

Série 2019.2L

Connaissances professionnelles

Partie solutions 2 (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 position 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.
2.1	2'	3		2.7	2'	4		2.10	6'	5	
2.2	2'	5		2.8	2'	1					
2.3	2'	3									
2.4	5'	6									
2.5	3'	5									
2.6	3'	4									
2.9	3'	3									
<b>Total*</b>	<b>20'</b>	<b>29</b>		<b>Total*</b>	<b>4'</b>	<b>5</b>		<b>Total*</b>	<b>6'</b>	<b>5</b>	

\* 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<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

2.1 Classement / provenance			
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.			max.
Affirmations :	vrai	faux	3
Les champignons comestibles forment généralement leur carpophore entre avril et octobre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	eff.
De nombreux champignons sauvages poussent sur des plantes en décomposition.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....
Les cèpes sont cultivés dans des pièces lumineuses et sont disponibles frais toute l'année.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alba est la capitale de la truffe blanche.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tous les types de morilles sont toxiques lorsqu'elles sont crues ou insuffisamment cuites.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La truffe noire du Périgord est connue sous l'appellation « diamant noir ».	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2.2 Réception / stockage													
a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max.												
<p>Gibier :</p> <p>Bouquetin ☉</p> <p>Faisan ☉</p> <p>Bison ☉</p> <p>Sanglier ☉</p> <p>Springbok ☉</p> <p>Bécasse des bois ☉</p>	<p>Classification :</p> <p>☉ Animaux exotiques</p> <p>☉ Gibier à poils</p> <p>☉ Gibier à plumes</p>												
	3												
	eff.												
	.....												
b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max.												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Température :</th> <th>Humidité :</th> <th>Chambre frigorifique :</th> <th>Durée :</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table>	Température :	Humidité :	Chambre frigorifique :	Durée :	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	2
Température :	Humidité :	Chambre frigorifique :	Durée :										
_____	_____	_____	_____										
_____	_____	_____	_____										
	eff.												
	.....												

### 2.3 Autres denrée alimentaires

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

Description :	Edulcorant:
A) Produit sirupeux issu de la production du sucre, utilisé pour des tartines ou pour la fabrication du rhum.	[ ] Sirop de glucose
B) Concentré à base de jus de poire cuit, principalement issu de l'agriculture biologique.	[ ] Sirop d'érable
C) Sirop brun foncé extrait d'un arbre, utilisé pour les petits déjeuners américains.	[ ] Birnel / vin cuit
D) Utilisé pour alimenter les levures dans les fabriques de levure.	[ ] Sucre vanillé
E) Sucre blanc très fin et mélangé avec un extrait de vanille synthétique.	[ ] Mélasse de canne à sucre
F) Solution sucrée composée d'amidon de maïs ou de blé, utilisée pour la confection de glaces et boissons.	[ ] Mélasse de betteraves

max.  
**3**  
eff.

### 2.4 Diététique

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

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

max.  
**3**  
eff.

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

Organe :	Fonction pour la digestion
Bouche	_____
Estomac	_____
Duodénum	Enzymes pour la décomposition des protéines
Intestin grêle	_____

max.  
**3**  
eff.

## 2.5 Méthodes de cuisson

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

Riz pilaf :		Risotto :		max. <b>5</b>
Variété de riz :	_____	Variété de riz :	_____	eff.
Méthode/s de cuisson :	_____	Méthode/s de cuisson :	_____	.....
Proportion liquide :	_____	Proportion liquide :	_____	
Casserole pour max. quatre personnes :	_____	Casserole pour max. quatre personnes :	_____	
Appareil de cuisson :	_____	Appareil de cuisson :	_____	

## 2.6 Dresser/arranger les mets / présentation

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Exemples :		Règles fondamentales pour le dressage et la présentation :	max. <b>4</b>
Mets dans le service d'un banquet :	_____	_____	eff.
Garnitures :	_____	_____	.....
Mets panés et frits :	_____	_____	
Mets dressé de manière classique :	_____	_____	

## 2.7 Protection de l'environnement

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

max.

2

eff.

Affirmations :

vrai

faux

La protection de l'environnement désigne l'ensemble des mesures prises pour la sauvegarde de la planète

La protection de l'environnement ne comprend pas de revendications éthiques et esthétiques.

La protection de l'environnement vise à prévenir les atteintes à l'environnement et à restaurer les ressources naturelles lorsque c'est possible.

La protection de l'environnement comprend tels que les sols, l'eau, l'air et le climat ainsi que sur les interactions entre eux.

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

max.

2

eff.

Mesure 1 :

---

---

Mesure 2 :

---

---

## 2.8 Gestion du temps

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

max.

1

eff.

1. 

---

---

2. 

---

---

## 2.9 Mise en place

Correction : remettre les étapes dans le bon ordre donne 3 points.

Gnocchis à la parisienne :

Étapes de la préparation :

Ordre :

Ajouter les œufs un à un et bien mélanger avec la spatule entre chaque œuf.

[ ]

Ajouter la farine et remuer avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

[ ]

Faire cuire une sauce à la crème, diluer avec un peu de lait et pocher les gnocchis.

[ ]

Porter l'eau à ébullition avec le beurre, le sel et la muscade.

[ ]

Retirer du feu, transvaser dans un plat et laisser tiédir.

[ ]

Remuer sur le feu et laisser sécher jusqu'à ce que la masse se décolle des parois de la casserole.

[ ]

max.

3

eff.

.....

## 2.10 Calculs

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

max.

5

eff.

.....