

Série 2021.1N
Connaissances professionnelles
Examen partie 1 Candidats

Procédure de qualification
Cuisinière CFC
Cuisinier CFC

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Durée** 60 minutes pour 15 exercices.
- Outils** Aucun outil, ouvrage de référence, etc. n'est autorisé.
- Calculatrice** Une calculatrice avec des fonctions purement mathématiques est admise. Ne sont pas admises les calculatrices programmables ou dotées de fonctions de mémorisation de texte.
- Appareils électroniques** Les téléphones mobiles ou autres appareils électroniques doivent être remis éteints aux personnes responsables.
- Instruments d'écriture** Sont admis les stylos à bille et les feutres à encre ineffaçable.
Ne sont pas admis les crayons ou les stylos à encre effaçable et corrigable.
- Evaluation** Le nombre de points pouvant être obtenus est indiqué. Les réponses en surnombre ne sont pas prises en compte.
- Formulation f/m** La forme masculine implique systématiquement la forme féminine.
- Espace** S'il vous faut plus d'espace, veuillez utiliser les pages supplémentaires après le dernier exercice.

Exercices et nombre de points par poste d'évaluation								
Poste 1 Coefficient 3			Poste 2 Coefficient 1			Poste 3 Coefficient 1		
Exercice n°	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Pts max.	Pts eff.
1.1	4		1.13	4		1.4	4	
1.2	5		1.14	4		1.8	4	
1.3	5		1.15	4		1.12	3	
1.5	3							
1.6	6							
1.7	4							
1.9	4							
1.10	3							
1.11	3							
Total *	37		Total *	12		Total *	11	

* Chaque total de points effectifs pour les postes 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 2023.

Examen élaboré par :
 Edition :

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

Contexte

Vous travaillez dans une entreprise de taille moyenne avec une spécialisation en service traiteur. Une sortie d'entreprise comptant 230 personnes est prévue dans le village voisin. Pour le banquet, un combi-steamer est à disposition sur place. Pour l'achat et la préparation, la priorité est donnée aux produits frais de la région. Beaucoup de valeur est accordée à la durabilité et à une gestion soigneuse des collaborateurs.

Menu

Hors-d'œuvre froid

Foie gras poêlé avec crème de maïs et pomme caramélisée

Potage

Purée de pois cassés et paillette au pavot

Hors d'œuvre chaud

Paupiette de sole poché

Sauce vin blanc à l'orange

Riz venere

Sauté d'asperges vertes

Plat principal

Entrecôte sautée

Sauce béarnaise

Pommes croquettes

Brocoli vapeur aux amandes

Dessert

Jalousie aux poires sauce vanille

Les exercices de la position 1N de la procédure de qualification 2021 dans le domaine connaissances professionnelles Cuisinier CFC/Cuisinière CFC doivent être résolus sur la base de ce contexte.

D'éventuelles remarques notées sur cette page ne seront pas prises en compte pour l'évaluation.

1.1 Classement / provenance

Les pommes de terre et les plantes apparentées sont souvent utilisées dans l'alimentation.

max.

2

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

Indiquez avec une croix ☒ si les affirmations sont vraies ou fausses.

eff.

Affirmations :

vrai

faux

Les pommes de terre à chair ferme ne se défont pas même en cas de cuisson prolongée.

☐☐

.....

Les pommes de terre à chair ferme sont pauvres en amidon.

☐☐

La culture hors-sol est optimale pour une culture précoce de pommes de terre.

☐☐

Une température de 175°C est recommandée pour les frites.

☐☐

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

max.

2

Indiquez deux plantes proches ou cousines à la pomme de terre, chacune avec une utilisation possible (pas de répétition).

eff.

Plante proche de la pomme de terre :

Utilisation :

1. _____

.....

2. _____

1.2 Réception / stockage																																									
De par votre profession, vous connaissez les critères pour une réception et un stockage correct des produits à base d'œufs et de lait.		max. 2																																							
a) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte. Décrivez quatre étapes de la réception pour la livraison suivante : Œufs durs, lait UHT, jaune d'œuf pasteurisé. 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____		eff. 																																							
b) Consigne de notation : 0,5 point par décision correcte pour le vrai/faux; 0,5 point par motivation correcte. Indiquez avec une croix ☑ si les affirmations sont vraies ou fausses. Motivez votre choix. <table border="0"> <thead> <tr> <th>Affirmations :</th> <th>vrai</th> <th>faux</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Les œufs qui ont plus de 20 jours doivent être entreposés au frais.</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pour des motifs d'hygiène, les œufs devraient toujours être lavés.</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Le jaune d'œuf pasteurisé est chauffé à environ 80°C.</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Affirmations :	vrai	faux	Les œufs qui ont plus de 20 jours doivent être entreposés au frais.	☐	☐	_____			_____			_____			Pour des motifs d'hygiène, les œufs devraient toujours être lavés.	☐	☐	_____			_____			_____			Le jaune d'œuf pasteurisé est chauffé à environ 80°C.	☐	☐	_____			_____			_____			max. 3 eff.
Affirmations :	vrai	faux																																							
Les œufs qui ont plus de 20 jours doivent être entreposés au frais.	☐	☐																																							

Pour des motifs d'hygiène, les œufs devraient toujours être lavés.	☐	☐																																							

Le jaune d'œuf pasteurisé est chauffé à environ 80°C.	☐	☐																																							

1.3 Préparation

Pour le plat principal décrit dans le contexte, le contrefilet a été livré.



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

a) Sur la base de l'image, indiquez deux étapes de préparation à réaliser avant de couper le contrefilet en entrecôtes.

b) Motivez les opérations que vous avez mentionnées à la lettre a).

Etapes	a) Etape de préparation	b) Motivation
Etape 1		
Etape 2		

La préparation de la viande a généré des chutes de découpe.

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

Indiquez deux possibilités pour les utiliser.

1. _____

2. _____

max.

4

eff.

max.

1

eff.

1.4 Calculs

Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée. Les règles d'arrondi doivent être observées.
Les erreurs subséquentes ne sont pas prises en compte.

Le contrefilet a été livré au prix de CHF 58.00/kg.

Pertes d'entreposage : 6 %	
----------------------------	--

Pertes de parage et découpe : 18 %	eff.
------------------------------------	------

Calculez le prix au kilogramme pour les entrecôtes.	
---	--

A blank sheet of graph paper with a grid pattern. The grid consists of small squares formed by thin gray lines. There are 20 columns and 15 rows of squares. A thicker vertical line runs down the left side, creating a margin. A thicker horizontal line runs across the top, creating a header space. The intersection of these two thick lines forms a rectangular box at the top-left corner.

max.

4

eff.

.....

1.5 Graisses et huiles alimentaires

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

Grâce à leurs propriétés, les graisses et les huiles alimentaires présentent des saveurs et des utilisations variées.

A l'aide des chiffres de 1 à 6, attribuez correctement les termes à la pratique culinaire correspondante.

Termes :	Pratique culinaire :	
----------	----------------------	--

Pratique culinaire :	
----------------------	--

1	Exhausteur de goût	[.....]	En raison du taux variable d'acides gras, les huiles et graisses sont plus ou moins stables à la chaleur.
---	--------------------	---------	---

En raison du taux variable d'acides gras, les huiles et graisses sont plus ou moins stables à la chaleur.

En raison du taux variable d'acides gras, les huiles et graisses sont plus ou moins stables à la chaleur.

2	Transfert de chaleur	[.....]	Augmentation du contact entre astéroïdes de cuisine et aliment. Les éléments nutritifs sont
---	----------------------	---------	---

[.....] cuisine et aliment. Les éléments nutritifs sont

Augmentation du contact entre ustensiles de cuisine et aliment. Les éléments nutritifs sont transformés, grillés, et développent des arômes.

3	Agent de séparation	[.....]	en matière grasse peuvent être tartinés, p.ex. la coulisse de foie, les terrines, tandis que les
---	---------------------	---------	--

[.....] en matière grasse peuvent être tartines, p.ex.
la saucisse de foie, les terrines, tandis que les

Les aliments présentant une teneur suffisante en matière grasse peuvent être tartinés, p.ex. la saucisse de foie, les terrines, tandis que les sauces sont crémeuses.

4	Consistance	[.....]	Les matières grasses sont sensibles à la lumière, à l'air, à l'humidité, à l'oxygène, à la chaleur.
---	-------------	---------	---

[.....] Les matières grasses sont sensibles à la lumière,

Les matières grasses sont sensibles à la lumière, à l'oxygène, au métal et à la chaleur.

5	Température	[.....]	La quantité de graisse influence l'arôme de la charcuterie.
---	-------------	---------	---

La quantité de graisse influence l'arôme de la charcuterie.

La quantité de graisse influence l'arôme de la charcuterie.

6	Conservation	[.....]	Différentes couches de la pâte feuilletée.
---	--------------	---------	--

[.....] Différentes couches de la pâte feuilletée.

Différentes couches de la pâte feuilletée.

max.

3

eff

11/11/2016

1.6 Principes diététiques

Le plat principal décrit dans le contexte illustre les principes d'une alimentation simple.

max.

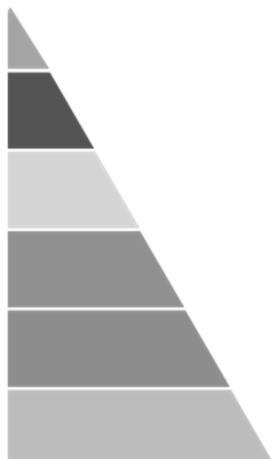
4

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

Complétez la pyramide alimentaire avec huit denrées alimentaires qui sont contenues dans le plat principal.

eff.

.....

	Niveau :	Aliment :
	6	Vin blanc
	5	_____
	4	_____
	3	_____
	2	_____
	1	Eau

Un client souhaite une version du plat principal avec une teneur réduite en énergie.

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

max.

2

Adaptez le plat en conséquence.

eff.

.....

Viande :	_____
Sauce :	_____
Féculent :	_____
Légume :	_____

1.7 Méthodes de cuisson / équipements / appareils	
Pour des motifs d'organisation, un service traiteur pour 230 personnes ne peut réaliser toute la préparation sur place. Les éléments principaux du plat de poisson sont donc préparés en entreprise. Consigne de notation : 0,5 point par étape correcte pour a), 1 point par réponse correcte pour b) et c). Décrivez a) la préparation en aval en quatre étapes b) le transport dans le respect de l'ordonnance sur les denrées alimentaires c) la réalisation finale sur place. a) Préparation : 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ b) Transport : _____ c) Finalisation : _____	max. 4 eff.

1.8 Calculs	
Consigne de notation : la méthode de calcul doit être indiquée. Les règles d'arrondi doivent être observées. Le coût des asperges épluchées s'élève à CHF 11.29/kg. Pertes à l'épluchage : 15 % Pertes à la confection de portions : 8 % Calculez le prix d'achat pour un kilogramme d'asperges non épluchées.	max. 4 eff.

1.9 Méthodes de cuisson

L'objectif principal de la cuisson à sec est de libérer des saveurs supplémentaires et de préserver le jus.

max.

3

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

eff.

En trois étapes, présentez la procédure à suivre afin de servir au client une entrecôte aussi juteuse et savoureuse que possible.

.....

1. _____

2. _____

3. _____

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

max.

1

En tant que futur cuisinier, vous connaissez les avantages et les inconvénients de la préparation classique ainsi que de la préparation à basse température.

eff.

Indiquez un avantage pour chacune de ces deux possibilités de préparation.

.....

Possibilités de préparation :	Préparation classique	Préparation à basse température
Avantages :	_____ _____ _____	_____ _____ _____

1.10 Combinaisons	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
En servant une jalousie aux poires, vous réalisez que la pâte a ramolli.	3
Justifiez les étapes ci-dessous pour la réalisation d'une jalousie de poire, afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal.	eff.
Etape 1 : Inciser avec précision (entailles)	
Explication : _____ _____	
Etape 2 : Placer la farce au centre	
Explication : _____ _____	
Etape 3 : Cuire avec le tirage du four fermé, puis l'ouvrir pour terminer la cuisson / température de cuisson élevée	
Explication : _____ _____	

1.11 Termes techniques	
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max.
En cuisine, le langage courant requiert la connaissance des termes techniques.	3
Expliquez les termes techniques suivants.	eff.
Termes techniques : Explication :	
Cuire à la nappe _____	
Goujons _____	
Brider _____	
Parer _____	
Napper _____	
Déglacer _____	

1.12 Calculs

Les coûts et les concepts qui y sont liés sont des indicateurs importants.

max.

1,5

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

Expliquez la terminologie suivante.

eff.

1. Bénéfice

.....

2. Facteur

3. Taxe sur la valeur ajoutée (TVA)

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

Attribuez les trois catégories de coûts suivantes au pourcentage correspondant.

max.

1,5

Coûts du personnel / bénéfice / coûts des marchandises

eff.

Type de coûts

■ 45%

■ 25%

■ 16%

Frais financiers, investissements

■ 12%

Autres coûts d'exploitation

■ 2%



.....

1.13 Organisation structurelle

Pour une production efficace des repas, il est important de répartir les tâches avec des fonctions bien définies.

max.

3

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

eff.

Soulignez tous les postes qui permettent d'assurer l'une des fonctions énumérées ci-dessous.

.....

Fonctions :

- | | |
|---|--|
| - Responsable pendant l'absence de la brigade de cuisine | - Relayer différents postes |
| - Responsable de former les apprentis | - Souvent combiné avec un poste de chef de partie |
| - Responsable de l'alimentation des collaborateurs | - Préparation de potages, plats de légumes et de pommes de terre |
| - Répartition des services et des tâches et calcul des plats | - Personnel de cuisine sans certificat de capacité |
| - Plats composés de produits céréaliers, plats à base d'œufs et de fromages | - Préparation de menus enfants et plats végétariens |

Postes :

Apprentis CFC/AFP	Garde	Rôtisseur	Entremétier
Garde-manger	Pâtissier	Cuisinier en diététique	Tournant

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

max.

1

Décrivez le type d'exploitation « Take-Away » et donnez-en un exemple.

Description : _____

eff.

Exemple : _____

.....

1.14 Problèmes environnementaux

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

En Suisse, entre le moment où elles sont cultivées et celui où elles arrivent dans notre assiette, près d'un tiers des denrées alimentaires sont perdues ou gaspillées.

Sur la base du menu proposé dans le contexte, indiquez quatre exemples qui permettent de minimiser le gaspillage alimentaire de notre service traiteur.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

max.

4

eff.

.....

1.15 Mesures de protection

Le service traiteur doit également être préparé à d'éventuels incendies.

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

Indiquez deux causes d'incendie possibles dans ce service traiteur.

1. _____
2. _____

max.

2

eff.

.....

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

Expliquez avec deux exemples les précautions que vous prenez pour éviter les incendies dans ce service traiteur.

1. _____
2. _____

max.

2

eff.

.....

Exercice :



Exercice :



Exercice :



Exercice :

