

Série 2021.10

Connaissances professionnelles

Partie exercice 1 Candidats

Procédure de qualification

Employée en cuisine AFP

Employé en cuisine AFP

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Durée** 40 minutes pour 10 exercices.
- Outils** Aucun outil, ouvrage de référence, etc. n'est autorisé à l'exception de la feuille de formules.
- 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

Position <i>Exploitation 1.1</i>			Position <i>Calcul professionnel 1.2</i>			Position <i>Diététique 2.1</i>			Position <i>Menu 2.2</i>		
Exercice n°	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Pts max.	Pts eff.
1.1	2		1.4	4		1.8	3		1.7	2	
1.2	2		1.6	4		1.9	3		1.10	4	
1.3	2										
1.5	4										
Total *	10		Total *	8		Total *	6		Total *	6	

* Chaque total de points effectifs pour les postes 1.1 / 1.2 / 2.1 et 2.2 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 maison de retraite.

Lors de la dernière réunion d'équipe, les thèmes de l'économie, de l'hygiène et de la communication ont été abordés.

De nouveaux objectifs concernant l'alimentation et la composition des menus pour les personnes âgées ont également été définis.

Les exercices de la position 1O de la procédure de qualification 2021 dans le domaine connaissances professionnelles Employée en cuisine AFP/Employé en cuisine AFP 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 Assurance qualité	
<p>Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.</p> <p>Votre formation se déroule parallèlement sur trois sites : l'école professionnelle, les cours interentreprises et l'entreprise de formation.</p> <p>Avec deux exemples, décrivez les avantages que comporte un « dossier de formation et de prestations » complété avec soin.</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p>	<p>max.</p> <p>2</p> <p>eff.</p> <p>.....</p>

1.2 Rentabilité	
<p>Consigne de notation : a) principe correct 1 point, b) explication adaptée 1 point.</p> <p>Avec le chef garde-manger, vous devez ranger correctement les denrées alimentaires livrées.</p> <p>a) Indiquez le principe de la gestion des stocks.</p> <p>_____</p> <p>b) Expliquez l'application de ce principe.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>max.</p> <p>2</p> <p>eff.</p> <p>.....</p>

1.5 Hygiène

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

Dans une entreprise qui transforme les aliments, l'hygiène comprend toutes les mesures qui doivent être prises afin de ne pas mettre en danger la santé de ses hôtes et de ses collaborateurs.

Reliez d'un trait les exemples donnés avec le domaine dont il relève.

Exemple :

Domaine :

Désinfection des machines ☉

Propreté des ongles ☉

Nettoyage des
locaux de cuisine ☉

Réfrigération des aliments ☉

Absence de montre/bijoux ☉

Nettoyage des outils
et machines ☉

Stockage correct
des aliments ☉

Tenue de travail propre ☉

☉ Hygiène personnelle

☉ Hygiène de l'entreprise

☉ Hygiène alimentaire

max.

4

eff.

.....

1.7 Types de menu		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Lors de la composition d'un menu du jour pour des personnes âgées, il faut tenir compte de plusieurs règles.		2
Parmi les assiettes du jour proposées, indiquez avec une croix ☒ lesquelles sont recommandées pour des personnes âgées et lesquelles ne le sont pas.		eff.
Assiette du jour :	
	recommandée non recommandée	
Ragout de veau aux petits légumes		
Spätzli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Flan de carottes		
<hr/>		
Magret de canard sauté et sauce à l'orange		
Riz jasmin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salsifis frit		
<hr/>		
Rôti de viande avec jus		
Purée de pommes de terre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laitue braisée		
<hr/>		
Emincé de kangourou aux oignons nouveaux		
Rosettes de pommes de terre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Artichauts farcis		
<hr/>		

1.8 Alimentation		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Une alimentation équilibrée et savoureuse est la base du bien-être. Pour cela, certaines règles et recommandations d'alimentation doivent être observées.		3
Indiquez avec une croix ☒ si les affirmations sont vraies ou fausses.		eff.
Affirmations :	
	vrai faux	
Les légumes secs, du fait de leur forte teneur en lipides, sont mauvais pour la santé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les poissons de mer sont à conseiller pour leur teneur en iode et en acides gras oméga 3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les pommes de terre contiennent beaucoup de protéines et doivent donc être consommées avec modération.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il faut consommer autant de fruits et légumes que possible, quotidiennement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les produits à base de blé complet apportent de nombreux minéraux et de nombreuses fibres alimentaires, ils sont donc à conseiller.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les sucreries se situent au deuxième niveau de la pyramide alimentaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.9 Alimentation

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

Pour fournir à notre corps tous les nutriments dont il a besoin en quantité suffisante, nous devons observer une alimentation variée et équilibrée.

Attribuez les nutriments suivants au bon groupe :

Protéines / vitamines / glucides / eau / substance minérales / lipides

Groupe :

Nutriments :

Construction du corps

Apport énergétique

Principes actifs

max.

3

eff.

.....

1.10 Menu

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

Une planification des menus variée est nécessaire à la satisfaction des hôtes.

Dans le menu proposé ci-dessous, indiquez quatre fautes concernant la diversité.

Menu

Terrine de légumes aux tomates et asperges avec crevettes géantes grillées

Velouté d'asperges à la crème fouettée

Ravioli faits maison aux tomates séchées et crevettes

Médallions de bœuf sautés et sauce à la crème affinée au cognac

Pommes de terre sautées

Ratatouille

Salade de fruits frais à la crème

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

max.

4

eff.

.....

Exercice :



Exercice :

