

Série 2021.4N
Connaissances professionnelles
Examen partie 4 Candidats

Procédure de qualification
Cuisinière CFC
Cuisinier CFC

Nom :
.....
Prénom :
.....

N° du candidat :
.....
Date :
.....

- Durée** 30 minutes pour 9 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 corrigéable.
- 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.
4.1	2		4.4	2		4.5	4	
4.2	4		4.6	3		4.9	6	
4.3	2							
4.7	4							
4.8	6							
Total *	18		Total *	5		Total *	10	

* 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.**

Contexte

Vous travaillez dans une entreprise de taille moyenne qui s'est spécialisée dans les mets de volaille. La spécialité de la maison est le « poulet grillé à l'américaine ».

L'entreprise achète et prépare surtout des produits frais, entre autres des poulets et des poulardes de maïs.

Elle accorde aussi de la valeur au développement durable, à l'économie et à une gestion attentive des collaborateurs, ainsi qu'à une bonne planification et une exécution minutieuse des différentes tâches.

Les exercices de la position 4N 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.

4.1 Réception et stockage		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Lors de la réception, de la conservation et du traitement de la volaille, une propreté irréprochable doit être observée car la chair de volaille est très sensible et s'altère facilement.		2
Indiquez avec une croix ☒ si les affirmations sont vraies ou fausses.		eff.
Affirmations :	vrai faux
Stocker la volaille surgelée à au moins -18°C, bien emballée ; selon l'espèce, permet de la conserver jusqu'à un an.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
La chair de volaille fraîche ne contient pas de salmonelle ni d'autres agents pathogènes.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Lors de la réception et du stockage, il faut toujours vérifier la date d'emballage et de consommation.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
La volaille fraîche et non emballée peut aussi être stockée avec d'autres denrées alimentaires.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

4.2 Classement / provenance		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Les différents fromages sont principalement classés en fromages frais et fromages affinés.		4
Pour chaque niveau d'affinage, indiquez deux sortes de fromages que votre entreprise propose sur son chariot de fromages.		eff.
Niveau :	Deux sortes de fromage :
A pâte extra-dure	1. _____ 2. _____	
A pâte dure	1. _____ 2. _____	
A pâte mi-dure	1. _____ 2. _____	
A pâte molle	1. _____ 2. _____	

4.3 Edulcorant

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Le sirop d'érable est un sirop brun foncé obtenu à partir de l'eau de l'érable à sucre.

Indiquez deux utilisations typiques du sirop d'érable.

1. _____

2. _____

max.

2

eff.

.....

4.4 Gestion du temps

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Demain, la journée de travail sera très chargée. Afin d'y être bien préparé, vous établissez un planning pour la journée.

Indiquez deux avantages de la gestion du temps.

1. _____

2. _____

max.

2

eff.

.....

4.7 Techniques de préparation

A l'aide des techniques de préparation « torréfaction/brunissage », d'un fond de volaille est réalisé. Cela se fait en plusieurs étapes.

max.

2

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

eff.

Indiquez deux variantes avec lesquelles vous pouvez faire torréfier les carcasses de volaille de manière uniforme.

.....

1. _____

2. _____

La torréfaction des carcasses de volaille sont des activités très particulières.

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

max.

1

Expliquez pourquoi la préparation est réalisée de cette manière.

eff.

.....

Dans la recette du fond brun de volaille, vous lisez : « Déglacer avec du vin et réduire complètement ».

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

max.

1

Motivez cette consigne.

eff.

.....

4.8 Technique de chaleur sèche

Le chef rôtiisseur vous demande d'effectuer la mise en place du « poulet grillé à l'américaine » pour quatre personnes et de vous familiariser avec la préparation.

max.

3

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

eff.

Attribuez les chiffres 1 à 6 aux différentes étapes afin de rétablir le bon ordre de la préparation.

.....

Etapes de la préparation :

Chiffres :

Saupoudrer le poulet côté peau avec de la mie de pain et arroser avec du beurre.

[.....]

Saler le poulet et le poser côté peau sur le grill chaud.

[.....]

Couper le poulet le long de la colonne vertébrale et enlever le cartilage. Poser le poulet à plat et inciser la peau pour coincer les cuisses.

[.....]

Griller des deux côtés en le retournant de temps en temps.

[.....]

Badigeonner le poulet avec la marinade et laisser mariner pendant 30 minutes

[.....]

Terminer la cuisson au four et gratiner à forte température supérieure.

[.....]

Le « poulet grillé à l'américaine » s'accompagne d'une sauce brune savoureuse, servie séparément.

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

max.

3

Décrivez en six étapes comment vous réalisez une demi-glace à partir des carcasses de volaille.

eff.

1. _____

2. _____

3. _____

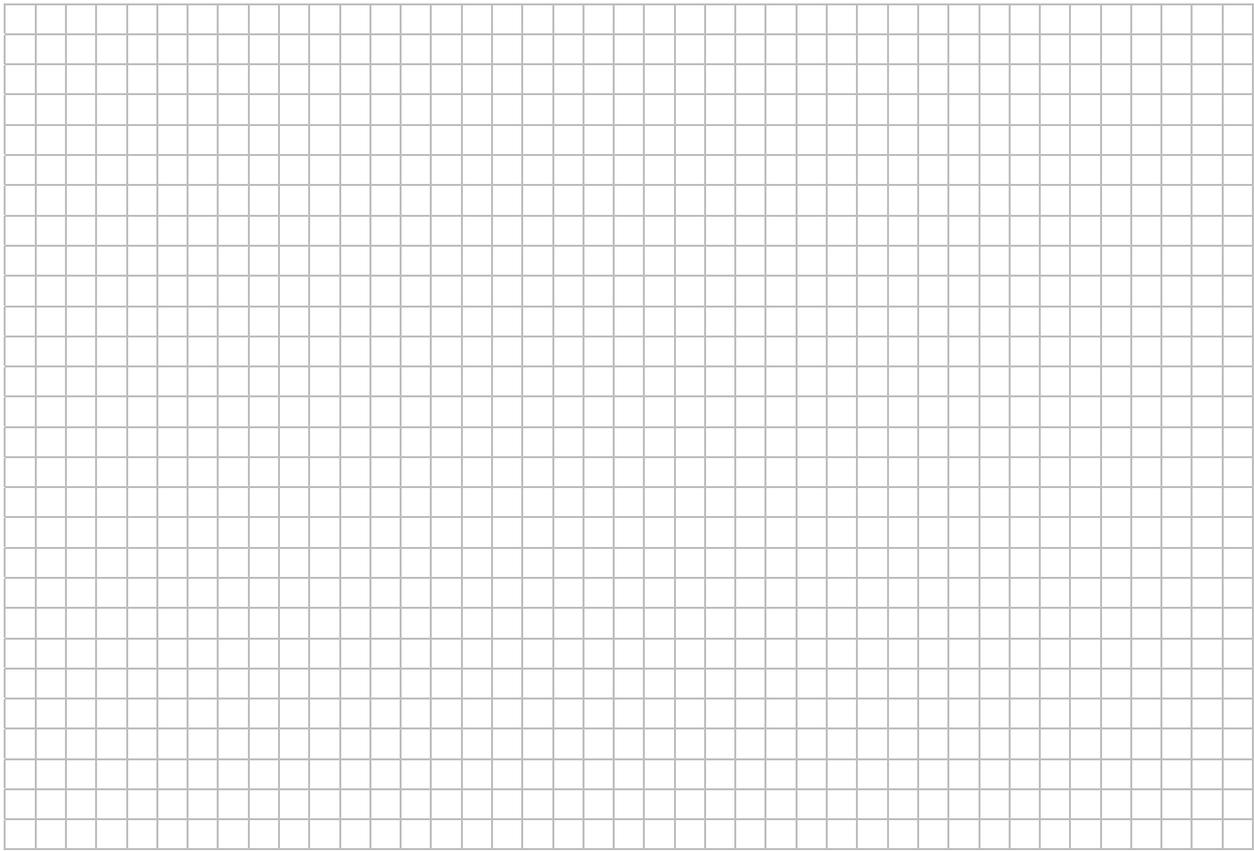
4. _____

5. _____

6. _____

.....

Exercice :



Exercice :

