

Série 2019.1L

Connaissances professionnelles

Partie solutions 1 (candidats)

Procédure de qualification

Cuisinière CFC

Cuisinier CFC

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

<b>Durée</b>	60 minutes pour 17 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.
<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 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.
1.1	2'	3		1.13	2'	4		1.6	7'	5	
1.2	5'	5		1.15	3'	6		1.7	6'	4	
1.3	3'	4		1.16	3'	4					
1.4	3'	5		1.17	4'	4					
1.5	3'	3									
1.8	3'	3									
1.9	3'	4									
1.10	2'	4									
1.11	5'	6									
1.12	3'	2									
1.14	3'	3									
<b>Total*</b>	<b>35'</b>	<b>42</b>		<b>Total*</b>	<b>12'</b>	<b>18</b>		<b>Total*</b>	<b>13'</b>	<b>9</b>	

\* 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<sup>er</sup> mai 2021.Examen élaboré par :  
Edition :Commission procédures de qualification d'Hotel & Gastro formation Suisse, Weggis  
CSFO, service procédures de qualification, Berne

**1.1 Classement / provenance**

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

max.

**3**

eff.

.....

Procédé :

Description :

1 Concentrer

[ ]

Emballages en verre ou briques.  
Chauffé pendant 10 à 20 minutes à au moins 110 à 121°C à une pression de 2 bars, puis rapidement refroidi.

2 Pasteuriser

[ ]

Une bonne partie de l'eau est retirée de lait et celui-ci est stérilisé ou sucré et pasteurisé.

3 Homogénéiser

[ ]

Le lait cru est chauffé pendant au moins 15 secondes entre 40 et 68°C.  
Principalement utilisé pour la production de fromages frais et à pâte molle.

4 Pulvériser  
(lait en poudre)

[ ]

L'eau est entièrement retirée du lait.

5 Stériliser

[ ]

Le lait est soumis à une forte pression et passe à travers des petits trous afin que les globules gras restent en suspension dans le lait.

6 Thermiser

[ ]

Le lait est chauffé à au moins 71,7°C pendant quelques secondes.

## 1.2 Caractéristiques qualitatives

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

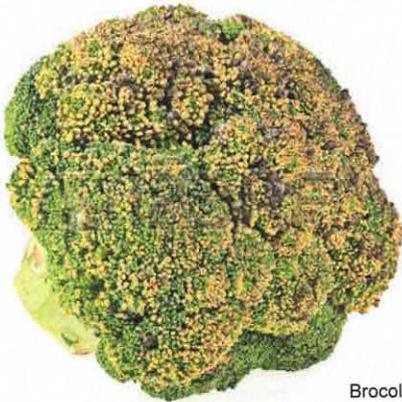
1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

max.

**2**

eff.

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



Brocoli

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

max.

**2**

eff.

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

Mesure lors de l'achat :

1. \_\_\_\_\_

Mesure lors du stockage :

1. \_\_\_\_\_

max.

**1**

eff.

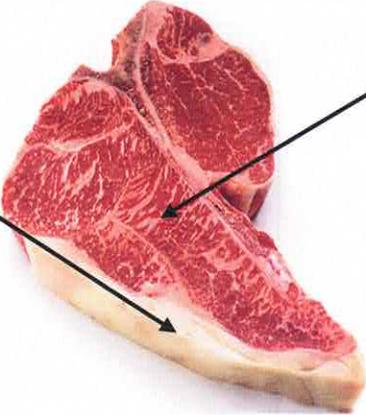
### 1.3 Caractéristiques qualitatives

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

max.

**4**

eff.

<p>a) La graisse qui recouvre le muscle :</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	 <p style="text-align: center;">Steak Wagyu Porterhouse</p>	<p>a) Fines fibres grasseuses :</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>b) Propriété lors de la préparation :</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		<p>b) Propriété lors de la consommation du Porterhouse :</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

.....

### 1.4 Réception / stockage

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

max.

**3**

eff.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

.....

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

max.

**2**

eff.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

.....

### 1.5 Préparation

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

Plat :	Morceau de viande :
Tournedos de bœuf	
Paillard de veau	
Goulache de bœuf	
Baron d'agneau	
Bœuf bouilli	
Emincé de veau zurichoise	

max.

**3**

eff.

.....

### 1.6 Calculs

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

max.

**5**

eff.

.....

## 1.7 Calculs

a) Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.

max.

3

eff.

.....

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

max.

1

eff.

.....

## 1.8 Graisses et huiles alimentaires

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

max.

3

eff.

.....

Enoncé :	vrai	faux
Huile vierge ou pressée à froid, c'est la même chose.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'huile pressée à chaud se prête mieux pour les sauces à salade, parce qu'elle possède une meilleure fluidité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le beurre clarifié est du beurre qui contient 82 % de matières grasses.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des températures plus élevées étant atteintes lors de la cuisson au four, seuls les huiles végétales pressées à froid devraient être utilisées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les bouteilles d'huile ouvertes doivent être refermées et conservées à l'abri de la lumière.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La minarine a la même teneur en matières grasses que le beurre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 1.9 Diététique

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. *Plus / moins* il y a de fibres alimentaires dans l'alimentation, plus le contenu énergétique de l'alimentation est *faible / élevé*.
2. Plus le niveau de la pyramide alimentaire est *élevé / bas*, plus l'alimentation est *riche / pauvre* en substances minérales.
3. *Plus / moins* on consomme d'aliments d'origine animale, *plus / moins* l'alimentation contient de vitamine B12.
4. Plus le niveau de la pyramide alimentaire est *petit / grand*, *plus souvent / moins souvent* il faudrait consommer ces aliments.

max.

4

eff.

### 1.10 Diététique

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

1. Le métabolisme de base indique...

---

---

2. Un bilan énergétique négatif est constaté...

---

---

3. L'indice de masse corporelle est...

---

---

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

4. La répartition en pourcentage des besoins nutritionnels quotidiens est la suivante :

Lipides : 25 à 30 %      Glucides : \_\_\_\_\_      Protéines : \_\_\_\_\_

max.

4

eff.

1.11 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures	
a) Consigne de notation : 2 points par réponse correcte.	max. <b>4</b>
1. _____	eff.
2. _____	.....
b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max. <b>2</b>
1. _____	eff.
2. _____	.....
3. _____	
4. _____	

1.12 Auxiliaires de vente	
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max. <b>2</b>
1. _____	eff.
2. _____	.....
3. _____	
4. _____	

1.13 Organisation structurelle	
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max. <b>4</b>
Types de postes :	eff.
1 Postes de direction                      2 Postes de consultation                      3 Postes exécutifs	.....
Domaines d'activité :	
[ ] ...sont également appelés instances	[ ] ...sont des organes auxiliaires de décharge
[ ] ...réalisent les tâches	[ ] ...attribuent les ordres
[ ] ...sont également appelés états-majors	[ ] ...prennent les décisions
[ ] ...reçoivent des tâches à effectuer	[ ] ...pourraient dispenser un conseil juridique

### 1.14 Organisation de l'offre

Consigne de notation : 1 point par critère correct. S'il ne s'agit pas d'un menu à 3 plats = 0 point.

---



---



---



---



---



---



---

max.

**3**

eff.

.....

### 1.15 Planification de l'utilisation

Consigne de notation :  
 15 a 18 = 6 points                      4 a 5 = 2 points  
 12 a 14 = 5 points                      2 a 3 = 1 point  
 9 a 11 = 4 points                        0 a 1 = 0 point  
 6 a 8 = 3 points

max.

**6**

eff.

Caractéristiques :

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 Technique de chaleur humide                     | 2 Technique de chaleur sèche   |
| 3 Rapidement prêt à l'utilisation (sans stand-by) | 4 Facile à nettoyer            |
| 5 Cuisson de plusieurs produits en même temps     | 6 Adapté aux grandes quantités |

.....

 Wok à induction	 Plancha	 Fourneau à gaz
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
 Grill	 Combisteamer	 Friteuse
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**1.16 Protection contre les incendies**

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

- 1. \_\_\_\_\_
- 2. \_\_\_\_\_
- 3. \_\_\_\_\_
- 4. \_\_\_\_\_

max.  
**2**

eff.

.....

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

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

max.  
**2**

eff.

.....

## 1.17 Hygiène personnelle et d'entreprise

Consigne de notation : réponse correcte, 2 points.

max.

2

Situation 1 :

Votre collègue commence son travail à 9h00 du matin. Elle prépare d'abord son poste de travail. A 9h15, elle va chercher dans la chambre frigorifique le Chili con carne pour le service de midi. Elle le transvase dans une casserole haute et le réchauffe doucement afin qu'il ne brûle pas. A 11h30, elle vérifie la température. Le thermomètre affiche 58°C. Elle remplit ensuite un récipient Gastro Norm avec le Chili con carne et l'apporte au buffet en libre-service.

eff.

Le Chili con carne est-il sûr ? \_\_\_\_\_

Motif :

---

---

---

Consigne de notation : réponse correcte, 2 points.

max.

2

Situation 2 :

Votre collègue réalise une mise en place pour une assiette de rosbif. Il commence par prendre dans le frigo le rosbif du jour d'avant. Il découpe des tranches de rosbif avec la trancheuse, puis il les couvre et les place dans le réfrigérateur. Il prépare ensuite la sauce tartare, la place également au réfrigérateur, puis il lave la salade et prépare les garnitures. A 10h00 il a terminé. Les commandes à la carte arrivent à partir de 12h00, et il prépare rapidement les assiettes avec soin.

eff.

L'assiette de rosbif est-elle sûre ? \_\_\_\_\_

Motif :

---

---

---