

Solutions pour expertes et experts

- 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. 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 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.

Embargo : Cet examen ne doit pas être utilisé en tant qu'exercice avant le 1^{er} mai 2021.

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	
Canard	Poitrine/Magret fumé	Produit carné	Chair blanche	Chair foncée
				X

a) Volaille	b) Exemple de mets	c) Déclaration	d) Classement	
Autruche	Dés de filet d'autruche sautés	Elevage	Chair blanche	Chair foncée
				X

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

max.

4

eff.

.....

4.2 Caractéristiques qualitatives

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

	vrai	faux	max.
Affirmations :			3
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
Les œufs qui n'ont pas plus de 20 jours disposent d'une protection enzymatique naturelle contre la prolifération des germes.	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	
Les grandes fluctuations de températures profitent à la qualité et à la durée de conservation des œufs.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Le blanc d'œuf se compose d'une partie fluide et d'une partie visqueuse.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'eau s'évapore par la coquille de l'œuf, la chambre à air augmente de volume.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4.3 Caractéristiques qualitatives

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

	max.
1. Aucune moisissure	1
2. Variété unique	eff.
Correction : Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.

4.4 Calculs

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

max.

3

eff.

Bon de livraison n° : 13

60 pièces	Œufs suisses, élevage en plein air	CHF 0.55/pièce	CHF 33.00
20 x 1 kg	Œuf entier liquide, élevage en plein air	CHF 7.50/kg	CHF 150.00
4 x 2 kg	Jaune d'œuf liquide, élevage au sol	CHF 8.90/kg	CHF 71.20
12 x 0,500 kg	Blanc d'œuf liquide, élevage au sol	CHF 4.95/kg	CHF 29.70
15 rouleaux	Œufs durs en barre, élevage au sol	CHF 4.90/barre	CHF 73.50
Total :			CHF 357.40

b) Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée pour un des résultats.

max.

1

eff.

60 pièces x CHF 0.55/pièce = CHF 33.00

Correction :

Le candidat choisit pour quel résultat il souhaite indiquer la méthode de calcul.

4.5 Autres denrées alimentaires / herbes et épices

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		X			
Piment rouge		X			
Poivre blanc		X			
Romarin frais					X

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

max.

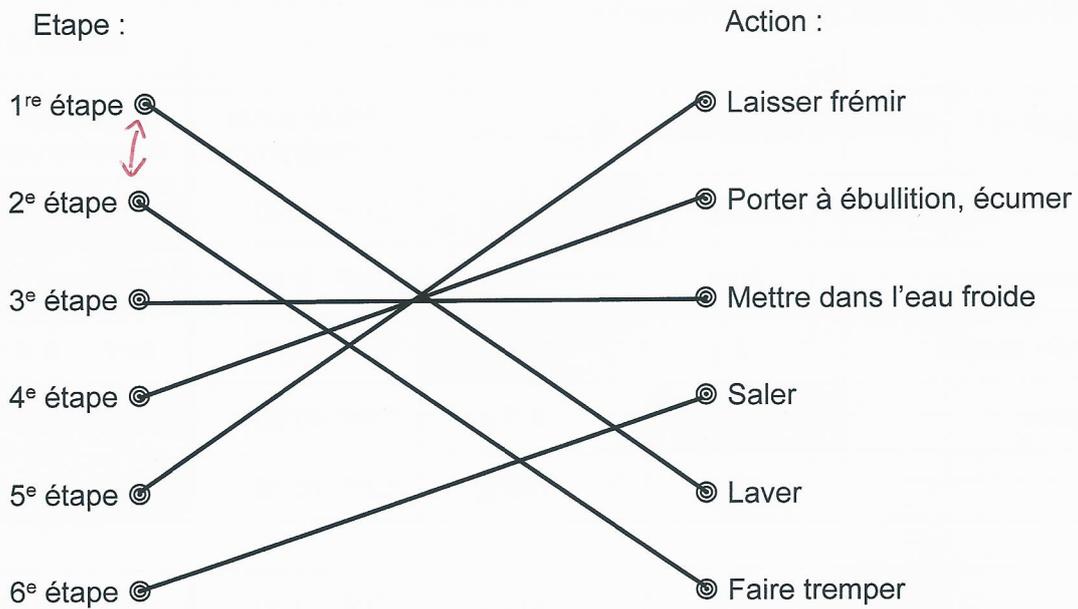
2

eff.

Chiffre :	Composants :	Chiffre :	Fonctions dans le corps :
1	Huiles essentielles	[4]	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	[3]	Il s'agit de colorants jaunes. Certains soutiennent l'action de la vitamine C. Ils sont diurétiques, vasodilatateurs et hypotenseurs.
3	Flavone	[2]	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	[1]	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.



max.

3

eff.

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

Explication : ***Cela permet aux protéines et aux glucides de gonfler, ce qui réduit le temps de cuisson.***

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

max.

1

eff.

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

Explication : ***En lançant la cuisson des légumineuses dans l'eau froide et sans sel.***

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

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 : **Risotto au foie de volaille sauté**

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

Mise en place : **Parer le foie de volaille**

Préparation : **Saisir brièvement le foie de volaille**

Correction :

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

max.

1

eff.

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

Méthode de cuisson : 1. **Étuver / bouillir**

2. **Sauter**

Correction :

La correction doit se rapporter au plat, à la mise en place et à la préparation.

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 :
Sauter	Il s'agit d'une méthode de cuisson sèche avec coloration qui nécessite l'ajout de matière grasse; la température se situe aux alentours entre 160 et 200°C.

Correction :

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

max.

1

eff.

4.9 Types d'exploitation et concepts d'exploitation				
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.			max.	
Types d'entreprise :	Hôtellerie	Restauration	Restauration collective	2
		Restauration à emporter	Restauration de système	eff.
Type d'entreprise :	p.ex. <i>hôtellerie</i>		
Description :	<ol style="list-style-type: none"> Un hôtel est une entreprise qui dispose d'une installation complète pour le séjour et l'hébergement de ses clients. La classification s'étend de la simple pension aux établissements de luxe. 			
	<p>Correction : Prendre en compte les expressions proches de la pratique et sensées.</p>			

4.10 Concept d'hygiène				
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			max.	
Affirmations :		vrai	faux	3
Avant d'utiliser des aliments entreposés, il faut vérifier leur date de péremption ainsi que d'éventuels signes de détérioration.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La volaille est conservée à une température de 6 à 8°C.		<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	