

Série 2021.3N
Connaissances professionnelles
Examen partie 3 Candidats

Procédure de qualification
Cuisinière CFC
Cuisinier CFC

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Durée** 60 minutes pour 14 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, durée fixée 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.
3.1	2		3.9	8		3.4	3	
3.2	3		3.11	3		3.12	5	
3.3	3		3.13	6				
3.5	6		3.14	10				
3.6	1							
3.7	4							
3.8	6							
3.10	4							
Total*	29		Total*	27		Total*	8	

* 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

D'un point de vue culinaire, l'automne est synonyme de gibier et de champignons. Les amateurs de fruits de mer trouvent aussi un vaste choix pendant cette période de l'année. Les premiers mets sont créés pour la saison à venir. Dans la conception des mets de viande, on veille en particulier à ce que tous les morceaux de viande soient utilisés. En garniture, lorsque c'est possible, des produits de saison et locaux sont proposés. Le défi consiste à planifier une offre culinaire attractive.

Pour le gibier provenant de la chasse locale, une attention particulière doit être accordée à l'autocontrôle et au contrôle de l'hygiène.

Les exercices de la position 3N 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.

3.1 Caractéristiques qualitatives	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
Contrairement aux champignons des bois, les champignons cultivés ne dépendent pas des saisons.	2
Décrivez deux critères qui permettent d'évaluer la qualité des champignons de culture frais.	eff.
1. _____
2. _____	

3.2 Produits pour faire lever la pâte	
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max.
Afin que les pâtes soient aérées, souples ou croustillantes, nous utilisons différents produits pour les assouplir ou les faire lever.	3
A l'aide des chiffres de 1 à 6, attribuez les produits pour faire lever aux descriptions et caractéristiques correspondantes.	eff.

Chiffre : Produit pour faire lever :	Chiffre : Description et caractéristiques :
1 Air	[.....] La pâte des spätzli est battue dans un plat avec une spatule jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles et soit bien lisse.
2 Poudre à lever	[.....] Pâte maintenue en fermentation par l'ajout de farine et d'eau, utilisée dans la pâte à pain pour la faire fermenter et monter
3 Vapeur	[.....] Son effet étant limité, cet agent est surtout utilisé en tant qu'humidifiant. Utilisation : p.ex. pain d'épice
4 Levure	[.....] Il s'agit d'un agent chimique utilisé en pâtisserie qui, sous l'influence de l'eau, de l'acide et de la chaleur libère du dioxyde de carbone gazeux et fait ainsi gonfler l'appareil.
5 Carbonate de potassium	[.....] Champignons unicellulaires qui se multiplient par bourgeonnement ou par division. Utilisation : p.ex. tresse
6 Levain	[.....] Lors de la cuisson d'une pâte feuilletée, les différentes couches se séparent sous l'effet de la chaleur, ce qui donne naissance aux feuilles si caractéristiques.

3.5 Préparation

Consigne de notation : a) 0,5 point par morceau de viande correctement nommé. b) 0,5 point par technique de découpe correctement indiquée. c) 0,5 point par décision correcte pour le tissu conjonctif.

Les morceaux de sanglier ont des noms différents et sont préparés selon une technique de découpe particulière.

- a) Indiquez le nom des morceaux de viande représentés
- b) Indiquez deux autres techniques de découpe appropriées
- c) Avec une croix , indiquez si le morceau de viande est faible ou riche en tissus conjonctifs.

max.

6

eff.

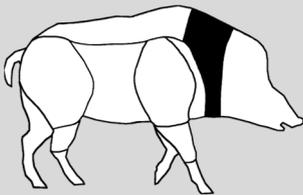
Exemple	a) Nom du morceau de viande	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
	Cou de sanglier	1. Entier 2. Ragoût 3. Viande hachée	Faible en tissus conjonctifs <input type="checkbox"/>	Riche en tissus conjonctifs <input checked="" type="checkbox"/>

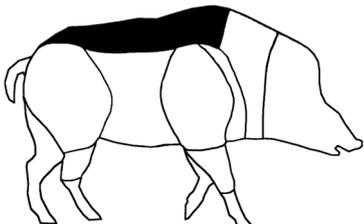
Image 1	a) Nom du morceau de viande	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
	_____	1. Entier 2. _____ 3. _____	Faible en tissus conjonctifs <input type="checkbox"/>	Riche en tissus conjonctifs <input type="checkbox"/>

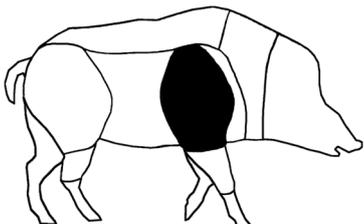
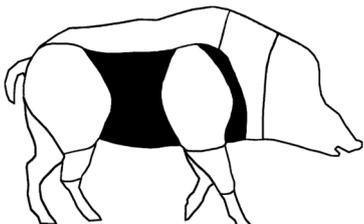
Image 2	a) Nom du morceau de viande	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
	_____	1. Entier 2. _____ 3. _____	Faible en tissus conjonctifs <input type="checkbox"/>	Riche en tissus conjonctifs <input type="checkbox"/>

Image 3	a) Nom du morceau de viande	b) Types de découpe	c) Tissu conjonctif	
	_____	1. Entier 2. _____ 3. _____	Faible en tissus conjonctifs <input type="checkbox"/>	Riche en tissus conjonctifs <input type="checkbox"/>

3.6 Techniques de préparation	
<p>Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.</p> <p>Pour la friture des aliments, l'huile revêt une importance capitale.</p> <p>Indiquez deux exigences que l'huile de friture doit respecter afin que la préparation des pommes gaufrettes ne soit pas un échec.</p> <p>1. _____</p> <p>_____</p> <p>2. _____</p> <p>_____</p>	<p>max. 1</p> <p>eff.</p> <p>.....</p>

3.7 Rapport entre les aliments / méthodes de cuisson / températures																					
<p>Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte pour a), b) et c); les erreurs subséquentes ne sont pas prises en compte.</p> <p>Les méthodes de cuisson ne sont pas toutes adaptées aux champignons.</p> <p>Complétez le tableau ci-dessous sur la base de l'exemple en gris, selon les indications a) à c).</p> <p>a) Déterminez la méthode de cuisson en fonction de la description.</p> <p>b) Combinez la description à un plat aux champignons adapté, pas de répétitions.</p> <p>c) Selon la méthode de cuisson que vous avez définie, attribuez la bonne température parmi celles proposées ci-dessous.</p> <p>Températures proposées :</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-right: 1px solid black; padding: 5px;">65 – 70 °C</td> <td style="border-right: 1px solid black; padding: 5px;">130 – 140 °C</td> <td style="border-right: 1px solid black; padding: 5px;">165 – 175 °C</td> <td style="padding: 5px;">170 – 245 °C</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black; padding: 5px;">60 – 70 °C</td> <td style="border-right: 1px solid black; padding: 5px;">160 – 200 °C</td> <td style="border-right: 1px solid black; padding: 5px;">170 – 200 °C</td> <td style="padding: 5px;">190 – 240 °C</td> </tr> </table>	65 – 70 °C	130 – 140 °C	165 – 175 °C	170 – 245 °C	60 – 70 °C	160 – 200 °C	170 – 200 °C	190 – 240 °C	<p>max. 4</p> <p>eff.</p> <p>.....</p>												
65 – 70 °C	130 – 140 °C	165 – 175 °C	170 – 245 °C																		
60 – 70 °C	160 – 200 °C	170 – 200 °C	190 – 240 °C																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">a) Méthode de cuisson :</th> <th style="width: 30%;">Description :</th> <th style="width: 20%;">b) Plat aux champignons :</th> <th style="width: 30%;">c) Température :</th> </tr> </thead> <tbody> <tr style="background-color: #cccccc;"> <td>Exemple : Faire frémir</td> <td>Cuisson juste en dessous du point d'ébullition (ne bouillonne pas).</td> <td>Velouté de cèpes</td> <td>96 – 98 °C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cuisson avec matière grasse, sans coloration, avec peu voire pas de liquide ajouté, avec couvercle.</td> <td></td> <td>120 – 140 °C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cuisson à température élevée, confère une couleur et un motif.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cuisson dans une grande quantité d'huile, à chaleur montante ou constante.</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	a) Méthode de cuisson :	Description :	b) Plat aux champignons :	c) Température :	Exemple : Faire frémir	Cuisson juste en dessous du point d'ébullition (ne bouillonne pas).	Velouté de cèpes	96 – 98 °C		Cuisson avec matière grasse, sans coloration, avec peu voire pas de liquide ajouté, avec couvercle.		120 – 140 °C		Cuisson à température élevée, confère une couleur et un motif.				Cuisson dans une grande quantité d'huile, à chaleur montante ou constante.			
a) Méthode de cuisson :	Description :	b) Plat aux champignons :	c) Température :																		
Exemple : Faire frémir	Cuisson juste en dessous du point d'ébullition (ne bouillonne pas).	Velouté de cèpes	96 – 98 °C																		
	Cuisson avec matière grasse, sans coloration, avec peu voire pas de liquide ajouté, avec couvercle.		120 – 140 °C																		
	Cuisson à température élevée, confère une couleur et un motif.																				
	Cuisson dans une grande quantité d'huile, à chaleur montante ou constante.																				

3.8 Technique de chaleur humide

Lors de la discussion du menu ce matin, vous avez été chargé de préparer le mets « Fricassée de langoustines aux morilles et au gingembre ».

max.
3

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

eff.

Attribuez les chiffres 3 à 8 afin de rétablir le bon ordre de la recette.

Etapes de la préparation :	Chiffre :
Flamber au cognac, ajouter la julienne de gingembre et la sauce de poisson à la crème.	
Ajouter les échalotes et cuire à petit feu.	
Ajouter la sauce hollandaise et la crème entière battue, assaisonner.	
Epicer les langoustines avec sel et poivre du moulin.	1
Réduire jusqu'à la consistance souhaitée et retirer du feu.	
Sauter rapidement les dés de tomate et assaisonner.	
Dans un sautoir, cuire les langoustines dans un mélange chaud d'huile d'olive et de beurre jusqu'à ce qu'elles soient translucides, les retirer et les réserver au chaud.	2
Ajouter les morilles et poursuivre la cuisson.	

.....

Dans le plat traité ci-dessus, les langoustines peuvent être remplacées par de la chair de homard.

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

max.

Indiquez deux types de découpe adaptés à la chair de homard.

1

1. _____

eff.

2. _____

.....

Pour la préparation, on utilise également la sauce hollandaise et la crème fouettée.

c) Consigne de notation : 1 point pour la réponse correcte.

max.

Cochez la méthode de cuisson utilisée pour terminer ce plat.

1

- Cuire à la vapeur Cuire au four Gratiner / glacer

eff.

.....

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

max.

Expliquez en deux points ce que produit cette méthode de cuisson.

1

1. _____

eff.

2. _____

.....

3.10 Formulations	
Consigne de notation : 1 point par réponse correcte à a) et b).	
Dans les cuisines internationales, le langage courant requiert une connaissance des termes techniques classiques. Ceux-ci garantissent une bonne compréhension entre les professionnels.	
a) Identifiez le terme technique à partir de la description. b) Décrivez le terme technique.	
a) Terme technique :	b) Description :
	Certaines parties des volailles comme le cou, les ailerons, l'estomac, etc.
Clarifier	
	Faire tremper un civet de chevreuil dans un mélange de vin rouge, vinaigre, épices et aromates.
Parer	

3.11 Éléments de présentation	
Pour le menu du jour, il vous faut un potage à base de légumes racines, rassasiant et avec une valeur nutritive élevée.	
a) Consigne de notation : 1 point pour la proposition correcte. Faites une proposition adaptée.	

b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte. Dans le potage que vous avez proposé, indiquez quels éléments/ingrédients apportent la valeur nutritive et la satiété.	
Valeur nutritive :	_____
Satiété :	_____
c) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte. Dans la crème entière, indiquez quelle substance déclenche une réaction immunitaire en cas d'intolérance alimentaire.	
1. Réponse immunitaire :	_____
2. Intolérance :	_____

3.13 Organisation structurelle/organisation fonctionnelle

Chaque poste est responsable de certaines tâches dans la cuisine.

max.

4

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

Reliez d'un trait les différentes tâches au secteur fonctionnel qui en est responsable.

eff.

Tâches :

Secteur fonctionnel :

Pâté ☉

☉ Saucier

Consommé ☉

Omelette ☉

☉ Garde-manger

Porc sauce au poivre ☉

Pâtes ☉

☉ Entremétier

Carré de veau rôti ☉

Galantine de poisson ☉

☉ Rôtisseur

Parfait ☉

☉ Pâtissier

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

max.

2

A l'aide de deux exemples, expliquez quelles tâches relèvent des compétences du chef de cuisine afin que tout se déroule avec efficacité dans la cuisine.

eff.

1. _____

2. _____

3.14 Etat de l'hygiène

Le gibier est abattu dans la nature et vidé directement sur le site. Certains germes et parasites présents dans le gibier peuvent comporter des risques sanitaires si l'animal abattu n'est pas manipulé de manière appropriée.

Réception et stockage :

A des fins de traçabilité, lors de l'achat de gibier entier une fiche d'accompagnement doit être livrée avec l'animal.

a) Consigne de notation : 1 point pour la réponse correcte.

Indiquez la personne responsable d'établir la fiche d'accompagnement pour le gibier entier abattu dans la nature.

L'analyse sensorielle donne d'importantes informations sur la qualité de la viande.

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

Indiquez trois points à contrôler lors d'une analyse sensorielle en relation avec le contrôle de qualité du gibier.

1. _____

2. _____

3. _____

Les conditions légales de stockage du gibier constituent également un aspect essentiel pour garantir l'hygiène de la venaison.

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

Définissez les trois facteurs suivants pour un stockage correct du gibier entier.

Lieu de stockage : _____

Plage de température : _____

Taux d'humidité : _____

max.

1

eff.

.....

max.

1,5

eff.

.....

max.

1,5

eff.

.....

3.14 Etat de l'hygiène (suite)

Préparation :

Les trichines constituent un danger sanitaire pour les êtres humains. Afin de protéger les consommateurs contre d'éventuels risques, des mesures d'hygiène doivent être respectées lors du traitement et de la préparation du gibier.

d) Consigne de notation : 0,5 point pour la réponse correcte.

Expliquez ce que sont les trichines.

max.

0,5

eff.

.....

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

Expliquez en trois étapes le processus correct pour la décongélation du gibier.

1. _____

2. _____

3. _____

max.

1,5

eff.

.....

f) Consigne de notation : 1 point pour la réponse correcte.

Indiquez une mesure d'hygiène pour les outils et ustensiles à appliquer avant et après le traitement du gibier.

max.

1

eff.

.....

Préparation :

L'hygiène alimentaire doit être respectée aussi pour la préparation de plats à base de venaison.

g) Consigne de notation : 1 point pour la réponse correcte.

Expliquez pourquoi il vaut mieux éviter de préparer des mets à base de gibier cru.

max.

1

eff.

.....

h) Consigne de notation: 1 point pour la réponse correcte.

Indiquez avec une croix si l'affirmation suivante est vraie ou fausse.

Affirmation :

vrai

faux

Le salage, le fumage et le séchage sont des mesures suffisantes pour tuer les parasites.

eff.

.....

i) Consigne de notation : 1 point pour la réponse correcte.

Indiquez quelle est la température à cœur recommandée pour la viande de gibier.

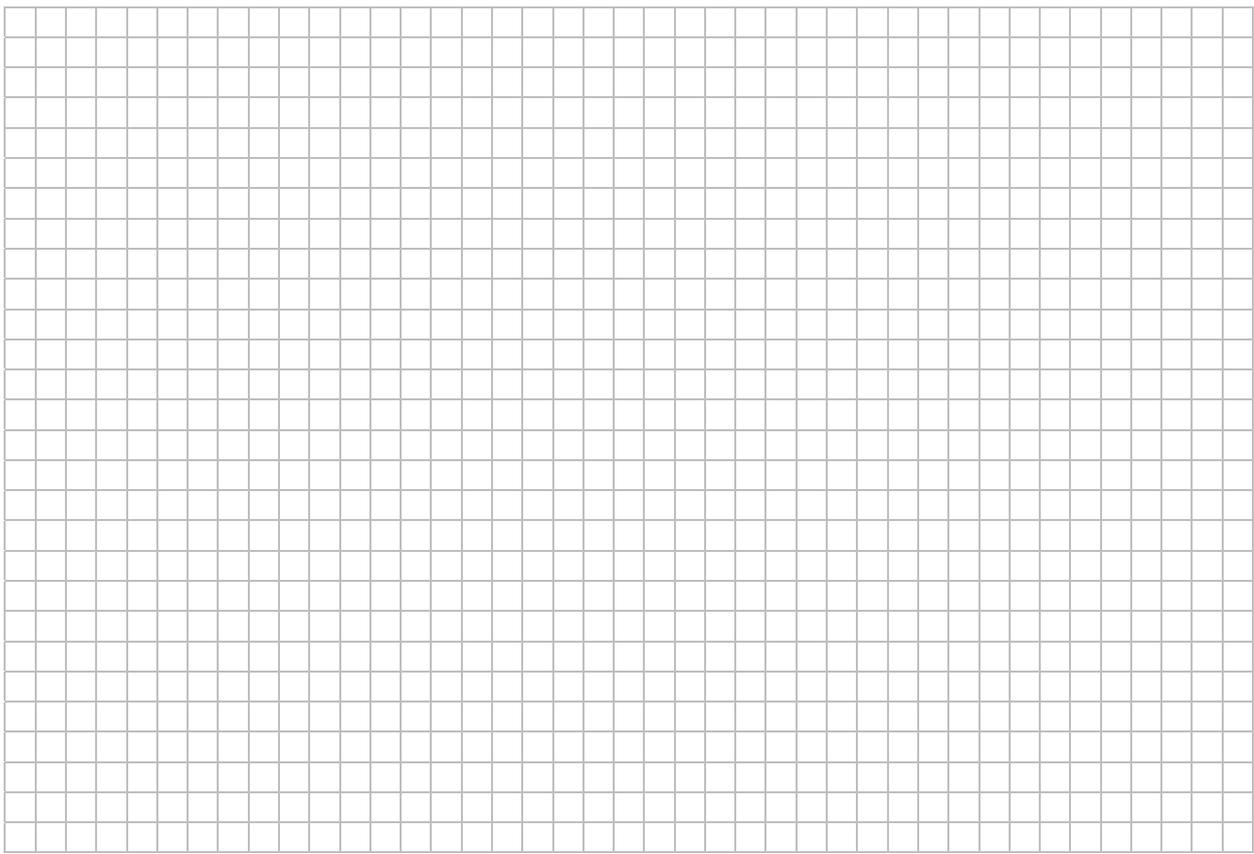
max.

1

eff.

.....

Exercice :



Exercice :



Exercice :



Exercice :

