

Nom:

Prénom:

N° du candidat:

Date:

- Temps** 30 minutes pour 11 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 autorisée : 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.
2.1	3'	3	
2.3	2'	3	
2.4	2'	3	
2.5	3'	4	
2.8	2'	4	
2.9	4'	6	
Total*: 16' 23			

Position 2 Coefficient 1			
Ex. N°	Temps	Points max	Points obt.
2.2	2'	4	
2.7	2'	4	
2.10	3'	4	
Total*: 7' 12			

Position 3 Coefficient 1			
Ex. N°	Temps	Points max	Points obt.
2.6	4'	4	
2.11	3'	3	
Total*: 7' 7			

* 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

2.1 Classification et répartition

Consigne d'évaluation : 0,5 point par association correcte, sachant qu'aucun type de poisson ne doit être répété.

Origine :		Exemple :		max. 3
• Poissons d'eau douce	⇨			obt.
• Poissons d'eau de mer	⇨		
Teneur en lipides :				
• Poissons gras	⇨			
• Poissons maigres	⇨			
Forme du corps :				
• Poissons ronds	⇨			
• Poissons plats	⇨			

2.2 Problèmes environnementaux

1)	max. 2
	obt.

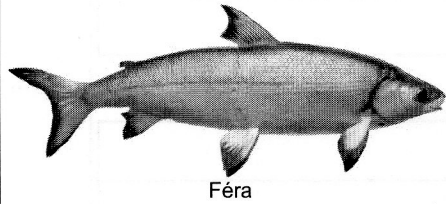
2)	max. 2
	obt.

2.3 Réception des marchandises

a) <input type="checkbox"/> Oui		max. 1
<input type="checkbox"/> Non		obt.
	
b)	max. 2
	obt.

2.4 Caractéristiques de qualité

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



Yeux : par exemple, globuleux, brillants

Peau : _____

Cavité abdominale : _____

Branchies : _____

Écailles : _____

Chair : _____

Odeur : _____

max.

3

obt.

.....

2.5 Préparation

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

1. _____

2. _____

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

- Échalotes

- Eau _____

- Sel _____

- Champignons émincés _____

- Aneth _____

- Tiges de persil _____

- Thym _____

max.

2

obt.

.....

max.

2

obt.

.....

2.6 Calcul / optimiser les coûts

a) Consigne d'évaluation : Le calcul doit impérativement être indiqué pour l'exercice 2.6a). Sinon, aucun point n'est attribué.

	max. 3
	obt.

b) Consigne d'évaluation : Respectez les règles d'arrondi.

	max. 1
	obt.

2.7 Protection de l'environnement dans une cuisine

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

1. _____

2. _____

	max. 2
	obt.

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

1. _____

2. _____

	max. 2
	obt.

2.8 Combinaison denrées alimentaires/méthodes de cuisson/températures

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

Énoncés :	vrai	faux	max. 4
Les filets de poisson sont généralement cuits à la vapeur à une pression de 1 bar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	obt.
Les tranches de poisson sont pochées entre 65 et 75 °C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La chair de poisson cuite est plus facile à digérer que lorsqu'elle est crue.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lorsqu'elle est sautée, la chair produit des substances amères (effet Maillard).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La température à cœur d'une cuisson à point s'élève à 70 °C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Une marinade au jus de citron raffermi la structure cellulaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pour les mets de poisson, on a recours à une friture préalable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les méthodes de cuisson entraînent une transformation chimique des composants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.9 Combinaisons de méthodes de cuisson

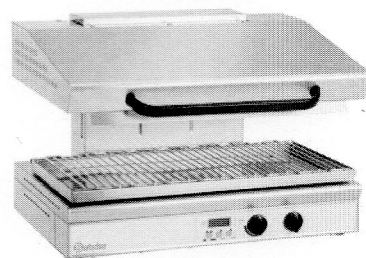
Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte aux exercices a) et b).

a)

b)

a)

b)



Salamandre

c) Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.	max. 2
<hr/> <hr/>	obt.

2.10 Types et concepts d'entreprise

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

	Restauration	Vente à l'emporter/take-away	max. 4
Caractéristique 1			obt.
		
Caractéristique 2			

2.11 Calculs / postes de coûts

Consigne d'évaluation : 1,5 point par réponse correcte.

	max. 3
1) _____ _____ _____	obt.
2) _____ _____ _____

Si l'espace vient à manquer, utilisez uniquement les pages suivantes!