

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la partie exercices 4.

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.
4.1	<p><b><u>Classement / provenance</u></b></p> <p><i>La volaille est très appréciée.</i></p> <p>Sur la base de l'exemple donné avec le poulet, complétez le tableau avec d'autres volailles sans répétitions.</p>	2'	4	P 1 x 3
4.2	<p><b><u>Caractéristiques qualitatives</u></b></p> <p><i>Pour les producteurs d'œufs, la qualité implique bien plus que la partie visible du produit.</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
4.3	<p><b><u>Caractéristiques qualitatives</u></b></p> <p><i>Les pousses fraîches et les germes ont la réputation d'être sains</i></p> <p>Indiquez deux critères de qualités des pousses.</p>	2'	1	P 1 x 3
4.4	<p><b><u>Calculs</u></b></p> <p><i>Contrôle de suivi d'un bon de livraison.</i></p> <p>a) Calculez les données manquantes dans les cases grises.</p> <p>b) Pour un des résultats, indiquez la méthode de calcul complète.</p>	4'	4	P 3 x 1
4.5	<p><b><u>Autres denrées alimentaires</u></b></p> <p><i>Pour le mets « Poulet grillé à l'américaine », vous avez besoin des herbes et épices indiqués dans le tableau.</i></p> <p>a) Avec une croix <input checked="" type="checkbox"/>, attribuez chaque herbe et épice à la bonne partie de la plante.</p> <p><i>Les composants des herbes et des épices influencent les fonctions corporelles.</i></p> <p>b) Avec les chiffres de 1 à 4, attribuez correctement les composants aux fonctions correspondantes.</p>	3'	4	P 1 x 3

**Embargo :**

Cet examen ne doit pas être utilisé en tant qu'exercice avant le 1<sup>er</sup> mai 2021.

**Exercices :**

		Durée	Pts.	Pos.
4.6	<b><u>Calculs</u></b> <i>Dans votre service, vous préparez du poulet grillé pour 32 personnes. Votre chef vous demande de détailler le coût de la marchandise pour ce mets de volaille.</i> a) Calculez les données manquantes concernant le poids et le prix d'achat dans les cases grises. b) Indiquez le coût total des ingrédients nécessaires pour le mets dans les cases grises.	5'	4	P 3 x 1
4.7	<b><u>Techniques de préparation</u></b> <i>Les plats à base de légumineuses sont tous préparés selon le même schéma.</i> a) Reliez d'un trait les étapes de réalisation avec les actions correspondantes. b) Expliquez l'objectif du trempage des légumineuses. c) Expliquez comment on peut éviter une gélatinisation trop rapide de la couche extérieure lors de la cuisson des légumineuses.	4'	5	P 1 x 3
4.8	<b><u>Combinaisons</u></b> <i>Pour la plupart des plats, on utilise la combinaison de plusieurs méthodes de cuisson.</i> a) A partir des ingrédients indiqués, créez un hors-d'œuvre chaud en combinant des méthodes de cuisson. Produit/ingrédient obligatoire = foie de volaille b) Pour le produit/ingrédient obligatoire, indiquez une étape de mise en place et une étape de préparation. c) Indiquez deux méthodes de cuisson utilisées. d) Définissez une des méthodes de cuisson utilisées en indiquant une fourchette de température.	3'	5	P 1 x 3
4.9	<b><u>Types d'exploitation et concepts d'exploitation</u></b> <i>Les différents besoins de la clientèle impliquent des types d'entreprises spécialisés.</i> Choisissez un des types d'entreprise proposés et décrivez en deux phrases ce qu'on entend par ce type d'entreprise.	2'	2	P 2 x 1
4.10	<b><u>Concept d'hygiène</u></b> <i>Afin d'établir un concept HACCP efficace, des règles générales concernant l'hygiène et les pratiques de fabrication doivent être respectées.</i> Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les affirmations sont vraies ou fausses.	2'	3	P 2 x 1
<b>Durée totale :</b>			<b>30'</b>	