Situation 2 :
Le plat « Filets de sole et fruits de mer en sauce au safran et à la crème sur nouilles aux herbes » doit être préparé pour un banquet. Les principaux ingrédients de la recette sont des soles entières, des gambas sans tête et des moules dans leurs coques.

	Exercices :	**T.i.**	**Pts.**	**Pos.**
2.1	**Méthodes de production / poissons et fruits de mer** a) Dans le cadre de la commande de poisson, indiquez deux manières de savoir quelles espèces de poissons (sauvages) sont menacées. b) Votre poissonnier vous propose de vous fournir le même poisson issu d'un élevage (aquaculture). L'aquaculture intensive a cependant des inconvénients. Lesquels, donnez deux exemples. c) Citez deux pays d'Europe qui fournissent des moules fraîches à la Suisse.	3'	3	P 1 x 3
2.2	**Calculer / poids brut pour la commande** *Lorsque le plat aura été confectionné, vous aurez besoin de 90 g de filet de sole et de 30 g de gambas par personne.* Quelles seront les quantités à commander pour 55 personnes sachant que la perte est de 55 % quand on lève les filets de sole et de 15 % quand on enlève les carapaces des gambas ?	5‘	4	P 3 x 1
2.3	**Réception des marchandises / contrôle de la qualité** *a) Les moules impropres à la consommation peuvent entraîner de graves intoxications alimentaires.* A quoi reconnaissez-vous avant et après la cuisson à la vapeur qu'une moule est bonne à la consommation ? *b) Parallèlement à la commande nécessaire à la préparation du banquet, on vous livre des sandres et des saumons entiers.* Décrivez à l'aide des illustrations quelles caractéristiques vous permettent de déterminer la fraîcheur du poisson.	3‘	4	P 1 x 3
2.4	**Préparation / préparation du fond** *Vous devez lever les filets de sole et préparer un fond de poisson à partir des arêtes.* a) Citez les quatre opérations que vous devez effectuer pour obtenir des filets prêts à être cuits ? Complétez les étapes 2, 3, 4 et 5. b) Décrivez en six étapes la préparation d'un fond de poisson.	4'	5	P 1 x 3
2.5	**Mode de cuisson / préparation de la sauce à la crème** a) Le fond de poisson doit permettre de préparer 4 l de sauce à la crème et au safran. Complétez les 6 étapes de la fabrication de la sauce à la crème et au safran. b) La sauce doit être rehaussée avec les sucs de cuisson des filets de sole. Quel mode de cuisson choisissez-vous pour les filets de sole ?	4'	4	P 1 x 3

Exercices :		T.i.	Pts.	Pos.
2.6	**<u>Alimentation / intolérance au gluten</u>** *Le chef de service vous prévient que deux des clients souffrent d'une intolérance au gluten (maladie cœliaque).* a) Quelles mesures devez-vous prendre pour la fabrication de la sauce ? b) De quelle alternative disposez-vous pour les nouilles ?	3'	2	P 1 x 3
2.7	**<u>Vaisselle de cuisson pour les plats de poisson</u>** *Au cours du temps, vous avez appris à utiliser la vaisselle adaptée à chaque mode de cuisson.* Citez la vaisselle / les appareils de cuisson nécessaires pour les plats de poisson mentionnés.	3'	4	P 2 x 1
2.8	**<u>Calculer / quantité de la recette et coûts des marchandises</u>** La recette des nouilles est prévue pour 10 personnes. Recalculez les quantités pour 55 personnes et déterminez le coût des marchandises	5'	5	P 3 x 1
	Total du temps imparti :	**30'**		

Série 0 / **2013** 17.01.2012 **(Candidat/e)** Procédure de qualification
Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

Connaissances professionnelles – Situation 2

Nom de la candidate / du candidat :	**Numéro de la candidate / du candidat :**
..... Prénom :	..... Date : .....

Temps imparti	30 minutes pour 8 exercices (le temps imparti à chaque exercice est indiqué sur les pages 1 et 2)
Matériel	Aucun matériel (ouvrage de consultation) n'est autorisé.
Calculatrice de poche	Seules les calculatrices qui ne comportent que des fonctions mathématiques sont autorisées. Ne sont pas autorisées, les calculatrices programmables ou les calculatrices dotées d'une fonction d'enregistrement de texte.
Appareils électroniques	Les téléphones ou tout autre appareil électronique doivent rester éteints.
Outils d'écriture	Un stylo à bille ou un stylo-feutre non effaçable. Ne sont pas autorisés, les stylos à encre effaçable.
Notation	Le nombre de points qu'il est possible d'obtenir est indiqué. Les réponses supplémentaires ne seront pas prises en considération.
Formes f./m.	La forme masculine inclut la forme féminine.

Exercices, temps imparti et nombre de points par position d'évaluation

Position 1 Coefficient 3				**Position 2** Coefficient 1				**Position 3** Coefficient 1			
Exercice No	Temps imparti	Points max.	Points effectifs	Exercice No	Temps imparti	Points max.	Points effectifs	Exercice No	Temps imparti	Points max.	Points effectifs
2.1	3'	3		2.7	3'	4		2.2	5'	4	
2.3	3'	4						2.8	5'	5	
2.4	4'	5									
2.5	4'	4									
2.6	3'	2									
Total*:	**17'**	**18**		**Total*:**	**3'**	**4**		**Total*:**	**10'**	**9**	

* Le total des points effectivement obtenus par position doit être reporté sur la feuille de calcul de la note finale du candidat.

Signature des expertes/experts :

....

Embargo : il n'y a pas d'embargo pour les préséries.

2.1 Méthodes de production / poissons et fruits de mer

max. **3**

eff.

a) Deux sources d'informations : (½ p. chacun)

1. …… 2. ……

b) Deux inconvénients de l'aquaculture intensive : (½ p. chacun)

1. ……..

2. ……..

c) Deux pays exportateurs de moules fraîches : (½ p. chacun)

1. …… 2. ……

2.2 Calculer / poids brut pour la commande

max. **4**

eff.

a) Quantité à commander pour des soles entières :
Remarque: arrondir le calcul au gramme près et la quantité à commander aux prochains 100 g.

(2 p.)

b) Quantité à commander pour les gambas avec carapace :
Remarque: arrondir le calcul au gramme près et la quantité à commander aux prochains 100 g.

(2 p.)

2.3 Réception des marchandises / contrôle de la qualité

max. **4**

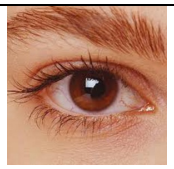
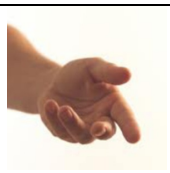
eff.

a) Contrôle de la salubrité des moules fraîches : (½ p. chacun)

Avant la préparation ……...

Après la préparation ……...

b) Caractéristiques de fraîcheur des poissons entiers :

 (½ p. chacun)	(½ p.)	 (½ p.)
3 caractéristiques 1. …… 2. …… 3. ……	1 caractéristique 1. ……	1 caractéristique 1. …….. 2. ……..

2.4 Préparation / préparation du fond

max. **5**

eff.

a) Opérations nécessaires pour lever les filets de sole :

1. Laver les soles, les sécher avec du papier absorbant
2. …… 4. ……
3. …… 5. ……

(½ p. chacun)

b) Préparation du fond de poisson à partir des arêtes de la sole :

1. …… 4. ……
2. …… 5. ……
3. …… 6. ……

(½ p. chacun)

2.5 Mode de cuisson / préparation de la sauce à la crème

max. **4**

eff.

a) Complétez les 6 étapes de la fabrication de la sauce à la crème. (½ p. chacun)
(sans quantités, fond de poisson disponible)

1. …… 5. ……
2. …… 6. ……
3. Porter à ébullition tout en remuant, écumer 7. Porter à ébullition
4. …… 8. ……

b) Mode de cuisson des filets de sole : …… (1 p.)

2.6 Alimentation / intolérance au gluten

max. **2**

eff.

a) Mesures pour la fabrication de la sauce :

…… (1 p.)

……

b) Alternative pour les nouilles :

……

……

(1 p.)

2.7 Vaisselle de cuisson pour les plats de poisson

max. **4**

eff.

Plat de poisson (pour 1 à 2 personnes)	**Vaisselle / appareil (ne doit être cité qu'une fois)**
Filets de perche en croûte	……
Truite au bleu	……
Corégone meunière	……
Parrillada de poissons et de crustacés	……
Jalousie de sole et de fruits de mer	……
Filets d'ombles façon zougoise	……
Quenelles de brochet glacées et écrevisses	……
Moules à la provençale	……

(½ p. chacun)

2.8 Calculer / quantité de la recette et coûts des marchandises

max. **5**

eff.

La recette est prévue pour 10 personnes. Recalculez les quantités pour 55 personnes et calculer le coût des marchandises.

Ingrédients	**Quantités pour 10 personnes**	**Quantités pour 55 personnes**	**Prix d'achat en CHF**	**Coût des marchandises en CHF**
Farine blanche	300 g	……	1.80 / kg	……
Œuf entier	0,2 l	……	12.50 / Liter	……
Huile d'olive	0,04 l	……	12.50 / Liter	……
Herbes mélangées	20 g	……	22.50 / kg	……
Sel de cuisine (pâte des nouilles et eau de cuisson)	40 g	0,22 kg	1.20 / kg	……
			Coût des marchandises pour 55 personnes :	……

(½ p. chacun)