

Série 2021.30

Connaissances professionnelles

Partie exercice 3 Candidats

Procédure de qualification

Employée en cuisine AFP

Employé en cuisine AFP

Nom :

Prénom :

N° du candidat :

Date :

- Durée** 30 minutes pour 9 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.
3.1	2		3.5	4		3.7	2		3.9	2	
3.2	2		3.6	5		3.8	2				
3.3	3										
3.4	3										
<b>Total *</b>	<b>10</b>		<b>Total *</b>	<b>9</b>		<b>Total *</b>	<b>4</b>		<b>Total *</b>	<b>2</b>	

\* 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<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

Vous travaillez dans une entreprise à domicile avec une soixantaine de résidents et une cafétéria pour les clients extérieurs.

De plus, une crèche dans le même village est alimentée par votre cuisine.

La saisonnalité et la régionalité sont importantes pour la direction et pour vous.

Les exercices de la position 3O 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.



<b>3.3 Sécurité au travail</b>	
<p>En nettoyant la trancheuse, un collaborateur reçoit une décharge électrique en raison d'un câble défectueux. En raison de la musculature paralysée, il reste accroché à la machine.</p> <p>a) Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.</p> <p>Indiquez dans le bon ordre quelles sont vos deux premières actions.</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p>	<p>max. <b>2</b></p> <p>eff.</p> <p>.....</p>
<p>b) Consigne de notation : 0,5 point par réponse correcte.</p> <p>Indiquez deux mesures que vous prenez en raison du câble défectueux.</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p>	<p>max. <b>1</b></p> <p>eff.</p> <p>.....</p>

<b>3.4 Sécurité au travail / protection contre les incendies</b>	
<p>Consigne de notation : 1 point par réponse correcte.</p> <p>Les accidents n'arrivent pas sans motif.</p> <p>Complétez les phrases commencées dans le sens de la sécurité au travail.</p> <p>Exemple : La graisse accumulée dans les hottes aspirantes... doit régulièrement être éliminée</p> <p>Les sorties de secours doivent... _____</p> <p>Les portes des chambres froides doivent... _____</p> <p>Les ustensiles de cuisine chauds... _____</p>	<p>max. <b>3</b></p> <p>eff.</p> <p>.....</p>





### 3.8 Alimentation

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

Les glucides sont des sources d'énergie.

A l'aide des chiffres de 1 à 4, attribuez les glucides au concept/aliment correspondant.

Chiffre : Glucide :

Chiffre : Concept/aliment :

1 Fibres alimentaires

[.....] Flocons d'avoine

2 Amidon

[.....] Lactose

3 Disaccharide

[.....] Glucose

4 Monosaccharide

[.....] Maïzena

max.

**2**

eff.

.....

### 3.9 Conception du menu

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

Pour une sortie au zoo, la crèche vous commande un panier-repas pour chaque enfant.

a) Définissez deux critères auxquels prêter attention dans la préparation des paniers-repas.

b) Pour les deux critères, donnez un exemple d'aliment adapté.

a) Critères :	b) Aliments :
Exemple : Saison d'automne	Pomme

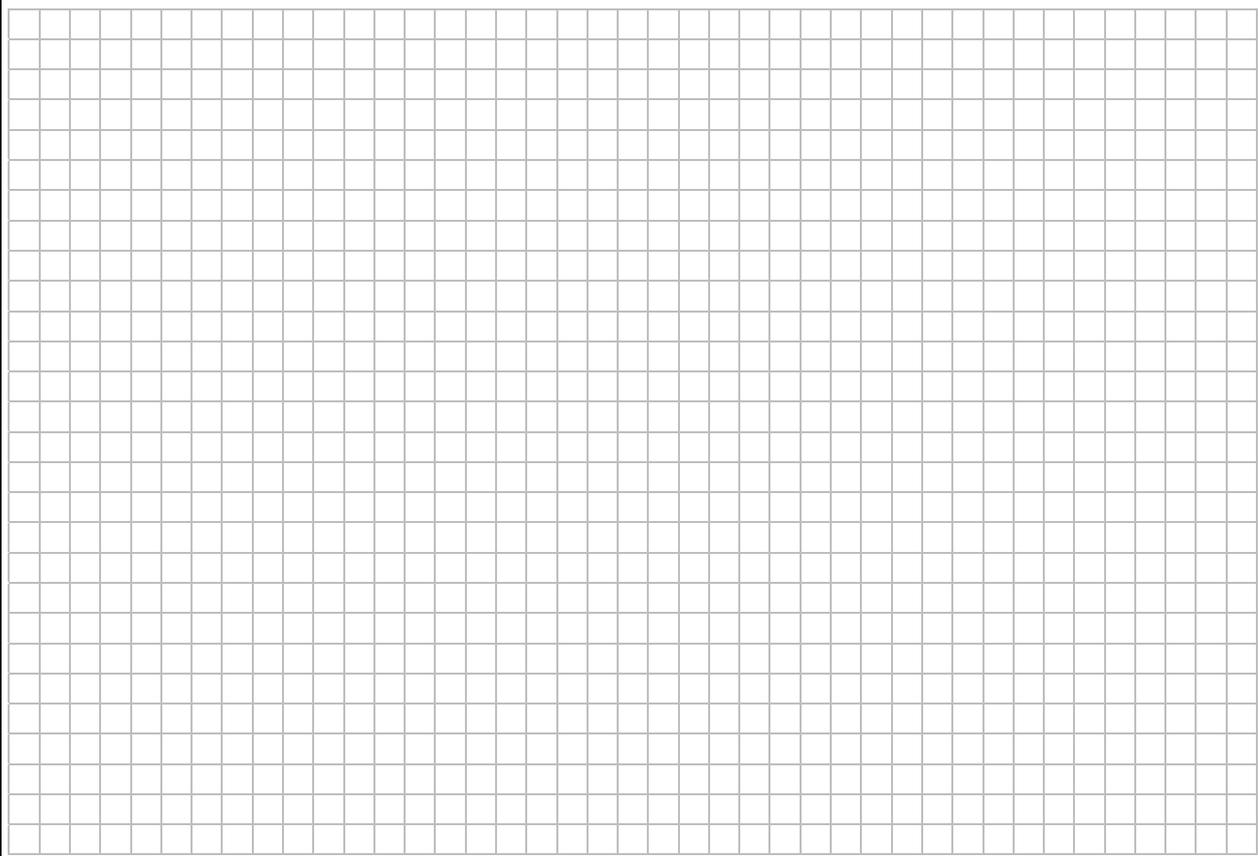
max.

**2**

eff.

.....

**Exercice :**



**Exercice :**

