

Série 2019.2L

Connaissances professionnelles

Partie exercices 2

Procédure de qualification

Cuisinière CFC

Cuisinier CFC

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la partie exercices 2.

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.
2.1	<b><u>Classement / provenance</u></b> <i>Les champignons ne sont attribués ni aux plantes ni aux animaux.</i> Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les affirmations sont vraies ou fausses.	2'	3	P 1 x 3
2.2	<b><u>Réception / stockage</u></b> <i>Par gibier, le législateur entend l'ensemble des animaux sauvages vivant en liberté ou en élevage</i> a) Reliez d'un trait le gibier avec la classification proposée. b) Complétez le tableau en indiquant les données correctes pour le stockage du gibier entier avec fourrure.	2'	5	P 1 x 3
2.3	<b><u>Autres denrées alimentaires</u></b> <i>Il existe de nombreux autres édulcorants que le sucre.</i> A l'aide des lettres A à F, attribuez les descriptions aux édulcorants correspondants.	2'	3	P 1 x 3
2.4	<b><u>Diététique</u></b> <i>Par métabolisme, on entend l'ensemble des processus biochimiques chez les êtres vivants.</i> a) Indiquez trois fonctions du métabolisme.  <i>Le métabolisme permet de décomposer les nutriments de manière à ce qu'ils puissent être utilisés par les cellules.</i> b) Complétez le tableau sur la digestion des protéines.	5'	6	P 1 x 3

**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

Exercices :		Durée	Pts.	Pos.
2.5	<p><b><u>Méthodes de cuisson</u></b></p> <p><i>Le riz est la céréale la plus courante.</i></p> <p>Complétez le tableau par rapport aux mets de riz indiqués.</p>	3'	5	P 1 x 3
2.6	<p><b><u>Dresser/arranger les mets / présentation</u></b></p> <p><i>Les mets doivent être soigneusement dressés et présentés.</i></p> <p>Pour chaque exemple, indiquez une règle de base concernant le dressage et la présentation.</p>	3'	4	P 1 x 3
2.7	<p><b><u>Protection de l'environnement</u></b></p> <p><i>La protection de l'environnement est toujours un thème d'actualité.</i></p> <p>a) Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les affirmations sont vraies ou fausses.</p> <p><i>Prendre soin de l'environnement n'est pas toujours une question de coûts.</i></p> <p>b) Décrivez deux mesures dans le domaine de la cuisine qui participent à réduire les problèmes environnementaux.</p>	2'	4	P 2 x 1
2.8	<p><b><u>Gestion du temps</u></b></p> <p><i>Afin d'améliorer sa gestion du temps, il faut être prêt à remettre en question ses propres habitudes.</i></p> <p>Indiquez deux objectifs de la gestion du temps.</p>	2'	1	P 2 x 1
2.9	<p><b><u>Mise en place</u></b></p> <p><i>Pour la recette présentée, les étapes de préparation sont dans le désordre.</i></p> <p>Numérotez correctement les différentes étapes avec les chiffres de 1 à 6.</p>	3'	3	P 1 x 3
2.10	<p><b><u>Calculs</u></b></p> <p><i>La cuisson à basse température de 3,900 kg de gigue de chevreuil entraîne une perte de 12 %.</i></p> <p><i>Si la même gigue de chevreuil avait été cuite dans un four traditionnel, la perte à la cuisson aurait été supérieure de 10 %.</i></p> <p><i>Des portions de 0,120 kg de chevreuil sont servies.</i></p> <p>Calculez les portions supplémentaires qui résultent de la cuisson à basse température.</p>	6'	5	P 3 x 1
<b>Durée totale:</b>		<b>30'</b>		