

Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour prendre connaissance de la partie exercices 3.

*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.
3.1	<p><b><u>Classement / provenance</u></b></p> <p><i>Pour y voir plus clair dans la grande variété de fruits qui existent, ils sont répartis en plusieurs groupes.</i></p> <p>a) Indiquez la classification des fruits</p> <p>b) Pour chaque classification proposez un fruit.</p>	3'	6	P 1 x 3
3.2	<p><b><u>Caractéristiques qualitatives</u></b></p> <p><i>Les fruits sont classés selon les critères de qualité suivants: extra, I et II.</i></p> <p>Selon les critères indiqués, décidez quelle catégorie (extra, I ou II) s'applique.</p>	3'	2	P 1 x 3
3.3	<p><b><u>Classement / provenance</u></b></p> <p><i>On vous a livré des huîtres.</i></p> <p>a) Indiquez l'appellation de l'élevage des huîtres.</p> <p>b) Nommez deux variétés d'huîtres.</p>	2'	2	P 1 x 3
3.4	<p><b><u>Caractéristiques qualitatives</u></b></p> <p><i>Pour les huîtres, la qualité et la fraîcheur sont essentielles.</i></p> <p>Donnez deux exemples pour illustrer comment le cuisinier reconnaît des huîtres fraîches et d'une qualité irréprochable.</p>	2'	2	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.
3.5	<p><b><u>Réception / stockage</u></b></p> <p><i>Les huîtres fraîches doivent être conservées correctement jusqu'à leur préparation.</i></p> <p>a) Indiquez la température de stockage des huîtres fraîches.</p> <p>b) Indiquez trois points à vérifier lors du stockage des huîtres fraîches.</p>	3'	2	P 1 x 3
3.6	<p><b><u>Préparation</u></b></p> <p><i>Avant de pouvoir servir un plat d'huîtres ou de moules au client, celles-ci doivent être préparées.</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
3.7	<p><b><u>Autres denrées alimentaires/produits – pâtes</u></b></p> <p><i>Pour le mets « Spaghetti aux moules », des spaghetti tipo napolì sont achetés.</i></p> <p>a) Indiquez deux caractéristiques des pâtes tipo napolì.</p> <p>b) Complétez le tableau afin de décrire les critères de stockage de ces pâtes.</p>	3'	3	P 1 x 3
3.8	<p><b><u>Calculs</u></b></p> <p><i>Vous effectuez la mise en place pour les « Spaghetti aux moules ». Les quantités doivent être adaptées au nombre de personnes.</i></p> <p>a) Calculez les données manquantes dans les cases grises.</p> <p><i>Pour réaliser un plat unique, les moules sont remplacées par des coquilles Saint-Jacques. Vous en utilisez 3,000 kg pour 10 personnes. Les coquilles Saint-Jacques sont achetées avec leur coquille.</i></p> <p><i>Les pertes à la cuisson s'élèvent à 78 %.</i></p> <p><i>Les pertes au parage s'élèvent à 3,5 %.</i></p> <p>b) Calculez la quantité de noix de Saint-Jacques nécessaire pour 38 personnes.</p>	7'	7	P 3 x 1
3.9	<p><b><u>Organisation – organisation fonctionnelle et points de jonction</u></b></p> <p><i>Pour les « Spaghetti aux noix de Saint-Jacques », le formateur exige que la préparation du plat soit finalisée par la spécialiste en restauration directement devant le client.</i></p> <p><i>Pour bien préparer cette recette, il faut définir clairement ce qui relève de la responsabilité du cuisinier et ce qui relève de la responsabilité de la spécialiste en restauration.</i></p> <p>a) Conformément à la légende, déterminez quelles tâches doivent être effectuées par le cuisinier et quelles tâches doivent être réalisées par la spécialiste en restauration à la table du client.</p> <p>b) Faites une proposition afin de garantir que la jonction entre la cuisine et la restauration fonctionne parfaitement pour la préparation de ce plat.</p>	4'	5	P 2 x 1

Exercices :		Durée	Pts.	Pos.
3.10	<p><b><u>Diététique</u></b></p> <p><i>Les poissons, les coquillages et les crustacés apportent des protéines de grande qualité.</i></p> <p>Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les affirmations sont vraies ou fausses.</p>	3'	2	P 1 x 3
3.11	<p><b><u>Processus opérationnels généraux – gestion des marchandises / température</u></b></p> <p><i>Pour la gestion des stocks, le principe fondamental dit « first in, first out ».</i></p> <p>a) Décrivez l'utilisation qui est faite de ce principe.</p> <p><i>Le lait et les produits laitiers sont stockés différemment.</i></p> <p>b) Sur la base des températures proposées, définissez la bonne fourchette de température pour les lieux de stockage indiqués.</p> <p>c) Attribuez les produits laitiers proposés au bon lieu de stockage.</p>	4'	6	P 1 x 3
3.12	<p><b><u>Diététique</u></b></p> <p><i>La maladie cœliaque est une inflammation chronique de l'intestin grêle causée par l'intolérance au gluten.</i></p> <p>Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> les huit plats qui contiennent du gluten.</p>	3'	4	P 1 x 3
3.13	<p><b><u>Possibilités de formation continue</u></b></p> <p><i>Le cuisinier dispose de nombreuses possibilités de formation continue.</i></p> <p>Au moyen d'exemples de niveau avec intitulé du diplôme, illustrez comment la formation continue est structurée au degré tertiaire pour le métier de cuisinier.</p>	2'	2	P 2 x 1
3.14	<p><b><u>Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements</u></b></p> <p><i>Les fruits peuvent être utilisés de différentes manières.</i></p> <p>a) Indiquez le nom des ustensiles de cuisine.</p> <p>b) Indiquez la technique de chaleur humide recherchée.</p> <p><i>Le chef de cuisine vous demande de préparer un plat à base de fruits qui implique la technique de chaleur humide indiquée plus haut.</i></p> <p>c) Proposez un mets adapté et motivez votre choix.</p>	3'	4	P 1 x 3

**Exercices :**

		Durée	Pts.	Pos.
3.15	<p><b><u>Sécurité du travail et protection de la santé – directives / prévention</u></b></p> <p><i>Dans le domaine de la sécurité du travail, toutes les directives se fondent sur des lois.</i></p> <p>a) Indiquez avec une croix <input checked="" type="checkbox"/> si les affirmations sont vraies ou fausses.</p> <p><i>Concernant les produits de nettoyage, il est indispensable que les collaborateurs soient formés. Les accidents comportant des brûlures ou une intoxication sont particulièrement graves.</i></p> <p>b) Décrivez deux mesures qui contribuent à éviter ce genre d'accidents.</p>	2'	4	P 2 x 1
3.16	<p><b><u>Concept d'hygiène et maintenance – manque d'hygiène / nettoyage</u></b></p> <p><i>L'application des directives en matière d'hygiène comprend aussi l'utilisation de différentes planches à découper.</i></p> <p>a) A l'aide de deux exemples, expliquez pourquoi des planches à découper de différentes couleurs sont utilisées en cuisine.</p> <p><i>Concernant le dosage et l'utilisation des produits de nettoyage, il faut respecter les instructions du fabricant.</i></p> <p>b) Sur la base du tableau, indiquez les conséquences d'un mauvais dosage des produits de nettoyage.</p>	2'	3	P 2 x 1
3.17	<p><b><u>Dresser/arranger les mets / présentation</u></b></p> <p><i>Lors du dressage et de la présentation, le cuisinier veille aussi à l'harmonie gustative des mets.</i></p> <p>Reliez d'un trait les plats proposés à l'accompagnement, la garniture ou la sauce qui est généralement servie avec.</p>	3'	3	P 1 x 3
3.18	<p><b><u>Termes techniques</u></b></p> <p><i>Dans votre métier, des termes techniques sont utilisés au quotidien.</i></p> <p>A l'aide des chiffres 1 à 6, attribuez les termes techniques à la définition correspondante.</p>	3'	3	P 1 x 3
3.19	<p><b><u>Calculs</u></b></p> <p><i>Pour le plat « Spaghetti aux noix de Saint-Jacques », le bénéfice brut est de 62 %. Le coût des marchandises sans les spaghetti s'élève à CHF 5.80/portion, ce qui correspond à 79 % du coût total des marchandises.</i></p> <p>Calculez le prix de vente de base pour une portion de « Spaghetti aux noix de Saint-Jacques ».</p>	5'	4	P 3 x 1
<b>Durée totale :</b>			<b>60'</b>	