Situation 3 :
Pour un buffet de lunch, on se propose de servir comme viandes des « piccata de veau », des « côtelettes d'agneau », un « goulache de bœuf à la hongroise », de la « poularde farcie » et un choix de salades.

Exercices :		**T.i.**	**Pts.**	**Pos.**
3.1	**Production de la viande** *La saveur de la viande ne dépend pas seulement de la préparation, mais aussi de la qualité de la viande utilisée.* Expliquez pourquoi les cinq paramètres cités ont une influence sur la qualité de la viande.	5'	5	P 1 x 3
3.2	**Commander / labels** a) Déterminez quels sont les morceaux adéquats pour les trois plats de viande d'abattage susmentionnés (voir situation). b) Formulez deux affirmations applicables au label illustré (voir exercice).	3'	4	P 1 x 3
3.3	**Calculer / pertes** *Les carrés d'agneau livrés pèsent 600 g. Parer la viande entraîne une perte de matière de 25 %. Un carré d'agneau paré comprend 2/3 de côtelette et 1/3 de filet. Un carré permet d'obtenir 8 côtelettes.* Combien de kilogrammes de filet obtient-on lorsque l'on commande du carré d'agneau pour 120 côtelettes ?	5'	4	P 3 x 1
3.4	**Caractéristiques de qualité / volailles engraissées** a) Décrivez trois caractéristiques qui vous permettront de contrôler la qualité des poulardes. b) Enumérez deux sortes de volailles engraissées dont la chair de poitrine est foncée.	3'	4	P 1 x 3
3.5	**Hygiène / volailles engraissées** Le respect des règles d'hygiène est particulièrement important lorsque l'on prépare des volailles engraissées. a) Citez deux bactéries graves qui peuvent contaminer les volailles. b) Décrivez trois règles d'hygiène à respecter lorsque l'on prépare des volailles fraîches.	4'	4	P 1 x 3
3.6	**Stockage / viande** *Parfois, il est inévitable de congeler la viande d'abattage.* a) Décrivez et justifiez trois précautions qu'il faut prendre pour congeler correctement la viande d'abattage. b) Lors de la décongélation, la viande perd beaucoup de jus. Expliquez pourquoi.	4'	4	P 1 x 3
3.7	**Alimentation / Substances nutritives** *Du point de vue nutritionnel, la viande est considérée comme un aliment essentiel.* a) Cochez les quatre composants nutritionnels les plus importants de la viande. *Il est recommandé de ne manger de la viande d'abattage qu'une à deux fois par semaine.* b) Formulez une explication I) du point de vue écologique et II) du point de vue nutritionnel et physiologique.	4'	4	P 1 x 3

Exercices :		T.i.	Pts.	Pos.
3.8	**Alimentation / digestion** *Pour un client dont la santé est fragile, il faut prévoir un plat de viande facile à digérer (viande, garniture de féculents, légumes).* a) Faites une proposition de plat (rédigez votre proposition comme s'il s'agissait d'un menu professionnel). b) Justifiez votre proposition par deux arguments.	4'	4	P 1 x 3
3.9	**Tissu conjonctif et mode de cuisson** *Pour choisir le mode de cuisson approprié au morceau de viande, le cuisinier doit déterminer si celui-ci contient peu ou beaucoup de tissu conjonctif.* a) Déterminez la quantité de tissu conjonctif dans les morceaux de viande cités. b) Déterminez le mode de cuisson en fonction de la quantité de tissu conjonctif.	3'	5	P 1 x 3
3.10	**Morceaux de viande et modes de cuisson** *Un mode de cuisson peut convenir ou non selon le morceau de viande. Cela dépend de différents facteurs.* Indiquez sous chaque morceau de viande le numéro du mode de cuisson approprié.	5'	6	P 1 x 3
3.11	**Préparation / plat de viande** *En général, dans la restauration, le goulache à la hongroise est préparé comme un plat de viande et non comme un ragoût.* a) Enumérez six ingrédients nécessaires pour ce plat (excepté le sel et le poivre). b) Selon quel mode de cuisson le goulache est-il préparé? c) Recommandez une garniture de céréales ou de pommes de terre adaptée à ce plat.	4‘	5	P 1 x 3
3.12	**Technologie / grill** *Les côtelettes d'agneau sont préparées sur le grill. On distingue trois types selon la source d'énergie.* a) Citez les trois types de grill et indiquez un avantage pour chacun (répétitions non autorisées). b) Quelles sont les deux conditions à respecter avec un grill, pour obtenir un résultat optimal?	3‘	4	P 2 x 1
3.13	**Technologie / trancheuse** *Pour la garniture des piccata, coupez le jambon à la trancheuse.* Expliquez les six étapes du nettoyage intégral de la trancheuse.	3‘	3	P 2 x 1
3.14	**Planification de l'offre / salades** *Des salades de légumes crus et cuits ainsi que diverses salades vertes sont prévues pour l'assortiment de salades.* a) Faites une proposition de cinq salades de légumes crus et quatre salades de légumes cuits. Attention, veillez à la diversité des couleurs et à ne pas proposer plusieurs fois les principaux ingrédients. b) Trois sauces doivent être proposées au choix pour les salades vertes. Indiquez pour chaque type une sauce appropriée.	5‘	6	P 2 x 1
3.15	**Calculer / coûts des marchandises** Calculez le coût total de la viande nécessaire à la préparation des quatre plats en complétant le tableau.	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 3

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

Exercice No	Temps imparti	Points max.	Points effectifs
3.1	5'	5	
3.2	3'	4	
3.4	3'	4	
3.5	4'	4	
3.6	4'	4	
3.7	4'	4	
3.8	4'	4	
3.9	3'	5	
3.10	5'	6	
3.11	4'	5	
Total*:	**39'**	**45**	

Position 2 – Coefficient 1

Exercice No	Temps imparti	Points max.	Points effectifs
1.6	3'	4	
1.13	3'	3	
1.14	5'	6	
Total*:	**11'**	**13**	

Position 3 – Coefficient 1

Exercice No	Temps imparti	Points max.	Points effectifs
3.3	5'	4	
3.15	5'	6	
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/experts :

....

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

3.1 Production de la viande

max. **5**

Domaine 1 : alimentation **Explication :**

.....

Domaine 2 : élevage respectueux des animaux **Explication :**

.....

Domaine 3 : âge à l'abattage **Explication :**

.....

Domaine 4 : traitement avant l'abattage **Explication :**

.....

Domaine 5 : influence de la maturation et du stockage de la viande **Explication :**

.....

(½ p. chacun)

eff.

3.2 Commander / labels

max. **4**

a) **Remarque :** pour chaque plat, il y a deux liens corrects

Plat :		**Morceau de viande :**	
		◎	Faux-filet (bœuf)
Piccata de veau	◎	◎	Rosbif
		◎	Filet (veau)
Côtelettes d'agneau	◎	◎	Filet (agneau)
		◎	Carré d'agneau
Goulache de bœuf	◎	◎	Faux-jarret (veau)
		◎	Pointe d'épaule (bœuf)
		◎	Noix (veau)
		◎	Baron d'agneau

(½ p. chacun)

eff.

b) Deux affirmations

1. .....

2. .....

(½ p. chacun)

3.3 Calculer / pertes

max. **4**

Remarque: arrondir le résultat du calcul à un gramme près

eff.

3.4 Caractéristiques de qualité / volailles engraissées	
a) Trois critères de qualité des volailles : (1 p. chacun) 1. ..... 2. ..... 3. ..... **b) Deux sortes de volailles à la chair de poitrine foncée :** (½ p. chacun) 1. ..... 2.	max. **4** eff.

3.5 Hygiène / volailles engraissées	
a) Deux bactéries graves (½ p. chacun) 1. ..... 2. ..... **b) Décrivez trois règles d'hygiène à respecter lorsque l'on prépare des volailles fraîches** (1 p. chacun) 1. ..... 2. ..... 3.	max. **4** eff.

3.6 Stockage / viande	
a) Trois précautions à prendre pour la congélation de la viande d'abattage et leur justification : Précaution 1 : ..... Justification : ..... Précaution 2 : ..... Justification : ..... Précaution 3 : ..... Justification : ..... (½ p. chacun) **b) Explication de l'importante perte de jus lors de la décongélation :** .... (1 p.)	max. **4** eff.

3.7 Alimentation / substances nutritives	
a) Les quatre composants nutritionnels les plus importants de la viande : Phosphore ☐ Gras ☐ Protéine ☐ Hydrate de carbone ☐ Fibres alimentaires ☐ Vitamine C ☐ Vitamine B ☐ Fer ☐ Fluor ☐ (½ p. chacun) **b) I) Justification écologique :** (½ p. chacun) .... **II) Justification nutritionnelle et physiologique :**	max. **4** eff.

3.8 Alimentation / digestion

a) Plat : (½ p. chacun) — max. **4**

Viande/Poisson : .....

Garniture de féculents : .....

Légumes : .....

b) Deux justifications : (½ p. chacun) — eff.

1. ..... 2. .....

3.9 Tissu conjonctif et mode de cuisson

a) Inscrivez un « e » lorsque la quantité de tissu conjonctif est élevée et un « f » lorsqu'elle est faible. — max. **5**

Rosbif		Filet d'agneau	
Jarret de veau		Epaule de bœuf	
Carré de porc		Noix de porc	
Gigot d'agneau		Noix de veau	

(½ p. chacun) — eff.

b) Mode de cuisson si la quantité de tissu conjonctif est élevée : .....

faible : .....

(½ p. chacun)

3.10 Morceaux de viande et modes de cuisson

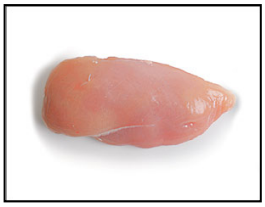
Remarque : le chiffre entre parenthèses indique le nombre de modes de cuisson possibles. Pour chaque mode de cuisson en surplus, un point sera retranché. — max. **6**

Légendes : Bouillir = 1 — Rôtir au four = 2 — Pocher = 3 — Faire sauter = 4 — Glacer = 5 — Griller = 6 — Braiser = 7 — Etuver = 8 — eff.

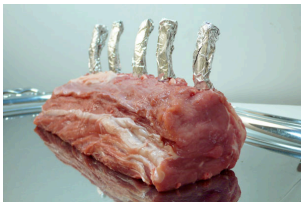
Emincé de volaille ..... (1)

Cubes d'épaule de bœuf ..... (3)

Steak de bœuf dans l'aloyau ..... (2)

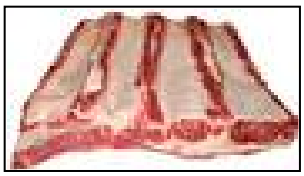


Poitrine de volaille ..... (3)



Carré de veau 1re qualité ..... (1)

Tournedos de poitrine de veau ..... (1)



Côte plate de bœuf ..... (1) (½ p. chacun)

3.11 Préparation / plat de viande	
a) Six ingrédients du goulache à la hongroise : (½ p. chacun) **Remarque :** (le sel, le poivre et les fines herbes ne comptent pas !) 1. ..... 4. ..... 2. ..... 5. ..... 3. ..... 6. ..... **b) Mode de cuisson :** .... (1 p.) **c) Recommandation de garniture (une garniture de céréales ou de pommes de terre) :** (½ p. chacun) **Céréales :** ..... **Pommes de terre :**	max. **5** eff.

3.12 Technologie / grill	
a) (½ p. chacun) **Type de grill 1 :** ..... **Type de grill 2 :** ..... Type de grill **3 :** ..... **Avantage du type de grill 1 :** ..... **Avantage du type de grill 2 :** ..... **Avantage du type de grill 3 :** ..... **b) Les deux conditions sont :** ..... (½ p. chacun)	max. **4** eff.

3.13 Technologie / trancheuse	
Nettoyage d'une trancheuse en 6 étapes : 1. ..... 4. ..... 2. ..... 5. ..... 3. ..... 6. ..... (½ p. chacun)	max. **3** eff.

3.14 Planification de l'offre / salades

max. **6**

eff.

a) Remarque : veillez à la diversité des couleurs et à ne pas proposer plusieurs fois les principaux ingrédients.

- Proposition de cinq salades de légumes crus : (½ p. chacun)

1. .....
2. .....
3. .....
4. .....
5. .....

- Proposition pour quatre salades de légumes cuits : (½ p. chacun)

1. .....
2. .....
3. .....
4. .....

b) Proposition de trois sauces pour les salades vertes (indiquer une sauce pour chaque type)

1. Sauce à salade claire : .....

2. Sauce mixte : .....

3. Sauce liée : .....

(½ p. chacun)

3.15 Calculer / coûts des marchandises

max. **6**

eff.

Calcul des coûts de marchandise (arrondir le poids à 1 gramme, les CHF au centime près)

Ingrédients	Déperdition en %	Net 10 pers.	Brut 10 pers.	Unité	Prix d'achat CHF/kg, l, unité	CM pour 10 pers.	CM pour 65 pers.
Noix de veau	15	1,000	.....	kg	35.--	.....	.....
Carré d'agneau	35	0,600	.....	kg	28.--	.....	.....
Cuissot de bœuf	40	1,000	.....	l	20.--	.....	.....
Poularde	0	2 ½ unités	2 ½ unités	Unité	8.--	.....	.....
						Total coûts de la viande :	.....

(½ p. chacun)