Série 2021.**1H à 3H**	Procédure de qualification
Connaissances professionnelles/DCO 1 à 4	**Spécialiste en restauration de système CFC**
Mise en situation	

Les exercices des épreuves de connaissances professionnelles 1H à 3H de la procédure de qualification 2021 pour les spécialistes en restauration de système CFC sont à résoudre sur la base de la mise en situation décrite dans ce document de mise en situation.

Ce document doit être remis avec la série d'examen à la fin de l'épreuve.
Les notes écrites sur ce document ne seront pas prises en considération dans l'évaluation.

Embargo : Cet examen **ne doit pas être utilisé** en tant qu'exercice **avant le 1er mai 2023.**

Examen élaboré par : Commission procédures de qualification d'Hotel & Gastro *formation* Suisse, Weggis
Edition : CSFO, service procédures de qualification, Berne

Mise en situation

Vous reprenez le poste de directeur adjoint du restaurant « go fresh », connu pour sa cuisine avec des produits frais de la région.
L'établissement obtient env. 40 % des composants des repas auprès d'un site de production centralisé.
Il est idéalement situé au centre de Genève. Ses principaux groupes de clients proviennent des entreprises, des banques et des assurances implantées aux alentours.
Les collaborateurs de l'établissement travaillent depuis de longues années dans l'établissement et sont parfaitement rodés au processus.
Le directeur aimerait donner une nouvelle orientation à l'établissement avec votre collaboration.

L'offre du restaurant se compose d'un buffet de salades et de plusieurs comptoirs proposant divers mets chauds et froids ainsi que d'un buffet de desserts, tout en self-service.
L'objectif est de lancer une offre de repas à emporter Take-away.

Les chiffres clés suivants sont connus :

- 450 places assises

- 300 jours d'ouverture par an

- Heures d'ouverture : Lundi à jeudi 08h30 à 19h00
  Vendredi 08h30 à 22h00
  Samedi 08h30 à 17h00
  Dimanche fermé

- Pour cent de poste : 2'900 %

- Chiffres 2019 :
  - Chiffre d'affaires journalier net : CHF 15'000.00
  - Chiffre d'affaires annuel net : CHF 4'500'000.00
  - Charges de marchandises nettes : CHF 1'800'000.00
  - Charges de personnel nettes : CHF 2'025'000.00
  - Charges d'exploitation nettes : CHF 450'000.00

Mise en situation (suite)

Nasi goreng (wok) 10 portions

1 kg riz long grain
1 kg poitrine de poulet
250 g jambon arrière
60 g huile de colza
400 g œufs

500 g oignons
10 g gousses d'ail
300 g oignons de printemps
300 g poivrons rouges
200 g chou chinois
200 g carottes

10 g pâte de crevette
5 g curcuma
2 g gingembre
5 g coriandre (moulue)
5 g cumin en poudre
20 g sambal oelek
60 g ketjap manis (sauce soja douce)
1 x sel, poivre

5 g rondelle de piment

Préparation au comptoir devant les clients

- Mettre le wok sur la plaque, chauffer
- Ajouter l'huile, les oignons
- Ajouter le poulet, saler, dorer
- Ajouter les légumes, étuver
- Mélanger avec le riz
- Mouiller avec le bouillon de légumes, porter à ébullition
- Ajouter la sauce épicée, cuire à petit feu, remuer
- Rectifier l'assaisonnement, goûter
- Garnir avec des rondelles de piments
- Mettre le wok au chaud au buffet self-service

Remarque

Préparer toujours 10 portions par wok

Mise en situation (suite)

Illustration 1

Illustration 2