Situation 1 :
Vous travaillez au poste d'entremétier et vous devez disposer de connaissances particulières sur les denrées végétales, de la réception des marchandises à la préparation.

Exercices :		T.i.	Pts.	Pos.
1.1	**Méthodes de culture** *De plus en plus de clients souhaitent savoir comment ont été produits les légumes qui leur sont servis.* Reliez les méthodes de culture aux caractéristiques/critères correspondants.	3'	4	P 1 x 3
1.2	**Méthode de culture BIO** *Au moment de contrôler la facture des légumes, vous constatez que les légumes «BIO» sont nettement plus chers que les légumes cultivés selon des méthodes conventionnelles.* Expliquez les raisons qui justifient cette différence de prix.	3'	3	P 1 x 3
1.3	**Commander / pommes de terre** *Lorsque l'on commande des pommes de terre, il faut tenir compte d'un certain nombre d'aspects.* Indiquez pour chaque type culinaire deux variétés de pommes de terre et leurs caractéristiques de cuisson.	4'	4,5	P 1 x 3
1.4	**Calculer / poids brut** *La préparation, découpe et cuisson des légumes entraînent des pertes qu'il faut prendre en compte lors de la commande.* Combien de kilogrammes de navets faut-il commander lorsque l'on a besoin de 2 kg de navets glacés ? Perte à l'épluchage 10 %, perte à la mise en forme 20 %, perte au glaçage 30 %.	4'	4	P 3 x 1
1.5	**Réception des marchandises** *Différents points doivent être contrôlés lors de la réception des produits.* Décrivez quatre de ces points (ce qu'il faut vérifier et comment).	3'	4	P 1 x 3
1.6	**Technologie / principes de stockage** *L'armoire à légumes est équipée de différents appareils de mesure et de contrôle.* a) Attribuez à chacun des appareils sa fonction. b) Expliquez pourquoi les légumes non apprêtés doivent être conservés séparément de ceux qui sont apprêtés/coupés. c) Décrivez ce qui se passe lorsque les pommes de terre sont entreposées dans un endroit trop froid (sous 3 °C).	5'	4	P 2 x 1
1.7	**Techniques de taille des légumes et utilisations** a) Indiquez quelles sont les techniques de taille illustrées. b) Associez deux usages à chaque technique de taille.	5'	6	P 1 x 3
1.8	**Alimentation** *Les denrées alimentaires jouent un rôle important dans une alimentation saine.* Indiquez si les déclarations sont justes ou fausses et cochez la case.	4'	4	P 1 x 3

Exercices :		T.i.	Pts.	Pos.
1.9	**<u>Perte de substances nutritives lors du stockage, de la préparation et au niveau d'un plat préparé</u>** *Les légumes apportent des substances nutritives vitales. Ces dernières peuvent être perdues ou détruites si les légumes ne sont pas traités correctement.* Expliquez comment éviter la perte des substances nutritives à l'aide d'un exemple concret : a) lors du stockage b) lors de la préparation c) lors de la confection d) sur des plats préparés	5'	4	P 1 x 3
1.10	**<u>Préparation / plats à base de riz</u>** *Les variétés de riz long, semi-long et rond ont des comportements différents à la cuisson.* Quel riz convient à quel type de plat ? Complétez le tableau.	4'	4,5	P 1 x 3
1.11	**<u>Préparation / légumes</u>** Décrivez le mode de cuisson appelé « glaçage » en utilisant l'exemple des carottes glacées.	3'	4	P 1 x 3
1.12	**<u>Préparation / soupes</u>** *Les soupes sont réparties dans catégories en fonction de leurs caractéristiques.* a) Indiquez la catégorie à laquelle appartient la soupe en fonction des caractéristiques indiquées. Donnez un exemple pour chaque catégorie de soupe. b) Indiquez quatre caractéristiques de chaque catégorie de soupe.	3'	6	P 1 x 3
1.13	**<u>L'équipe de cuisine</u>** *Dans les cuisines de taille moyenne et grande, les tâches sont réparties entre différents postes.* Indiquez si les déclarations sont justes ou fausses en cochant la case correspondante.	3'	3	P 2 x 1
1.14	**<u>Planification d'une offre</u>** *L'association régionale des lacto-végétariens prévoit d'organiser sa prochaine rencontre dans votre établissement. Elle demande à l'organisateur de lui soumettre une proposition de plat chaud pour le déjeuner comprenant cinq légumes et deux féculents au choix.* Complétez le tableau. Il vaut mieux éviter de proposer plusieurs fois les mêmes ingrédients et les mêmes modes de cuisson.	5'	6	P 2 x 1
1.15	**<u>Notions des coûts dans le calcul d'une assiette de légumes</u>** *Le prix relativement élevé d'une assiette de légumes n'est pas compréhensible par tous les clients.* a) Expliquez trois notions de coûts différentes à l'aide des abréviations. *Un client aimerait que vous lui expliquiez pourquoi une assiette de légumes coûte CHF 25.-- chez vous, alors que les légumes sont tellement bon marché dans la région.* b) Expliquez au client les six coûts qui se présentent et doivent être couverts par le prix de vente.	5'	6	P 3 x 1
	Total du temps imparti :	**60'**		

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

Connaissances professionnelles – Situation 1

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

Temps imparti	60 minutes pour 15 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
1.1	3'	4		1.6	5'	4		1.4	4'	4	
1.2	3'	3		1.13	3'	3		1.15	6'	6	
1.3	4'	4,5		1.14	5'	6					
1.5	3'	4									
1.7	5'	6									
1.8	4'	4									
1.9	5'	4									
1.10	4'	4,5									
1.11	3'	4									
1.12	3'	6									
Total*:	**37'**	**44**		**Total*:**	**13'**	**13**		**Total*:**	**10'**	**10**	

* 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/des experts :

....

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

1.1 Méthodes de culture

(Chaque critère ne peut être attribué qu'une fois, tracer des lignes claires) (1/2 p. par attribution correcte)

max. **4**

eff.

Méthodes de culture :			**Caractéristiques/critères :**
		◎	Culture en serre
		◎	Méthode de culture des légumes la plus répandue en Suisse
Production intégrée (PI)	◎	◎	Culture à grande échelle, utilisation préventive d'herbicides et de pesticides
		◎	Pas de terre végétale (laine minérale)
Culture conventionnelle	◎	◎	Utilisation d'engrais chimiques
		◎	Solution nutritive gérée par ordinateur
Culture hors-sol	◎	◎	Ecologique dans la mesure du possible,
		◎	utilisation d'engrais uniquement après analyse du sol

1.2 Méthode de culture BIO

max. **3**

eff.

Raison n° 1 :

.....

.....

Raison n° 2 :

.....

.....

Raison n° 3 :

.....

.....

1.3 Commander / pommes de terre

max. **4,5**

eff.

Types culinaires	**Deux exemples de variétés :** ½ p. chacun)	**Comportement à la cuisson :** (½ p.)
Type A :	.....	.....
Type B :	.....	.....
Type C :	.....	.....

1.4 Calculer / poids brut

Remarque : arrondir le calcul au gramme près et la quantité à commander au kilogramme supérieur

max. **4**

eff.

1.5 Réception des marchandises

Quatre points de la réception des marchandises :

max. **4**

1. Quoi : ..... Comment : .....

2. Quoi : ..... Comment : .....

3. Quoi : ..... Comment : .....

4. Quoi : ..... Comment : .....

(1/2 p. chacun)

eff.

1.6 Technologie / principes de stockage

max. **4**

a) 1) Hygrostat [ ] Mesure la température

2) Thermomètre [ ] Règle l'humidité de l'air

3) Thermostat [ ] Mesure l'humidité de l'air

4) Hygromètre [ ] Règle la température (½ p. chacun)

b) Raisons de séparer les légumes non lavés <> les légumes lavés :

..... (1 p.)

c) Conséquences lorsqu'on stocke les pommes de terre à moins de 3 °C :

..... (1 p.)

eff.

1.7 Techniques de taille des légumes et utilisation

max. **6**

eff.

Illustration :	Technique de taille : (½ p.)	Deux utilisations : (½ p. chacun)
	……	…… ……
	……	…… ……
	……	…… ……
	……	…… ……

1.8 Alimentation

max. **4**

eff.

Affirmations	*correct*	*faux*
Les graisses végétales contiennent davantage d'acides gras insaturés que les graisses animales.	☐	☐
Les légumes secs sont considérés comme un aliment sain à cause de leur teneur élevée en graisse.	☐	☐
Les pommes de terre contiennent davantage de fécule que les céréales.	☐	☐
Les champignons ont une valeur nutritive basse et sont très digestes.	☐	☐
Les légumes et les fruits doivent être consommés tous les jours, crus également.	☐	☐
Les denrées végétales sont riches en vitamines, en minéraux et en fibres.	☐	☐
Les légumes-bulbes et les légumes crucifères sont à recommander dans l'alimentation des personnes âgées.	☐	☐
Les produits complets et les légumes secs contiennent une grande quantité de protéines végétales et de fibres alimentaires.	☐	☐
	(½ p. chacun)	

1.9 Perte de substances nutritives lors du stockage, de la préparation et au niveau du plat préparé

max. **4**

eff.

Donner des exemples concrets les moyens de limiter au maximum la perte de substances nutritives.

Remarque : les termes « trop », « bien », « correct », «conformément aux instructions» ne doivent pas être utilisés ! (½ p. chacun)

a) Lors du stockage

.....

b) Lors de la préparation

.....

c) Lors de la confection

.....

d) Pour un plat préparé

.....

1.10 Préparation / plats à base de riz

max. **4,5**

eff.

Complétez le tableau.

Plat de riz	a) Type de grain (rond, semi-long, long) b) Comportement à la cuisson (par exemple, granuleux, collant) (½ p. chacun)	Proportion Riz : liquide (½ p.)
Riz pilaf	a) …… b) ……	……..
Riz sec	a) …… b) ……	……..
Risotto	a) …… b) ……	……..

1.11 Préparation / légumes

max. **4**

eff.

Carottes glacées

Préparation : (2 p.)

……

……

Cuisson : (2 p.)

……

……

1.12 Préparation / soupes

max. **6**

a) Catégories de soupe 1 exemple : (½ p. chacun)

Catégorie de soupe :	Catégorie de soupe : .....
Caractéristiques : - reflètent les cultures et les régions - claires ou liées - à l'origine un repas complet - servies froides ou chaudes	Caractéristiques : - essentiellement à base de légumes - mixées - liées par les légumes (+ evt. farine) - tamisées au chinois - avec un peu de crème épaisse
1 exemple : ……	1 exemple : ……

eff.

b) Quatre caractéristiques : (½ p. chacun)

Soupes de légumes	Consommés
Caractéristiques : 1. ..... 2. ..... 3. ..... 4.	Caractéristiques : 1. ..... 2. ..... 3. ..... 4. .....

1.13 L'équipe de cuisine

max. **3**

Affirmations	*correct*	*faux*
L'entremettier est chargé de préparer les aliments complets et les plats végétariens.	☐	☐
Durant la pause ou d'autres absences de la brigade, le tournant assume le service.	☐	☐
Le rôtisseur est responsable de la préparation et de la coupe de la viande crue, du poisson, du gros et du petit gibier.	☐	☐
La fonction de sous-chef se combine souvent avec un poste de chef de partie.	☐	☐
Le pâtissier est affecté à différents postes comme remplaçant / aide.	☐	☐
Le garde-manger est responsable de la préparation des salades, des entrées froides, des sauces et des mets pour le buffet.	☐	☐

(½ p.)

eff.

1.14 Planification d'une offre

max. **6**

eff.

b) Complétez le tableau.

Remarque : les principaux ingrédients et modes de cuisson ne peuvent pas être proposés plusieurs fois.

	a) Légumes	**b) Mode de cuisson**
Cinq légumes (½ p. chacun)	1. ……	……
	2. ……	……
	3. ……	……
	4. ……	……
	5. ……	……
Deux féculents (½ p. chacun)	1. ……	……
	2. ……	……

1.15 Notions des coûts dans le calcul d'une assiette de légumes

max. **6**

eff.

a) CM FP B F PVht CA TVA PV CAE

(Notion de coût imposée)

CM = …….. (1 p.)

(Notion de coût au choix)

☐ …….. (1 p.)

(Notion de coût au choix)

☐ …….. (1 p.)

b) Expliquez au client six coûts qui se présentent et doivent être couverts par le prix de vente : (½ p. chacun)

1. ..... 4. .....

2. ..... 5. .....

3. ..... 6. .....