

Série 2021.2N  
**Connaissances professionnelles**  
**Examen partie 2 Candidats**

Procédure de qualification  
**Cuisinière CFC**  
**Cuisinier CFC**

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Durée** 30 minutes pour 10 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.
2.1	8		2.5	5		2.6	6	
2.2	4		2.9	4		2.8	6	
2.3	6		2.10	3				
2.4	7							
2.7	6							
<b>Total *</b>	<b>31</b>		<b>Total *</b>	<b>12</b>		<b>Total *</b>	<b>12</b>	

\* 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<sup>er</sup> mai 2023**.

Examen élaboré par :  
 Edition :

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



# Contexte

Pour une fête d'anniversaire en juin, le chef de cuisine a vendu le menu ci-dessous pour 40 personnes. Vous êtes coresponsable du bon déroulement des commandes/achats, de la réception des marchandises ainsi que de la préparation, du buffet et de la présentation des différents plats.

Tout au long du processus, il est important de suivre les directives en matière d'hygiène et d'intégrer la vision de l'entreprise.

## Menu

### Hors-d'œuvre froid

Salade d'été colorée avec julienne de légumes  
Sauce au vinaigre balsamique

### Potage

Potage froid carotte et rhubarbe  
Mousse amaretto

### Hors-d'œuvre chaud

Médailon de saumon poché des Grisons  
Sauce au vin blanc et pointe d'oseille  
Ragoût de légumineuses

### Plat principal

Carré d'agneau rôti à la provençale  
Jus de cuisson au poivre  
Pommes de terre sautées  
Tomate farcie

### Entremet

Variations autour de la fraise  
Sorbet, mousse, muffin et salade

Les exercices de la position 2N 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.

## 2.1 Préparation

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

Afin de préparer le menu, différentes techniques de découpe sont nécessaires pour la préparation des denrées d'origine végétale.

max.

**2**

eff.

a) Reliez d'un trait les descriptions au type de découpe correspondant.

Description :	Type de découpe :
Taillés en fines lanières      ⊙	⊙ Chiffonnade
Petits carrés d'1 cm d'épaisseur      ⊙	⊙ Macédoine
Bandes d'oseille très fines      ⊙	⊙ Julienne
Petits dés de 8 mm d'épaisseur      ⊙	⊙ Paysanne

.....

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Le gaspillage alimentaire est un thème d'actualité, pris au sérieux dans toutes les entreprises.

max.

**3**

eff.

b) Indiquez trois possibilités pour l'utilisation des parures de légumes générées.

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

.....

Consigne de notation : 0,5 point par décision correcte pour le vrai/faux ; 0,5 point par motivation correcte.

Lisez les énoncés suivants concernant les légumineuses.

max.

**3**

eff.

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

Motivez votre choix.

Affirmations :	vrai	faux
La cuisson des légumineuses se fait dans l'eau salée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Il faut faire tremper les légumineuses avant la cuisson.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

L'eau de trempage peut être utilisée pour le ragoût de légumineuses.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

.....

## 2.2 Caractéristiques qualitatives

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

Le saumon des Grisons est livré pour le banquet. Vous êtes chargé d'en vérifier la qualité.

Complétez la liste suivante en indiquant deux critères de fraîcheur pour chaque partie du corps.

Partie du corps : Critères de fraîcheur :

Cavité abdominale 1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_

Chair 1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_

Ouïes 1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_

Peau 1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_

max.

4

eff.

## 2.3 Herbes et épices

Consigne de notation : a) 0,5 point par herbe/épice correcte ; b) 0,5 point par bonne décision et justification.

Les mets du menu sont entre autres caractérisés par des herbes et des épices spécifiques.

a) Pour chaque met proposé ci-dessous, indiquez quelle herbe/épice y est typiquement associée, en dehors du sel et du poivre.

b) Indiquez à quel moment il faut l'ajouter et justifiez votre décision.

Plat : a) Herbe/épice : b) Décision/justification :

Exemple :

Saltimbocca

Sauge

Ajouter au début

Ajouter à la fin

Justification : Le jambon cru protège la sauge

Sauce béarnaise

\_\_\_\_\_

Ajouter au début

Ajouter à la fin

Justification : \_\_\_\_\_

Risotto milanais

\_\_\_\_\_

Ajouter au début

Ajouter à la fin

Justification : \_\_\_\_\_

Crème bavaroise

\_\_\_\_\_

Ajouter au début

Ajouter à la fin

Justification : \_\_\_\_\_

Choucroute

\_\_\_\_\_

Ajouter au début

Ajouter à la fin

Justification : \_\_\_\_\_

max.

6

eff.

## 2.4 Nutriments

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

Les glucides et les protéines font partie des macronutriments.

max.

**1,5**

a) Indiquez trois éléments chimiques qui composent les glucides.

eff.

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

b) Reliez d'un trait les types de glucides avec les exemples correspondants.

max.

**2,5**

Glucides :

Exemples correspondants :

Monosaccharide ☉

☉ Cellulose et hémicellulose

☉ Mucilage

Disaccharide ☉

☉ Galactose

Polysaccharide ☉

☉ Lactose

☉ Maltose

eff.

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

max.

**3**

Affirmations :

vrai

faux

Les acides aminés sont les éléments constitutifs des protéines.



eff.

La principale fonction des protéines est de fournir de l'énergie à notre corps.



.....

Dans l'estomac, le suc gastrique fait gonfler et coaguler les protéines.



Dans le duodénum, les enzymes du pancréas scindent les protéines.



La contribution des protéines au besoin global en énergie s'élève entre 45 % et 50 %.



Les légumineuses constituent une alternative aux protéines animales pour les végétaliens.

## 2.5 Mise en Place

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

La « mise en place » est un concept qui regroupe l'ensemble des préparatifs en cuisine.

a) Complétez les étapes d'une mise en place par quatre points.

1. Rassembler les aliments et ingrédients

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

max.

**2**

eff.

.....

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

Sur le menu pour 40 personnes figure une mousse de fraise avec une sauce. Le chef de cuisine vous demande de planifier l'utilisation des instruments, appareils et ustensiles nécessaires.

b) Pour chaque action mentionnée, indiquez deux instruments, appareils ou ustensiles qui doivent être préparés pour la confection du plat. Prenez en considération les données déjà présentes. Aucune répétition des instruments, appareils et ustensiles.

max.

**3**

eff.

.....

Action :	Instruments, appareils et ustensiles :
Préparation	Planche à découper, couteau adapté, ... 1. _____ 2. _____
Confection de la mousse	Maryse, frigo, ... 1. _____ 2. _____
Sauce aux fraises	Casserole, fouet, ... 1. _____ 2. _____



## 2.7 Technique de chaleur humide

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

A la demande des clients, les médaillons de saumon sont servis pochés.  
La préparation de ce plat fait partie des tâches les plus exigeantes d'un cuisinier.

a) A l'aide des chiffres 1 à 6, remettez dans l'ordre les étapes pour la préparation du médaillon de saumon.

Etape de préparation :

Ordre :

Pocher au combi-steamer à une température comprise entre 65 et 70°C.

\_\_\_\_\_

Fileter le saumon, le parer et en faire des portions.

\_\_\_\_\_

Ajouter la sauce à la crème, goûter et napper les médaillons de saumon avec la sauce.

\_\_\_\_\_

Déposer les médaillons de saumon marinés et épicés, ajouter le vin blanc et le fond de poisson jusqu'à 2/3 de la hauteur des médaillons.

\_\_\_\_\_

Beurrer un plat Gastro Norm et répartir des échalotes étuvées.

\_\_\_\_\_

Retirer les médaillons de saumon et les réserver au chaud.  
Passer le liquide de cuisson et le chauffer.

\_\_\_\_\_

Consigne de notation : 3 points pour la procédure correcte, sinon 0 point.

Vu que les médaillons de saumon ont été pochés au combi-steamer, il faut préparer à l'avance un fumet de poisson qui servira de base à la sauce crème et à l'oseille.

b) Décrivez en six étapes la bonne préparation d'un fumet de poisson.

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

max.

**3**

eff.

.....

max.

**3**

eff.

.....



## 2.9 Sécurité au travail

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Le banquet a été couronné de succès. Il s'agit maintenant de nettoyer la cuisine. Pour cela, le concept de sécurité au travail est essentiel.

Complétez le tableau ci-dessous.

Situation :	Danger :	Mesure/prévention :
Exemple : Nettoyer le sol	Risque de chute	Placer un panneau d'avertissement
Nettoyer le four	Brûlures par acide	
Machines		Éteindre les appareils et les débrancher.
Laver des couteaux	Coupures	
Poêles chaudes	Brûlures	

\*

max.

4

eff.

.....

## 2.10 Etat de l'hygiène

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Dans la pratique, en raison des réserves prévues, il y a toujours des restes à la fin d'un banquet.

Décidez ce qu'il faut faire avec les produits indiqués ci-dessous et motivez votre choix.

1. La mousse de fraise est toujours restée au frais et a été produite le jour de l'événement.

---

---

2. Le jus de cuisson au poivre a brièvement été porté à ébullition avant le service et réfrigéré directement après le service.

---

---

3. Les pommes de terre sautées du plat principal avaient été préparées le jour avant puis réchauffées une heure avant le service. A la fin du banquet, elles ont été placées dans le frigo.

---

---

max.

3

eff.

.....

**Exercice :**



**Exercice :**

