

Nom:

Prénom:

N° du candidat:

Date:

- Temps** 60 minutes pour 15 exercices.
- Moyens auxiliaires** Aucun moyen auxiliaire autorisé (ouvrages de référence, etc.).
- Calculatrices** Seules les calculatrices se limitant aux fonctions arithmétiques de base sont autorisées. Ne sont pas autorisées : calculatrices programmables ou dotées de fonctions de mémorisation de texte.
- Appareils électroniques** Les téléphones portables ou autres appareils électroniques doivent rester éteints.
- Stylos** Sont autorisés les stylos à bille ou feutres permanents.
Ne sont pas autorisés: crayons à papier ou stylos plume effaçables.
- Évaluation** Nous avons indiqué le nombre de points pouvant être obtenus. Les réponses supplémentaires ne seront pas notées.
- Formulation f/m** Pour faciliter la rédaction du document, seul le genre masculin sera utilisé.

Exercices, délais et nombre de points par position d'évaluation

Position 1 Coefficient 3			
Ex. N°	Temps	Points max	Points obt.
1.1	5'	7	
1.2	3'	1	
1.3	3'	1	
1.4	4'	6	
1.6	4'	3	
1.7	4'	6	
1.8	4'	3	
1.10	3'	3	
1.11	3'	3	
1.12	4'	6	
1.14	4'	3	
Total*:	41'	42	

Position 2 Coefficient 1			
Ex. N°	Temps	Points max	Points obt.
1.9	4'	4	
1.15	3'	2	
Total*:	7'	6	

Position 3 Coefficient 1			
Ex. N°	Temps	Points max	Points obt.
1.5	6'	4	
1.13	6'	7	
Total*:	12'	11	

* Le total des nombres de points effectifs obtenus aux positions 1, 2 et 3 doit être repris sur la feuille de la note finale.

Signature des expert-e-s:

Délai de confidentialité:

Ces questions d'examen ne doivent pas être utilisées en guise d'exercice avant le 1^{er} mars 2015.

Questions d'examens réalisées par: Groupe de travail de Hotel & Gastro formation, Weggis
Éditeur: SDBB, Département Procédure de qualification, Berne

1.1 Méthodes de culture / saison

a) Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

Méthode de culture	Caractéristiques
Cultures hors-sol	1. _____ _____ 2. _____ _____
Production intégrée	3. _____ _____ 4. _____ _____
Agriculture bio	5. _____ _____ 6. _____ _____

max.
3
obt.

b) Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

Printemps	Légume 1 : _____ Légume 2 : _____
Été	Légume 1 : _____ Légume 2 : _____
Automne	Légume 1 : _____ Légume 2 : _____
Hiver	Légume 1 : _____ Légume 2 : _____

max.
4
obt.

1.2 Caractéristiques de qualité

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

1. _____
2. _____

max.
1
obt.
.....

1.3 Huiles

max.
1
obt.
.....





1.4 Types de découpe des pommes de terre et des légumes

a) Consigne d'évaluation: 0,5 point par réponse correcte.

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Pommes parisienne | <input type="checkbox"/> Pommes Maxime | <input type="checkbox"/> Pommes fondantes |
| <input type="checkbox"/> Pommes château | <input type="checkbox"/> Pommes gousse d'ail | <input type="checkbox"/> Pommes noisette |
| <input type="checkbox"/> Pommes savoyardes | <input type="checkbox"/> Pommes nature | <input type="checkbox"/> Pommes rissolées |

max.
2
obt.
.....

b) Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte. En ce qui concerne les possibilités d'utilisation, les répétitions ne sont pas autorisées.

Désignation	Langage technique	Possibilité d'utilisation
 Grosses allumettes	_____	_____
 Fines tranches	_____	_____
 Dés de 5 mm	_____	_____
 Dés de 10mm	_____	_____

max.
4
obt.
.....

1.7 Éléments nutritifs

a) Protéines / Eau / substances minérales / Lipides / Vitamines / Glucides

Consigne d'évaluation: 0,5 point par réponse correcte.

Macronutriments	Micronutriments
<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

max.
3

obt.

.....

b) Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____

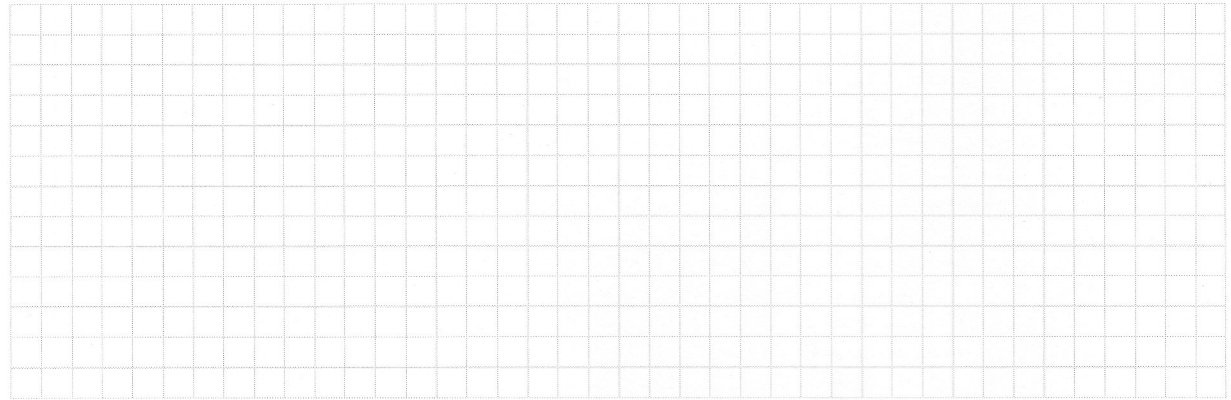
max.
3

obt.

.....

1.8 Besoins énergétiques

a) Consigne d'évaluation : Formulez une phrase de réponse.


--

max.
1

obt.

.....

b) Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

- 1. _____
- 2. _____

max.
2

obt.

.....

1.9 Sécurité au travail et protection de la santé		max.
Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.		
Coupures	Exemple 1: _____ Exemple 2: _____	4
Brûlures	Exemple 1: _____ Exemple 2: _____	obt.
Chutes	Exemple 1: _____ Exemple 2: _____
Accidents électriques	Exemple 1: _____ Exemple 2: _____	

1.10 Méthodes de cuisson		max.
Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.		
Technique de cuisson humide ☉	<ul style="list-style-type: none"> ☉ Courgettes à la provençale ☉ Riz pilaf ☉ Potée de légumineuses ☉ Pommes au four ☉ Tempura d'aubergine ☉ Laitue braisée 	3
Technique de cuisson sèche ☉		obt.
	

1.11 Préparation

Choix:

Four / Gril / Combisteamer / Salamandre / Cuisinière / Autocuiseur

Consigne d'évaluation: 0,5 point par réponse correcte, chaque appareil de cuisson ne pouvant être associé qu'une fois.

max.

3

obt.

Menu de banquet pour 10 personnes	Appareil de cuisson
Médailles de thon grillés Vinaigrette à l'orange et gingembre	_____
Oxtail clair	_____
Filet d'agneau aux oignons et à l'ail	_____
Pommes château	_____
Carottes glacées	_____
Gratin de fruits rouges	_____

1.12 Combinaisons de méthodes de cuisson

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

max.

6

obt.

Mets de pommes de terre / accompagnements	Méthodes de cuisson	
Pommes château	1. Blanchir	2. Rôtir
_____	1. _____	2. _____
_____	1. _____	2. _____

Mets de légumes / accompagnements	Méthodes de cuisson	
Endives belges	1. Blanchir	2. Braiser
_____	1. _____	2. _____
_____	1. _____	2. _____

1.13 Calculs / convertir les indications d'une recette

Calculez les indications qui manquent dans les champs gris.

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte. Respectez les règles d'arrondi.

Ingrédients	Perte en pourcentage (%)	Poids net pour 10 pers.	Poids brut pour 10 pers.	Poids brut pour 16 pers.
Beurre		600 g	600 g	
Échalotes	10	100g	111g	
Ail	5	20g		
Herbes	35	80g		
Jaune d' œufs		25g	25g	
Œuf entier		60g	60g	
Spiritueux		30g	30g	
Persil	30	50g		
Ciboulette	5	50g		
Sel		7 g	7g	

max.

7

obt.

1.14 Vente

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

Énoncés:	vrai	faux
Pommes Duchesse, dés de jambon, panés et frits avec vermicelles = Pommes Berny	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Petites pièces réalisées dans de la pâte à nouilles, farcie à la viande, roulées, gratinées = Ravioli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rondelles de pommes de terre blanchies et rôtie (rissolées) aux oignons = Pommes boulangère	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riz à long grains, oignons, bouillon, vin blanc et fromage = Risotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riz à long grains, oignons, bouillon, feuille de laurier = Riz pilaf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semoule de blé dur, lait, jaune d'œuf, parmesan, beurre = Gnocchi romaine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

max.

3

obt.

1.15 Flux d'information

Consigne d'évaluation : 0,5 point par réponse correcte.

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

max.

2

obt.