

Série 2021.20

Connaissances professionnelles

Partie exercice 2 Candidats

Procédure de qualification

Employée en cuisine AFP

Employé en cuisine AFP

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Durée** 40 minutes pour 11 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.
2.1	3		2.6	4		2.8	2		2.10	2	
2.2	3		2.7	5		2.9	2		2.11	3	
2.3	2										
2.4	4										
2.5	3										
Total *	15		Total *	9		Total *	4		Total *	5	

* 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

Lors de la formation du personnel, le nouvel organigramme de cuisine de l'hôpital a été présenté et l'autocontrôle approfondi.

Le principe de l'alimentation saine a été adapté aux différents besoins et habitudes alimentaires des patients et des collaborateurs. A travers la sensibilisation aux saisons, les principes écologiques et physiologiques ont aussi été mis en œuvre.

Les exercices de la position 2O 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.

2.1 Fonctions

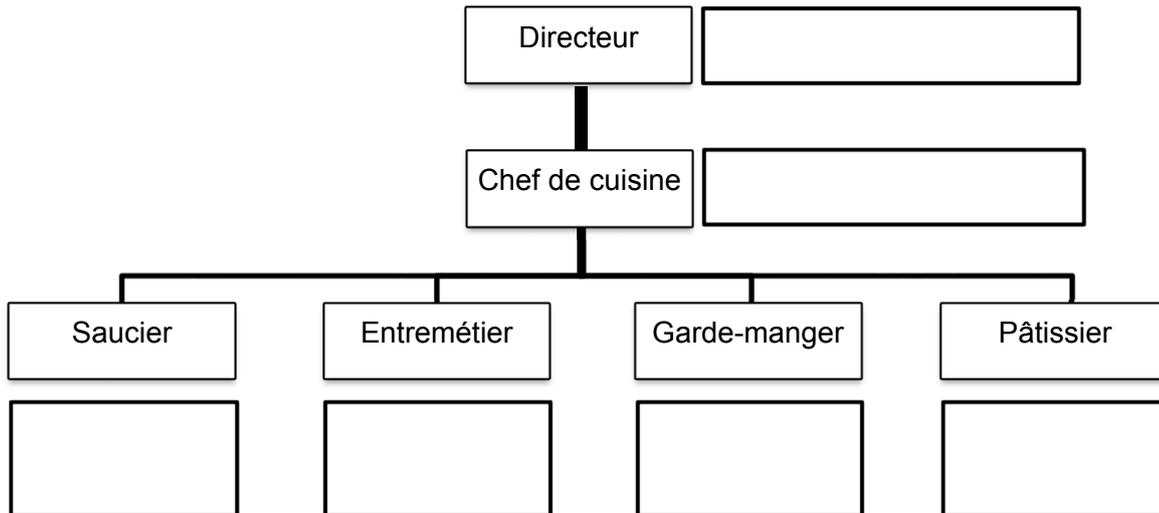
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.

Dans une entreprise, l'organigramme aide à définir des domaines de responsabilités clairs et attribue les tâches aux postes correspondants.

Attribuez correctement les tâches ci-dessous au poste correspondant en les reportant dans les cases libres de l'organigramme.

Exercices :

Définir les plans de travail - Préparer une coupe melba - Verser les salaires -
Préparer une soupe de légumes - Griller une escalope de veau - Confectionner une terrine



max.

3

eff.

2.2 Ecologie

Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.

L'écologie s'occupe des êtres humains et de l'environnement.

Pour les points ci-dessous, indiquez une mesure écologique que vous pouvez mettre en pratique en cuisine.

Points :

Mesure écologique d'achat

Mesure écologique pour la préparation

Mesure écologique lors de la confection

max.

3

eff.

2.3 Ecologie		
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.		max.
Une meilleure utilisation des ressources dans la cuisine profite à l'environnement.		2
Indiquez avec une croix ☒ si les affirmations sont vraies ou fausses.		eff.
Affirmations :	vrai	faux
Le recyclage des boîtes de conserve et du papier alu ne vaut pas la peine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les bouteilles en verre réutilisables sont plus lourdes que les bouteilles PET jetables, mais elles sont meilleures pour l'environnement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pour les grandes manifestations, les gobelets jetables produits avec des matières premières renouvelables ne sont pas la meilleure solution pour l'environnement, même s'ils peuvent être jetés dans le compost.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les produits de nettoyage (caustiques) très puissants ne représentent aucun danger pour l'environnement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	

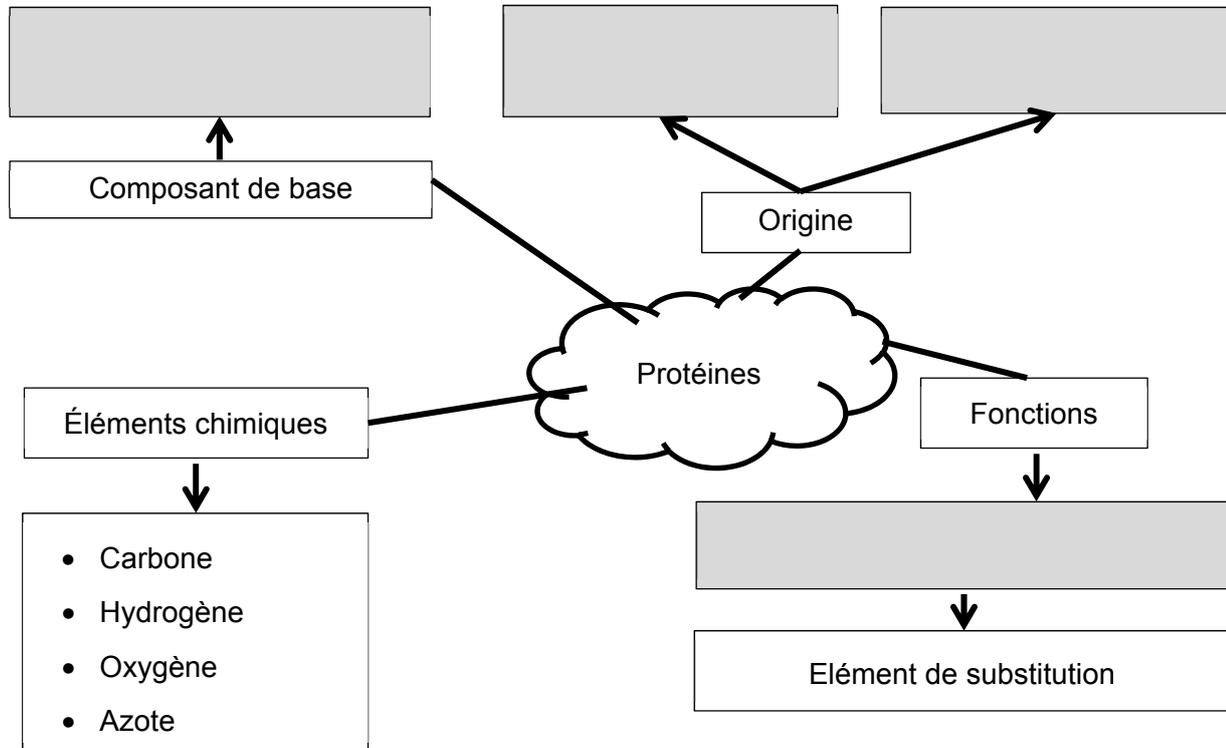
2.4 Sécurité au travail	
La cuisine comporte plusieurs dangers qui peuvent donner lieu à des accidents.	
a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
Indiquez deux situations qui peuvent avoir pour conséquence des coupures.	2
1. _____	eff.
2. _____
b) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.	max.
Indiquez deux situations qui peuvent avoir pour conséquence une électrocution.	2
1. _____	eff.
2. _____

2.8 Alimentation

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

Les protéines sont importantes et doivent être apportées au corps à travers l'alimentation, car aucun autre élément nutritif ne peut les remplacer.

Complétez les cases en gris.



max.

2

eff.

2.9 Alimentation

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

Dans le corps humain, l'eau assume de nombreuses fonctions.

En reportant les lettres A à D, attribuez les principales fonctions de l'eau aux fonctions correspondantes dans le corps humain.

Fonctions principales :	Fonctions dans le corps humain :
A Solvant	Distribution des nutriments dans tout le corps, les déchets sont éliminés.
B Régulation thermique	Les nutriments décomposés sont dissous dans les sucs digestifs.
C Transport	Élément essentiel de toutes les cellules et fluides corporels
D Matériel de construction	La température corporelle est réglée à travers la transpiration (la peau est refroidie).

max.

2

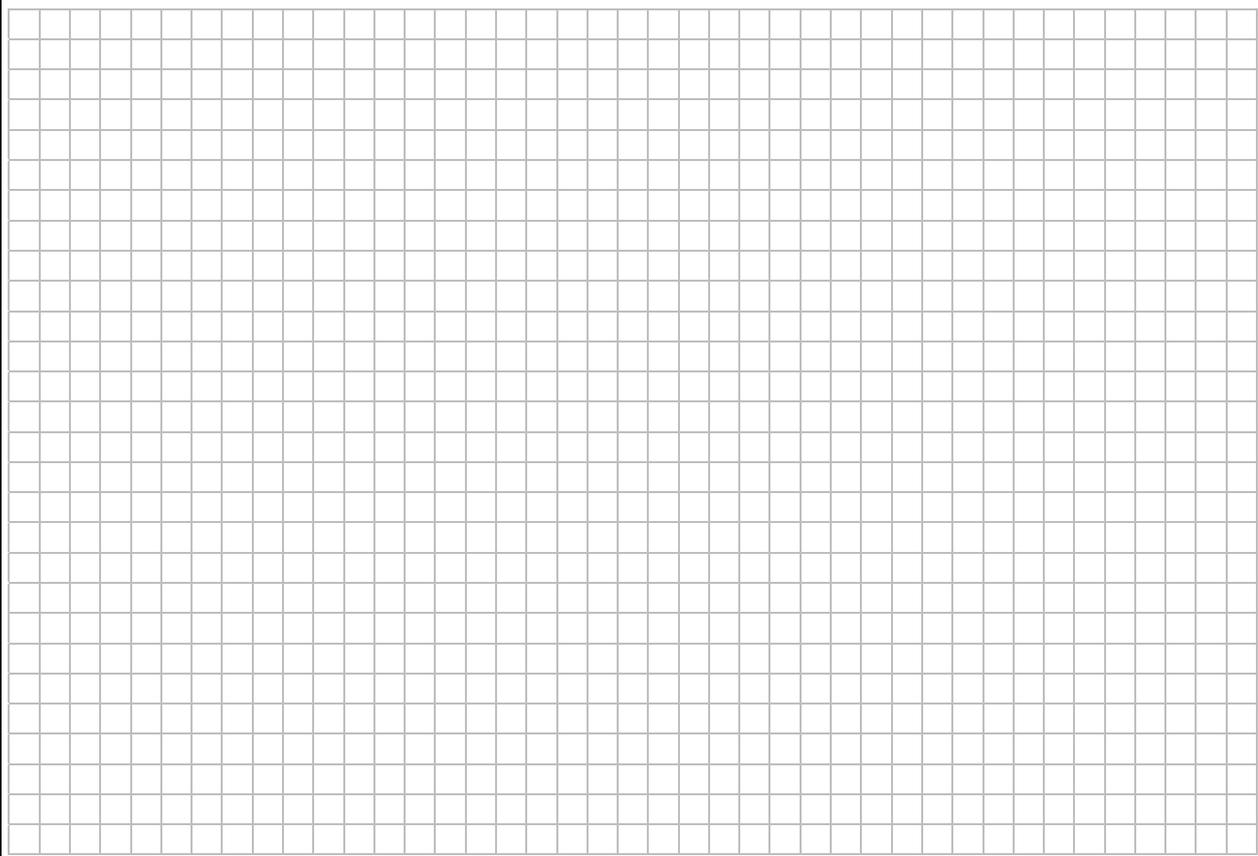
eff.

2.10 Menu	
En tant qu'employé de cuisine, vous respectez certains principes.	max. 1
a) Consigne de notation : 1 point pour la réponse correcte. Expliquez pourquoi c'est important de suivre une recette précise.	eff.
_____

b) Consigne de notation : 1 point pour la réponse correcte. Expliquez pourquoi vous faites attention aux saisons.	max. 1
_____	eff.
_____

2.11 Types de repas	
Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.	max. 3
Dans la restauration, l'offre doit être adaptée aux différents besoins et prendre en considération les habitudes alimentaires des clients.	eff.
Reportez les chiffres 1 à 6 afin d'attribuer la bonne description au type de repas.	
Chiffre : Repas :	Chiffre : Description :
1 Petit-déjeuner	[.....] Se compose souvent de trois plats ou d'un menu du jour
2 Brunch	[.....] Nourriture entre les repas principaux ou comme apéritif
3 Petit-déjeuner américain	[.....] Combine le repas du matin et celui de midi
4 Repas du soir	[.....] S'il s'agit du repas principal, se compose de trois à cinq plats
5 Collation / snack	[.....] Se compose souvent de bagels et pancakes au sirop d'érable
6 Repas du midi	[.....] Le matin après le réveil, peut être proposé sous forme de buffet

Exercice :



Exercice :

