides et de substances minérales tels que le sodium, le calcium et le phosphore. Les poissons d'eau salée contiennent de l'iode.

La chair de poisson a une *teneur élevée en protéines* et une *grande quantité* de glucides et de substances minérales tels que le sodium, le calcium et le phosphore. Les poissons d'eau salée contiennent de l'iode.

max.

2

eff.

.....

3.11 Processus opérationnels généraux – gestion des marchandises / température

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

max.

1

eff.

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

Températures proposées :

4 à 6°C	-13 à -15°C	pas plus de 18°C	-18 à -20°C	1 à 2°C
-1 à 1°C	6 à 8°C	12 à 15°C	0 à 2°C	10 à 12°C

max.

2

eff.

Chambre froide I pour le fromage frais	Congélateur	Cave appropriée 90 à 95% d'humidité	Chambre froide II pour le lait pasteurisé	économat
_____	_____	12 à 15°C	_____	_____

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

Produits :

Crème entière	Lait en poudre	Cottage cheese
Séré	Fromage d'alpage entier	Camembert

max.

3

eff.

Chambre froide I pour le fromage frais	Congélateur	Cave appropriée 90 à 95 % d'humidité	Chambre froide II pour le lait pasteurisé	Économat

3.12 Diététique

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

Source : Pauli livre de recettes 3e édition

max.

4

<p>Salades :</p> <p><input type="checkbox"/> Salade de carottes crues</p> <p><input type="checkbox"/> Salade de pâtes</p> <p><input type="checkbox"/> Salade de champignons</p> <p><input type="checkbox"/> Salade de lentilles vertes</p>	<p>Potages :</p> <p><input type="checkbox"/> Potage paysanne</p> <p><input type="checkbox"/> Crème de riz au lait de coco</p> <p><input type="checkbox"/> Soupe de lentilles et croûtons</p> <p><input type="checkbox"/> Velouté de carottes</p>	<p>Plats végétariens :</p> <p><input type="checkbox"/> Couscous aux légumes et aux herbes</p> <p><input type="checkbox"/> Goulache de tofu aux girolles</p> <p><input type="checkbox"/> Ragoût de légumineuses à l'indienne</p>	<p>Mets aux œufs :</p> <p><input type="checkbox"/> Omelette au fromage</p> <p><input type="checkbox"/> Œufs brouillés aux tomates concassées</p> <p><input type="checkbox"/> Tortilla espagnole</p>
<p>Plats principaux :</p> <p><input type="checkbox"/> Poitrine de poulet panée à la diable</p> <p><input type="checkbox"/> Rumsteak sauté avec beurre aux herbes</p>	<p>Féculents :</p> <p><input type="checkbox"/> Pommes de terre sautées</p> <p><input type="checkbox"/> Frites</p> <p><input type="checkbox"/> Riz sec</p>	<p>Légumes :</p> <p><input type="checkbox"/> Epinards étuvés à la vapeur avec pignons</p> <p><input type="checkbox"/> Ratatouille</p>	<p>Entremets :</p> <p><input type="checkbox"/> Crème de yaourt aux baies</p> <p><input type="checkbox"/> Salade de fruits</p> <p><input type="checkbox"/> Crème renversée au caramel</p> <p><input type="checkbox"/> Tarte aux pommes glace vanille</p>

eff.

.....

3.13 Possibilités de formation continue

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

max.

2

Degré :	Intitulé de diplôme :

eff.

.....

3.14

Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements

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



max.

1

eff.

.....

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

Technique de chaleur humide : _____

max.

1

eff.

.....

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

Plat à base de fruits :	_____ _____ _____
Motivation :	_____ _____ _____

max.

2

eff.

.....

3.15 Sécurité du travail et protection de la santé – directives / prévention

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

Affirmations :

vrai faux

Le code des obligations (CO) suisse oblige l'employeur à protéger la vie et la santé de ses collaborateurs.

Les dispositifs de sécurité comme la protection des mains pour la trancheuse peuvent être enlevés pour faciliter la manipulation.

Selon la loi, il doit y avoir une personne de contact pour la sécurité au travail (PCST) dans chaque entreprise.

Au début d'une relation de travail, le risque d'accidents est très élevé. C'est pourquoi les nouveaux collaborateurs doivent être informés le plus précisément possible des risques d'accident sur le lieu de travail.

Les obligations de l'employeur comprennent la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles. Pour cela, toutes les mesures nécessaires doivent être prises.

C'est au collaborateur de s'informer au sujet des risques d'accident sur son nouveau lieu de travail.

max.

3

eff.

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

1. _____

2. _____

max.

1

eff.

3.16 Concept d'hygiène et maintenance – manque d'hygiène / nettoyage

<p>a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.</p> <p>1. _____ _____ _____</p> <p>2. _____ _____ _____</p>	<p>max. 2</p> <p>eff.</p> <p>.....</p>				
<p>b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 35%; padding: 5px;"> <p>Conséquence économique :</p> </td> <td style="padding: 5px;"> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> <p>Conséquence écologique :</p> </td> <td style="padding: 5px;"> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> </td> </tr> </table>	<p>Conséquence économique :</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Conséquence écologique :</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>max. 1</p> <p>eff.</p> <p>.....</p>
<p>Conséquence économique :</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>				
<p>Conséquence écologique :</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>				

3.17 Dresser/arranger les mets / présentation

<p>Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.</p>		<p>max. 3</p> <p>eff.</p> <p>.....</p>
<p>Mets :</p> <p>Filet de féra sauté ☉</p> <p>Tranche de saumon grillée ☉</p> <p>Filet de truite zougise ☉</p> <p>Filet de turbot en croûte ☉</p> <p>Filets de perche à l'Orly ☉</p> <p>Bouillabaisse ☉</p>	<p>Accompagnement/ garniture/sauce :</p> <p>☉ Sauce vin blanc aux herbes</p> <p>☉ Rouille</p> <p>☉ Sauce tomate</p> <p>☉ Pommes nature</p> <p>☉ Aucun féculent</p> <p>☉ Sauce hollandaise</p>	

3.18 Termes techniques

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

max.

3

eff.

.....

Chiffre : Termes techniques :

Définition :

1	Dégorger	Caviar russe avec maximum 3 à 4 % de sel	[]
2	Pulpe	Tous les types de crustacés, de coquilles et de mollusques.	[]
3	Malossol	Tremper dans l'eau, enlever les arêtes et nettoyer le poisson.	[]
4	Chambrer	A l'exception du fromage frais, laisser les fromages à température ambiante avant de les servir.	[]
5	Fruits de mer	Liant, p.ex. jaune d'œuf et crème	[]
6	Liaison	Purée de fruit, chair du fruit	[]

3.19 Calculs

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

max.

4

eff.

.....

