

Série 2019.4L

Connaissances professionnelles

Partie solutions 4 (candidats)

Procédure de qualification

Cuisinière CFC

Cuisinier CFC

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Durée** 30 minutes pour 10 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.
- 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 poste 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.
4.1	2'	4		4.9	2'	2		4.4	4'	4	
4.2	3'	3		4.10	2'	3		4.6	5'	4	
4.3	2'	1									
4.5	3'	4									
4.7	4'	5									
4.8	3'	5									
Total*	17'	22		Total*	4'	5		Total*	9'	8	

* 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^{er} mai 2021.

Examen élaboré par :
Edition :

Commission procédures de qualification d'Hotel & Gastro formation Suisse, Weggis
CSFO, service procédures de qualification, Berne

4.1 Classement / provenance

Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte. Aucune répétition de a), b) et c).

Exemple :

a) Volaille	b) Exemple de mets	c) Déclaration	d) Classement	
Poulet	Fricassée de volaille	Forme d'élevage : élevage au sol	Chair blanche	Chair foncée
			X	

a) Volaille	b) Exemple de mets	c) Déclaration	d) Classement	
_____	_____	_____	Chair blanche	Chair foncée

a) Volaille	b) Exemple de mets	c) Déclaration	d) Classement	
_____	_____	_____	Chair blanche	Chair foncée

max.

4

eff.

.....

4.2 Caractéristiques qualitatives

Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		vrai	faux	max. 3
Affirmations :				eff.
La couleur du jaune d'œuf n'est pas un critère de qualité et elle peut être influencée par les pigments présents dans l'alimentation de la poule.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les œufs qui n'ont pas plus de 20 jours disposent d'une protection enzymatique naturelle contre la prolifération des germes.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'évaporation du contenu liquide de l'œuf à travers la coquille poreuse conduit avec le temps à une diminution de la hauteur de la chambre à air.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les grandes fluctuations de températures profitent à la qualité et à la durée de conservation des œufs.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le blanc d'œuf se compose d'une partie fluide et d'une partie visqueuse.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'eau s'évapore par la coquille de l'œuf, la chambre à air augmente de volume.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4.3 Caractéristiques qualitatives

Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max. 1
1. _____		eff.
2. _____	

4.5 Autres denrées alimentaires

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

max.

2

eff.

.....

Herbes et épices :	Partie de la plante :				
	Fleurs et bourgeons	Fruits et graines	Racines	Ecorces	Feuilles
Graines/poudre de moutarde					
Piment rouge					
Poivre blanc					
Romarin frais					

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

max.

2

eff.

.....

Chiffre : Composants :	Chiffre : Fonctions dans le corps :
1 Huiles essentielles	[] Composant piquant présent dans les poivrons et les piments (env. 0,1 %). Les substances piquantes augmentent l'appétit, la production de suc gastrique et activent les glandes sudoripares.
2 Tanins	[] Il s'agit de colorants jaunes. Certains soutiennent l'action de la vitamine C. Ils sont diurétiques, vasodilatateurs et hypotenseurs.
3 Flavone	[] Substances souvent présentes dans les racines et l'écorce, mais aussi dans les feuilles. Elles ont un effet astringent, c'est-à-dire qu'elles contractent les muqueuses et les tissus.
4 Capsaïcine	[] Substance présente dans presque toutes les plantes parfumées. Très volatile, disparaît complètement par évaporation.

4.7 Techniques de préparation

a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte. Les erreurs subséquentes ne sont pas prises en compte.

Etape :	Action :
1 ^{re} étape ☉	☉ Laisser frémir
2 ^e étape ☉	☉ Porter à ébullition, écumer
3 ^e étape ☉	☉ Mettre dans l'eau froide
4 ^e étape ☉	☉ Saler
5 ^e étape ☉	☉ Laver
6 ^e étape ☉	☉ Faire tremper

max.

3

eff.

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

Explication :

max.

1

eff.

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

Explication :

max.

1

eff.

4.8 Combinaisons

Ingrédients principaux :

Foie de volaille

Pâte feuilletée

Riz Vialone

Œufs

Farine blanche

Semoule de blé dur

max.

2

eff.

a) Consigne de notation : 2 points pour une entrée chaude correcte.

Nom du plat : _____

max.

1

eff.

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

Mise en place : _____

Préparation : _____

max.

1

eff.

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

Méthode de cuisson : 1. _____

2. _____

max.

1

eff.

d) Consigne de notation : 1 point en cas de définition correcte.

Exemple :

Méthode de cuisson :	Définition :
Cuire à la vapeur	Il s'agit d'un processus de cuisson avec ou sans pression qui s'effectue entre 60 et 119°C.

Méthode de cuisson :	Définition :
_____	_____
_____	_____
_____	_____

4.9 Types d'exploitation et concepts d'exploitation

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Types d'entreprise :	Hôtellerie	Restauration	Restauration collective
		Restauration à emporter	Restauration de système
Type d'entreprise :	_____		
Description :	1.	_____	

	2.	_____	

max.

2

eff.

.....

4.10 Concept d'hygiène

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

Affirmations :	vrai	faux
Avant d'utiliser des aliments entreposés, il faut vérifier leur date de péremption ainsi que d'éventuels signes de détérioration.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les poulets surgelés doivent être décongelés dans la chambre frigorifique. Le liquide provenant de la décongélation ne doit pas entrer en contact avec d'autres denrées alimentaires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La volaille est conservée à une température de 6 à 8°C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être stockés séparément des aliments, des outils et du matériel d'emballage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pour réaliser des plats à base d'œufs qui n'impliquent pas un processus de cuisson suffisant, il faut utiliser des œufs pasteurisés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selon le type d'aliment, des plans et des outils de travail différents doivent être utilisés pour la mise en place et la préparation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.

3

eff.

.....