

Série 2019.3L

Connaissances professionnelles

Partie solutions 3

Procédure de qualification

Cuisinière CFC

Cuisinier CFC

## Solutions pour expertes et experts

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Durée</b>                   | 60 minutes pour 19 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.<br>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.<br>Les solutions figurant en italique/gras/petits caractères indiquent d'autres réponses possibles. |
| <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<br>Coefficient 3 |            |           |          | Position 2<br>Coefficient 1 |            |           |          | Position 3<br>Coefficient 1 |            |           |          |
|-----------------------------|------------|-----------|----------|-----------------------------|------------|-----------|----------|-----------------------------|------------|-----------|----------|
| Exercice n°                 | Durée      | Pts max.  | Pts eff. | Exercice n°                 | Durée      | Pts max.  | Pts eff. | Exercice n°                 | Durée      | Pts max.  | Pts eff. |
| 3.1                         | 3'         | 6         |          | 3.9                         | 4'         | 5         |          | 3.8                         | 7'         | 7         |          |
| 3.2                         | 3'         | 2         |          | 3.13                        | 2'         | 2         |          | 3.19                        | 5'         | 4         |          |
| 3.3                         | 2'         | 2         |          | 3.15                        | 2'         | 4         |          |                             |            |           |          |
| 3.4                         | 2'         | 2         |          | 3.16                        | 2'         | 3         |          |                             |            |           |          |
| 3.5                         | 3'         | 2         |          |                             |            |           |          |                             |            |           |          |
| 3.6                         | 3'         | 3         |          |                             |            |           |          |                             |            |           |          |
| 3.7                         | 3'         | 3         |          |                             |            |           |          |                             |            |           |          |
| 3.10                        | 3'         | 2         |          |                             |            |           |          |                             |            |           |          |
| 3.11                        | 4'         | 6         |          |                             |            |           |          |                             |            |           |          |
| 3.12                        | 3'         | 4         |          |                             |            |           |          |                             |            |           |          |
| 3.14                        | 3'         | 4         |          |                             |            |           |          |                             |            |           |          |
| 3.17                        | 3'         | 3         |          |                             |            |           |          |                             |            |           |          |
| 3.18                        | 3'         | 3         |          |                             |            |           |          |                             |            |           |          |
| <b>Total*</b>               | <b>38'</b> | <b>42</b> |          | <b>Total*</b>               | <b>10'</b> | <b>14</b> |          | <b>Total*</b>               | <b>12'</b> | <b>11</b> |          |

\* 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<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

| 3.1 Classement / provenance  |                               | max.     |
|--|-------------------------------|----------|
| Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.   |                               | <b>6</b> |
| a) Classification :  | b) Fruit :                    | eff.     |
| <b>Baies</b>   | <b>Mûres</b>                  | .....    |
| <b>Fruits à pépins</b>   | <b>Pommes, poires, coings</b> |          |
| <b>Fruits à noyau</b>  | <b>Abricots</b>               |          |
| <b>Fruits à coque</b>  | <b>Noix</b>                   |          |
| <b>Fruits exotiques / tropicaux</b>  | <b>Ananas</b>                 |          |
| <b>Agrumes</b>   | <b>Bergamote</b>              |          |
| <p><b>Correction :</b><br/> <b>La réponse b) dépend de la réponse a).</b><br/> <b>D'autres solutions sont possibles.</b></p> |                               |          |

| 3.2 Caractéristiques qualitatives                                    |              | max.     |
|--|--------------|----------|
| Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.               |              | <b>2</b> |
| Critères :   | Catégorie :  | eff.     |
| Exemple : le fruit doit être d'excellente qualité.                   | Extra        | .....    |
| Les irrégularités concernant la forme et la couleur sont autorisées. | <b>II</b>    |          |
| Le fruit doit être de bonne qualité.                                 | <b>I</b>     |          |
| Les fruits sont exempts de saleté et présentent un aspect parfait.   | <b>Extra</b> |          |
| Les fruits peuvent présenter des défauts mineurs.                    | <b>II</b>    |          |



### 3.5 Réception / stockage

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

- a) **Conserver les huîtres au frais jusqu'à 2°C.** 2 à 8°C
- b)
1. **Les huîtres sont conservées dans des paniers perméables à l'air.**
  2. **Si possible, recouvrir les huîtres d'algues et placer un poids au-dessus.**
  3. **Conserver les huîtres avec la partie bombée vers le bas.  
Ne surtout pas entreposer les huîtres avec d'autres coquillages frais.**

**Correction :**

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

max.

2

eff.

### 3.6 Préparation

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

| Affirmations :  | vrai                                | faux                                |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| On ne lave pas les moules avant de les préparer afin de conserver la fraîche et typique odeur de mer. | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Les huîtres s'ouvrent avec un couteau à huître.   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| L'élevage des moules se nomme la myticulture.   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Les moules et les palourdes sont ouvertes mécaniquement, comme les huîtres.                           | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Pour ouvrir les huîtres, on insère le couteau du côté opposé à la charnière.                          | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Lors de l'ouverture, l'huître doit opposer une résistance assez importante.                           | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |

max.

3

eff.

**3.7 Autres denrées alimentaires/produits – pâtes**

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

1. **Les pâtes Napoli sont confectionnées sans œufs.**
2. **Elles présentent une couleur dorée typique du blé (semoule de blé dur).  
Elles se caractérisent par une surface uniforme.  
Elles conservent leur forme à la cuisson et sont fermes sous la dent (al dente).**

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

max.

**1**

eff.

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

|  |  |
|--|--|
| Où :   | Exemple : dans des locaux adaptés, p.ex. économat.   |
| A prendre en compte :                                | Exemple : les pâtes ne doivent pas être entreposées par terre ou sur les murs.             |
| Température :  | <b>A env. 15°C</b> 15à20°C   |
| Durée de stockage max. :                             | <b>Maximum deux ans</b> 1-2 ans  |
| Emballage :  | <b>Emballage bien fermé afin de les protéger des odeurs étrangères.</b>                    |
| Conditions lumineuses :<br>(cocher la bonne réponse) | <input type="checkbox"/> Exposé à la lumière <input checked="" type="checkbox"/> Obscurité |

**Correction :**  
**Pour la température : +/-3° C acceptable**

max.

**2**

eff.

### 3.8 Calculs

a) Consigne de notation : 0,5 point par bon résultat. Les règles d'arrondi doivent être observées.

max.

**2**

Extrait de la recette : spaghetti aux moules

| Ingrédients :                  | 10 personnes brut | Pertes en pourcentage | 10 personnes net | 4 personnes net |
|--------------------------------|-------------------|-----------------------|------------------|-----------------|
| Spaghettis                     | 600 g             | --                    | <b>600 g</b>     | 240 g           |
| Sel                            | 50 g              | --                    | 50 g             | 20 g            |
| Huile d'olive                  | 75 g              | --                    | 75 g             | 30 g            |
| Echalotes épluchées            | <b>56 g</b>       | 10 %                  | 50 g             | <b>20 g</b>     |
| Moules fraîches, avec coquille | 2500 g            | --                    | 2500 g           | 1000 g          |
| Vin blanc                      | 526 g             | <b>4,94 %</b>         | 500 g            | 200 g           |

eff.

.....

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

max.

**5**

Règle de trois :

1.  $100\% - 78\% = 22\%$
2.  $3,000\text{ kg} : 100\% \times 22\% = 0,660\text{ kg}$
3.  $100\% - 3,5\% = 96,5\%$
4.  $0,660\text{ kg} : 100\% \times 96,5\% = 0,637\text{ kg}$
5.  $0,637\text{ kg} : 10\text{ pers.} \times 38\text{ pers.}$   
 $= \underline{2,421\text{ kg}}$   
 $= \underline{2,420\text{ kg}}$

Avec les multiples :

1.  $100\% : 22\% = M_1\ 4,545$
2.  $3,000\text{ kg} : M_1 = 0,660\text{ kg}$
3.  $100\% : 96,5\% = M_2\ 1,036$
4.  $0,660\text{ kg} : M_2 = 0,637\text{ kg}$
5.  $38\text{ pers.} : 10\text{ pers.} = M_3\ 3,800$
6.  $0,637\text{ kg} \times M_3 = \underline{2,421\text{ kg}}$   
 $= \underline{2,420\text{ kg}}$

eff.

.....

**La quantité de coquilles Saint-Jacques nécessaire pour 38 personnes s'élève à 2,421 kg / 2,420 kg.**

### 3.9 Organisation – organisation fonctionnelle et points de jonction

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

Légende: C = cuisinier S = spécialiste en restauration

Etapes de préparation pour le plat « Spaghetti aux coquilles Saint-Jacques » :

[ S ] Faire revenir les noix de coquilles Saint-Jacques coupées en deux dans l'huile d'olive, saler, poivrer et réserver au chaud.

[ C ] Préparer du jus de citron, peser les spaghetti, couper le piment en brunoise, laver le persil et le basilic, les effeuiller, les sécher et les hacher grossièrement.

[ C ] Cuire les spaghettis al dente dans l'eau salée et les égoutter.

[ S ] Faire revenir de l'ail et des échalotes dans l'huile d'olive, ajouter les tomates concassées et la brunoise de piment, puis déglacer avec du vin blanc et du bouillon de moules et laisser réduire légèrement.

[ C ] Emincer les échalotes, hacher finement l'ail et préparer les tomates concassées.

[ S ] Mettre dans la casserole les spaghetti avec les noix de Saint-Jacques et le reste des ingrédients. Y ajouter le persil et le basilic haché, sublimer par une touche d'huile d'olive pressée à froid et dresser le plat.

max.

3

eff.

.....

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

**A l'aide d'une liste de contrôle pour le plat (recette), on s'assure que le cuisinier n'oublie aucun ingrédient lors de la mise en place pour la spécialiste en restauration et qu'il prépare les ingrédients en quantité suffisante.**

**Une bonne communication et une bonne transmission permettent au chef de cuisine/responsable de garantir que les ingrédients nécessaires sont à disposition de la spécialiste de restauration dans les temps et dans la qualité et la quantité suffisante.**

**Correction I:**

**La proposition doit comporter une mention relative au temps (appel, etc.) et/ou à la quantité (p.ex. 4 personnes) et/ou aux ingrédients (il ne manque rien).**

**Correction II:**

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

max.

2

eff.

.....

### 3.10 Diététique

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

|  |                                     |                                     | max.          |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------|
| Affirmations :   | vrai                                | faux                                | 2             |
| La chair de poisson a une <i>faible teneur en protéines</i> et une <i>petite quantité</i> de glucides et de substances minérales tels que le sodium, le calcium et le phosphore. Les poissons d'eau salée contiennent de l'iode. | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | eff.<br>..... |
| La chair de poisson a une <i>faible teneur en protéines</i> et une <i>grande quantité</i> de glucides et de substances minérales tels que le sodium, le calcium et le phosphore. Les poissons d'eau salée contiennent de l'iode. | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |               |
| La chair de poisson a une <i>teneur élevée en protéines</i> et une <i>petite quantité</i> de glucides et de substances minérales tels que le sodium, le calcium et le phosphore. Les poissons d'eau salée contiennent de l'iode. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |               |
| La chair de poisson a une <i>teneur élevée en protéines</i> et une <i>grande quantité</i> de glucides et de substances minérales tels que le sodium, le calcium et le phosphore. Les poissons d'eau salée contiennent de l'iode. | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |               |

**3.11 Processus opérationnels généraux – gestion des marchandises / température**

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

**Le lait et les produits laitiers plus anciens sont placés de manière à être consommés en premier.**

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

max.

**1**

eff.

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

Température s proposées :

|          |             |                  |             |           |
|----------|-------------|------------------|-------------|-----------|
| 4 à 6°C  | -13 à -15°C | pas plus de 18°C | -18 à -20°C | 1 à 2°C   |
| -1 à 1°C | 6 à 8°C     | 12 à 15°C        | 0 à 2°C     | 10 à 12°C |

| Chambre froide I pour le fromage frais | Congélateur        | Cave appropriée 90 à 95% d'humidité | Chambre froide II pour le lait pasteurisé | économat                |
|--|--------------------|-------------------------------------|---|-------------------------|
| <b>1 à 2°C</b><br><i>4 à 6°C</i>       | <b>-18 à -20°C</b> | 12 à 15°C                           | <b>4 à 6°C</b><br><i>1 à 2°C</i>          | <b>pas plus de 18°C</b> |

max.

**2**

eff.

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

Produits :

|               |                         |                |
|---------------|-------------------------|----------------|
| Crème entière | Lait en poudre          | Cottage cheese |
| Séré          | Fromage d'alpage entier | Camembert      |

| Chambre froide I pour le fromage frais | Congélateur | Cave appropriée 90 à 95 % d'humidité | Chambre froide II pour le lait pasteurisé | Économat              |
|--|-------------|--------------------------------------|---|-----------------------|
| <b>Cottage cheese</b>                  |             | <b>Fromage d'alpage entier*</b>      | <b>Crème entière</b>                      | <b>Lait en poudre</b> |
| <b>Séré</b>                            |             |                                      | <b>Camembert</b>                          |                       |
|  |             |                                      | <b>Fromage d'alpage entier*</b>           |                       |

**Correction :**  
\* Ici, plusieurs solutions sont envisageables, le candidat a le choix.

max.

**3**

eff.

### 3.12 Diététique

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

Source : Pauli livre de recettes 3e édition

max.

4

eff.

.....

#### Salades :

Salade de carottes crues

Salade de pâtes

Salade de champignons

Salade de lentilles vertes

#### Potages :

Potage paysanne

Crème de riz au lait de coco

Soupe de lentilles et croûtons

Velouté de carottes

#### Plats végétariens :

Couscous aux légumes et aux herbes

Goulache de tofu aux girolles

Ragoût de légumineuses à l'indienne

#### Mets aux œufs :

Omelette au fromage

Œufs brouillés aux tomates concassées

Tortilla espagnole

#### Plats principaux :

Poitrine de poulet panée à la diable

Rumsteak sauté avec beurre aux herbes

#### Féculents :

Pommes de terre sautées

Frites

Riz sec

#### Légumes :

Epinards étuvés à la vapeur avec pignons

Ratatouille

#### Entremets :

Crème de yaourt aux baies

Salade de fruits

Crème renversée au caramel

Tarte aux pommes glace vanille

### 3.13 Possibilités de formation continue

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

max.

2

eff.

.....

Degré :

Intitulé de diplôme :

**EP**

*Examen professionnel avec brevet fédéral*

**Cheffe cuisinière/chef cuisinier avec brevet fédéral**

*Responsable du secteur gastronomie*

**EPS**

*Examen professionnel supérieur avec diplôme fédéral*

**Cheffe de cuisine/chef de cuisine avec diplôme fédéral**

*Responsable de la restauration collective avec dipl. féd.*

**Correction:**

1. L'ordre dans lequel les réponses sur le degré sont données n'a pas d'incidence sur les points.
2. Les réponses concernant le degré peuvent aussi être donnée en forme abrégée.

**3.14 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements**

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



**Casserole**



+



**Sauteuse**

max.

**1**

eff.

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

Technique de chaleur humide : **étuver / pocher**

**Correction :**

**Au point c), prendre en compte les erreurs découlant du point b).**

max.

**1**

eff.

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

Plat à base de fruits :

**Compotes de toutes sortes, servies chaudes ou froides avec d'autres ingrédients.**

**Garnitures de fruits pour des préparations ultérieures, p.ex. strudel, charlotte, jalousie, etc.**

**Correction :**

**D'autres solutions sont possibles.**

max.

**2**

eff.

Motivation :

**Lors de la cuisson à l'étuvée, on utilise le liquide du fruit.**

**Le plat étant préparé sans l'ajout de liquide externe (à l'exception de spiritueux), cela accentue ses arômes et son goût.**

**Correction :**

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

### 3.15 Sécurité du travail et protection de la santé – directives / prévention

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

Affirmations :

vrai faux

Le code des obligations (CO) suisse oblige l'employeur à protéger la vie et la santé de ses collaborateurs.

Les dispositifs de sécurité comme la protection des mains pour la trancheuse peuvent être enlevés pour faciliter la manipulation.

Selon la loi, il doit y avoir une personne de contact pour la sécurité au travail (PCST) dans chaque entreprise.

Au début d'une relation de travail, le risque d'accidents est très élevé. C'est pourquoi les nouveaux collaborateurs doivent être informés le plus précisément possible des risques d'accident sur le lieu de travail.

Les obligations de l'employeur comprennent la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles. Pour cela, toutes les mesures nécessaires doivent être prises.

C'est au collaborateur de s'informer au sujet des risques d'accident sur son nouveau lieu de travail.

max.

3

eff.

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

1. ***Pour travailler avec des détergents toxiques et caustiques, il faut toujours porter des vêtements de protection appropriés (gants, lunettes protectrices).***

2. ***Les détergents ne doivent jamais être transvasés dans des bouteilles à boisson ou d'autres récipients à nourriture (uniquement emballage original).***

***Les collaborateurs s'en tiennent toujours aux indications du producteur pour l'utilisation de détergents toxiques et caustiques.***

***Correction :***

***D'autres solutions sont possibles.***

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

max.

1

eff.

### 3.16 Concept d'hygiène et maintenance – manque d'hygiène / nettoyage

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

1. **Pour des motifs d'hygiène. Il faut éviter le transfert des micro-organismes (MO) d'un groupe d'aliments à un autre.**
2. **Pour des motifs de goût. Il faut éviter le transfert / le mélange de différentes saveurs entre des groupes d'aliments variés.**

**Correction :**

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

max.

2

eff.

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

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Conséquence économique : | <b>Frais supplémentaires considérables, car trop de produit de nettoyage est utilisé.</b>                  |
| Conséquence écologique : | <b>Les eaux ou les stations d'épuration sont inutilement contaminées par des eaux usées très polluées.</b> |

**Correction :**

**D'autres solutions sont possibles.**

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

max.

1

eff.

### 3.17 Dresser/arranger les mets / présentation

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

| Mets :                    | Accompagnement/<br>garniture/sauce : |
|---------------------------|--------------------------------------|
| Filet de féra sauté       | Sauce vin blanc aux herbes           |
| Tranche de saumon grillée | Rouille                              |
| Filet de truite zougoise  | Sauce tomate                         |
| Filet de turbot en croûte | Pommes nature                        |
| Filets de perche à l'Orly | Aucun féculent                       |
| Bouillabaisse             | Sauce hollandaise                    |

**Correction :**

**Prendre en compte les raccords proches de la pratique ou multiples.**

max.

3

eff.

### 3.18 Termes techniques

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

max.

3

eff.

Chiffre : Termes techniques :

Définition :

1 Dégorger

Caviar russe avec maximum 3 à 4 % de sel

[ 3 ]

2 Pulpe

Tous les types de crustacés, de coquilles et de mollusques.

[ 5 ]

3 Malossol

Tremper dans l'eau, enlever les arêtes et nettoyer le poisson.

[ 1 ]

4 Chamberer

A l'exception du fromage frais, laisser les fromages à température ambiante avant de les servir.

[ 4 ]

5 Fruits de mer

Liant, p.ex. jaune d'œuf et crème

[ 6 ]

6 Liaison

Purée de fruit, chair du fruit

[ 2 ]

max.

4

eff.

### 3.19 Calculs

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

Règle de trois :

Avec les multiples :

1.  $CHF\ 5.80 : 79\ \% \times 100\ \% = CHF\ 7.34$

1.  $100\ \% : 79\ \% = M_1\ 1,266$

2.  $100\ \% - 62\ \% = 38\ \%$

2.  $100\ \% : 38\ \% = M_2\ 2,632$

3.  $CHF\ 7.34 : 38\ \% \times 100\ \% = \underline{CHF\ 19.32}$

3.  $M_1 \times M_2 = MT\ 3,332$

4.  $CHF\ 5.80 \times 3,322 = \underline{CHF\ 19.33}$

**Le prix de vente de base pour les spaghetti aux coquilles Saint-Jacques s'élève à CHF 19.32 / 19.33.**