

Le candidat dispose de 5 minutes pour prendre connaissance de cette situation et des exercices.

Situation :

Il vous est demandé de préparer le barbecue pour l'événement du jour et Yannick est là pour vous aider. Pendant la préparation, Yannick pose des questions concernant les points qu'il souhaite clarifier pour ses préparations à l'école.

Tâches :

		Tps	Pt.	Pos.
3.1	<u>Étiquettes</u> <i>L'achat écologique s'est imposé désormais dans tous les concepts d'entreprise.</i> Formulez 3 caractéristiques par étiquette.	4'	6	P 1 x 3
3.2	<u>Procédé de conservation</u> <i>Yannick est chargé de ranger les denrées alimentaires livrées comme il convient dans l'économat. La livraison comprend notamment 6 bocaux de champignons.</i> a) Définissez le type de conservation des champignons livrés en bocaux. b) Décrivez deux étapes de ce procédé.	4'	3	P 1 x 3
3.3	<u>Regroupement/disponibilité</u> <i>Yannick vous demande de l'aider à effectuer sa feuille de travail à propos des champignons.</i> Cochez <input checked="" type="checkbox"/> les énoncés corrects ou incorrects.	2'	4	P 1 x 3
3.4	<u>Caractéristiques/critères de qualité</u> <i>La chambre froide permet d'entreposer les pièces de viande qui peuvent être utilisées pour divers mets de viande.</i> a) Soulignez les pièces de viande utilisées pour un assortiment de grillades. b) Associez les pièces de viande à la lettre correspondant au type de chair qui convient.	3'	6	P 1 x 3
3.5	<u>Entreposage</u> <i>Lors de la discussion que vous avez avec Yannick, il est établi qu'il n'existe pas de différence essentielle en matière d'entreposage entre la viande de boucherie et le gibier.</i> Indiquez 3 conditions qui garantissent un entreposage correct de la viande.	2'	3	P 1 x 3
3.6	<u>Préparation</u> <i>La découpe des morceaux de viande pour l'assortiment de grillades occasionne de nombreuses parures. Pour assurer la rentabilité de l'entreprise, il vous revient de faire en sorte de traiter les parures comme il convient.</i> Faites deux propositions pour chacun des groupes de mets suivants, pour lesquelles les parures peuvent être utilisées.	3'	6	P 1 x 3

Tâches :		Tps	Pt.	Pos.
3.7	<p>Calcul / perte</p> <p><i>Pour chaque client, on prévoit 0,150 kg de viande grillée. La découpe des pièces de vente occasionne une perte de 9 %. Le passage au grill entraîne une perte de 17 %.</i></p> <p>Calculez le poids avant découpe des différents morceaux si les 4 sortes de viandes servies doivent présenter le même poids.</p>	4'	3	P 3 x 1
3.8	<p>Autres aliments</p> <p><i>En raison de leurs propriétés spécifiques, les graisses et huiles alimentaires sont réservées à des utilisations particulières.</i></p> <p>Classez les graisses et huiles en indiquant, pour chacune d'entre elles, le numéro de la zone de cuisine correspondant.</p>	4'	3	P 1 x 3
3.9	<p>Alimentation</p> <p><i>À l'école, Yannick a compris que le gibier était riche en protéines et peu gras. En revanche, le processus d'assimilation des protéines n'est pas encore très clair pour lui.</i></p> <p>a) Désignez les 6 organes concernés pour la digestion des protéines. b) Décrivez le processus d'assimilation des protéines au niveau des organes concernés.</p>	6'	6	P 1 x 3
3.10	<p>Méthodes de cuisson/températures/combinaison de denrées alimentaires</p> <p><i>Pour ne pas risquer de prendre du retard au niveau du grill pendant le service, vous préparez au préalable 10 portions de l'assortiment de grillades.</i></p> <p>a) Définissez où, comment et à quelle température vous souhaitez conserver au chaud la viande préalablement grillée. b) Justifiez, par deux éléments concrets, les raisons pour lesquelles les morceaux de viande grillés et rôtis doivent rester à mijoter. c) Complétez les degrés de cuisson du boeuf par la désignation qui convient en français. Attribuez les températures à coeur de la liste aux degrés de cuisson correspondants.</p>	7'	9	P 1 x 3
3.11	<p>Organisation/organisation fonctionnelle</p> <p><i>Pour le barbecue d'aujourd'hui, le chef réclame un plan d'organisation afin d'assurer une collaboration impeccable avec le personnel de service.</i></p> <p>Indiquez 3 objectifs pour l'organisation fonctionnelle afin que la collaboration se déroule de manière ciblée et efficiente.</p>	3'	3	P 2 x 1
3.12	<p>Technologie/utilisation</p> <p><i>Yannick souhaite organiser sous peu un barbecue similaire pour ses amis. C'est la raison pour laquelle il souhaiterait que vous lui expliquiez le principe et l'utilisation de la technologie du grill.</i></p> <p>Énoncez à Yannick deux avantages et deux inconvénients pour les possibilités de grillade suivantes :</p> <p>a) Grillades réalisées sur un grill électrique. b) Grillades réalisées sur un grill au charbon de bois.</p>	3'	4	P 2 x 1

Tâches :

		Tps	Pt.	Pos.
3.13	<p><u>Protection contre les incendies/réglementations et mesures de protection</u></p> <p><i>En raison de conditions météorologiques défavorables, la direction a décidé de convertir pour l'occasion le bâtiment voisin (15 m²) en barbecue. En revanche, il n'existe à ce sujet aucune réglementation uniformisée pour l'ensemble de la Suisse en matière de protection des incendies.</i></p> <p>a) Indiquez à qui la direction doit s'adresser afin de veiller à ce que la réglementation en matière de protection contre les incendies soit assurée.</p> <p>b) Indiquez deux mesures de protection qui garantiront que l'issue de secours rempli ses attributions d'itinéraire de secours.</p>	2'	3	P 2 x 1
3.14	<p><u>Hygiène</u></p> <p><i>Conformément à la réglementation interne de l'établissement, aucune volaille n'est utilisée pour l'assortiment de grillades.</i></p> <p>Justifiez cette décision avec deux éléments concrets relatifs aux risques hygiéniques encourus avec la volaille.</p>	2'	4	P 2 x 1
3.15	<p><u>Calculs / coûts des marchandises</u></p> <p><i>Calculez dans le tableau...</i></p> <p>... Les pertes et quantités manquantes.</p> <p>... Les coûts des marchandises pour 10 personnes.</p>	7'	5	P 3 x 1
3.16	<p><u>Calculs / notions des coûts</u></p> <p><i>Pour vendre les mets de viande grillés, les facteurs (multiplicateurs) de coûts doivent être pris en compte.</i></p> <p>a) Expliquez les deux sens du facteur (multiplicateur).</p> <p>b) Décrivez comment obtenir un prix de vente efficace.</p>	4'	3	P 3 x 1
Temps total:			60'	