

Série 2019.1L

Connaissances professionnelles

Partie solutions 1

Procédure de qualification

Cuisinière CFC

Cuisinier CFC

Solutions pour expertes et experts

Durée	60 minutes pour 17 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. Les solutions figurant en italique/gras/petits caractères indiquent d'autres réponses possibles.
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.
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									
Total*	35'	42		Total*	12'	18		Total*	13'	9	

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

1.1 Classement / provenance

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

max.

3

Procédé :

Description :

1 Concentrer

[5]

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

[1]

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

3 Homogénéiser

[6]

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)**[4]**

L'eau est entièrement retirée du lait.

5 Stériliser

[3]

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

[2]

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

eff.

.....

1.2 Caractéristiques qualitatives

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

1. **Boutons floraux compacts, fermés**
2. **Tige et feuilles croquantes**
3. **Pas de boutons jaunes**
4. **Pas trop de tige par rapport à la couronne**

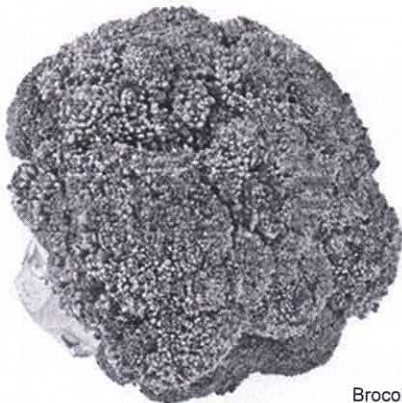
max.

2

eff.

.....

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



Brocoli

1. **Le brocoli a été stocké trop longtemps.**
2. **Humidité trop élevée ⇒ moisissures**

max.

2

eff.

.....

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

Mesure lors de l'achat :

1. **N'acheter que la quantité qui sera utilisée.**

Mesure lors du stockage :

1. **Vérifier quotidiennement les denrées alimentaires.**

Correction :

D'autres solutions sont possibles.

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

max.

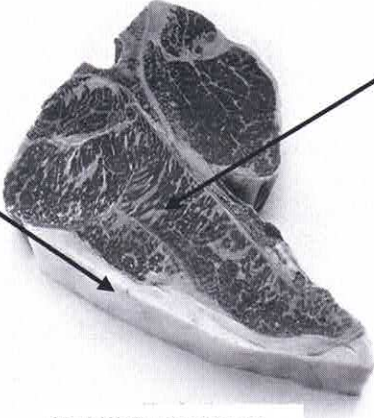
1

eff.

.....

1.3 Caractéristiques qualitatives

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

<p>a) La graisse qui recouvre le muscle :</p> <p>Graisse de couverture <i>Surface</i></p>	 <p>Steak Wagyu Porterhouse</p>	<p>a) Fines fibres graisseuses :</p> <p>Persillage Graisse intramusculaire</p>
<p>b) Propriété lors de la préparation :</p> <p>Protège le morceau de viande de l'assèchement Transmet l'arôme Transmet la chaleur de manière uniforme</p>		<p>b) Propriété lors de la consommation du Porterhouse :</p> <p>Saveur Arôme</p>

max.
4
eff.

1.4 Réception / stockage

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

1. **Lors de la livraison, la température doit être d'au moins -15°C sur la couche superficielle.**
2. **Aucune altération due à la congélation ou gros cristaux de glace.**
3. **Vérification de l'origine ⇒ déclaration.**

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

1. **Entreposage et maturation longue et « sèche » sur l'os.**
2. **La viande est entreposée en demi-carcasse, en quart ou en gros morceaux.**
3. **Meilleurs arômes.**
4. **La viande est plus tendre.**

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

max.
3
eff.

max.
2
eff.

1.5 Préparation		max.
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		3
Plat :	Morceau de viande :	eff.
Tournedos de bœuf	Filet de bœuf
Paillard de veau	Noix / Noix pâtissière / quasi	
Goulache de bœuf	Epaule / poitrine/cou	
Baron d'agneau	Selles et deux gigots	
Bœuf bouilli	Poitrine (bœuf)	
Emincé de veau zurichoise	Quasi (de veau)	
<p>Correction : <i>D'autres solutions sont possibles. Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i></p>		

1.6 Calculs		max.
Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.		5
Règle de trois :	Avec les multiples :	eff.
1. $2 \times 0,050 \text{ kg} \times 45 \text{ port.} = 4,500 \text{ kg}$	1. $2 \times 0,050 \text{ kg} \times 45 \text{ port.} = 4,500 \text{ kg}$
2. $100 \% - 32 \% = 68 \%$	2. $100 \% : 68 \% = M_1 1,471$	
3. $100 \% - 8 \% = 92 \%$	3. $100 \% : 92 \% = M_2 1,087$	
4. $4,500 \text{ kg} : 68 \% \times 100 \% = 6,618 \text{ kg}$	4. $M_1 1,471 \times M_2 1,087 = M \text{ total } 1,599$	
5. $6,618 \text{ kg} : 92 \% \times 100 \% = \underline{7,193 \text{ kg}}$	5. $4,500 \text{ kg} \times M_t 1,599 = \underline{7,196 \text{ kg}}$	
<p>La quantité de « pièce ronde » nécessaire s'élève à : Règle de trois : 7,193 kg / Multiples : 7,196 kg</p>		

1.7 Calculs		max.
a) Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.		3
Règle de trois :	Avec les multiples :	eff.
1. $8,500 \text{ kg} - 6,800 \text{ kg} = 1,700 \text{ kg}$	1. $8,500 \text{ kg} - 6,800 \text{ kg} = 1,700 \text{ kg}$
2. $100 \% : 8,500 \text{ kg} = 11,76 \%$	2. $8,500 \text{ kg} : 1,700 \text{ kg} = M 5,000$	
3. $11,76 \% \times 1,700 \text{ kg} = \underline{19,99 \% / 20 \%}$	3. $100 \% : M 5,000 = \underline{20 \%}$	
La perte s'élève à 20 %.		
b) Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée et les règles d'arrondi doivent être observées.		max.
CHF 380.00 : 6,800 kg = CHF 55.88		1
Le coût de la marchandise pour 1,000 kg de rosbif rôti s'élève à CHF 55.88.		eff.
	

1.8 Graisses et huiles alimentaires			max.
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			
Enoncé :	vrai	faux	3
Huile vierge ou pressée à froid, c'est la même chose.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
L'huile pressée à chaud se prête mieux pour les sauces à salade, parce qu'elle possède une meilleure fluidité.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Le beurre clarifié est du beurre qui contient 82 % de matières grasses.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	
Les bouteilles d'huile ouvertes doivent être refermées et conservées à l'abri de la lumière.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La minarine a la même teneur en matières grasses que le beurre.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

1.11 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures	
a) Consigne de notation : 2 points par réponse correcte.	max. 4
1. Faible en tissus conjonctifs, le filet de bœuf ne convient pas à l'ébullition.	eff.
2. Il faut prêter attention à la température de cuisson et à la température à cœur.
b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max. 2
1. Assaisonner le filet de bœuf	eff.
2. Mettre au four avec peu de matière grasse (par exemple à 80°C)
3. Cuire jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 58°C (56-60)	
4. Passer brièvement dans une poêle lyonnaise pour donner de la couleur	
Correction : D'autres solutions sont possibles. Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.	

1.12 Auxiliaires de vente	
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max. 2
1. Offre propre, visuellement attrayante	eff.
2. Informations compréhensibles
3. Informations véridiques	
4. Arguments de vente fondés	
Correction : D'autres solutions sont possibles. Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.	

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

Conformément aux critères, il doit s'agir d'un menu à trois plats

Correction :

1. **Ne doit pas ballonner, consistance pas trop ferme, équilibré au niveau nutritionnel**
2. **Correspondant à la saison**
3. **Pas de répétition des produits, des techniques de cuisson, des couleurs et des formes.**

eff.

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

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

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 |

eff.

 Wok à induction 5	 Plancha 6	 Fourneau à gaz
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">2</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">3</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">4</div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">2</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">4</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">5</div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">2</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">3</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">5</div> </div>
 Grill 3 6	 Combisteamer 3 4	 Friteuse 6
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">2</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">5</div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">2</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">5</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">6</div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px; width: 40px; margin: 0 auto;">2</div>

Correction :

Chez le combisteamer, le numéro 4 peut également être noter à la place de l'un des autres numéros (éventuellement un combisteamer avec programme de nettoyage selon l'idée des apprenants).

1.16 Protection contre les incendies	
<p>a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Organiser des formations régulières 2. Savoir où se trouvent les extincteurs 3. Connaître le plan d'évacuation 4. Garder libres les issues de secours <p><i>Correction :</i> <i>D'autres solutions sont possibles.</i></p>	<p>max. 2</p> <p>eff.</p>
<p>b) Consigne de notation : réponse correcte, 2 points.</p> <p>Eteindre la flamme du gaz</p> <p>Poser avec précaution le couvercle sur le rondeau</p> <p><i>Correction :</i> <i>Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</i></p>	<p>max. 2</p> <p>eff.</p>

1.17 Hygiène personnelle et d'entreprise

Consigne de notation : réponse correcte, 2 points.

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.

Le Chili con carne est-il sûr ? **Non**

Motif :

Plat réchauffé trop longtemps à une température trop basse. Le Chili n'a pas bouilli. La température d'au moins 70°C n'a pas été atteinte.

Consigne de notation : réponse correcte, 2 points.

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.

L'assiette de rosbif est-elle sûre ? **Oui**

Motif :

Du moment que le rosbif a été soigneusement refroidi et que l'hygiène personnelle et de l'entreprise a été respectée, aucune erreur n'est détectable.

Correction :

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

La décision et le motif doivent être corrects pour obtenir les 2 points, sinon 0 point.

max.

2

eff.

.....

max.

2

eff.

.....