

Solutions à l'intention des experts

Temps	60 minutes pour 16 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. Les solutions en italique correspondent à d'autres réponses possibles.
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				Position 2 Coefficient 1				Position 3 Coefficient 1			
Ex. N°	Temps	Points max	Points obt.	Ex. N°	Temps	Points max	Points obt.	Ex. N°	Temps	Points max	Points obt.
3.1	4'	6		3.11	3'	3		3.7	4'	3	
3.2	4'	3		3.12	3'	4		3.15	7'	5	
3.3	2'	4		3.13	2'	3		3.16	4'	3	
3.4	3'	6		3.14	2'	4					
3.5	2'	3									
3.6	3'	6									
3.8	4'	3									
3.9	6'	6									
3.10	7'	9									
Total*:	35'	46		Total*:	10'	14		Total*:	15'	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.

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

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

max.

3



1. Viande suisse haut de gamme pour les gourmets.
2. Conditions d'élevage respectueuses des animaux.
3. Alimentation naturelle.

Identification claire de la naissance à l'abattage des animaux et à la préparation du produit final.

Programme de marques de l'association « Vache mère Suisse ».

Consigne d'évaluation :

Les énoncés/réponses dénotant un sens pratique et du bon sens doivent être pris en compte.

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

max.

3



BIOSUISSE

1. Marquage de protection des produits agricoles.
2. Avec au moins 90 % des matières premières cultivées en Suisse.
3. Culture biologique contrôlée.

Protection de l'environnement.

L'ensemble de l'exploitation doit être gérée de manière biologique.

Consigne d'évaluation :

Les énoncés/réponses dénotant un sens pratique et du bon sens doivent être pris en compte.

eff.

3.2 Procédé de conservation

a) Stériliser

max.
1

obt.

.....

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

max.
2

obt.

.....

1. Nettoyer les champignons.
2. Remplir des bocaux nettoyés par un liquide chaud.*
3. Utiliser éventuellement des ingrédients du type : sel de cuisine, vinaigre, vin blanc pour l'acidification, ajout d'épices.*
4. Stériliser thermiquement à env. 121 °C pendant 30 à 50 minutes.
5. Le produit doit impérativement être conservé réfrigéré.
6. Les produits stérilisés sont exempts de germes.

Aide à la correction :

** Les énoncés/réponses dénotant un sens pratique et du bon sens doivent être pris en compte.*

3.3 Regroupement et disponibilité

Consigne d'évaluation : 0.5 point par réponse correcte.

max.
4

obt.

.....

Énoncés :

vrai faux

La saison des cèpes débute au début du printemps.

Les truffes blanches proviennent du sud de l'Italie.

Les champignons sont souvent et de préférence séchés.

Les morilles se cueillent au printemps.

La plupart des champignons peuvent être mangés crus.

À l'achat des champignons, veiller à ce qu'ils ne soient pas secs à l'extérieur.

Les pleurotes sont cultivés sur des troncs d'arbres à feuilles.

Les champignons sauvages doivent obligatoirement subir un contrôle sanitaire.

3.4 Caractéristiques/critères de qualité

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

Filet d'épaule de porc / Jarret de veau / **Filet d'agneau** / Côte plate / Canard/faux jarret de boeuf
Quasi de veau / Épaule d'agneau / **Médailon de porc** / **Poitrine de dinde** / Épaule de chevreuil

max.

2

obt.

.....

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

Filet d'épaule de porc

A

Côte plate

A

Quasi de cerf

C

A = Viande riche en tissus conjonctifs

Poitrine d'agneau

A

B = Viande pauvre en tissus conjonctifs

Médailon de porc

C

Canard/faux jarret de boeuf

A

Noix de chevreuil

C

Jarret de veau

A

max.

4

obt.

.....

3.5 Entreposage

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

1. Réfrigération entre 0° et 2 °C

max.

3

2. TK, à -18 °C

obt.

3. Humidité de l'air comprise entre 80 % et 85 %

Marchandise emballée

Vidé de son air

En motte (entrepôt frigorifique/chambre froide distinct)

Daté

Autres solutions possibles...

.....

3.6 Préparation

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

Entrée froide	Proposition 1: Pâtés	max. 6
	Proposition 2: Terrines, galantines	
Potages	Proposition 1: Quenelles
	Proposition 2: Viande claire, fonds de base, boulettes de viande	
Entrée chaude	Proposition 1: Farces (raviolis)	
	Proposition 2: Mets de pâtes, mets de légumes, brochettes	
Autres solutions possibles...		

3.7 Calcul / perte

Consigne d'évaluation : La méthode de résolution doit être indiquée les règles d'arrondi respectées.

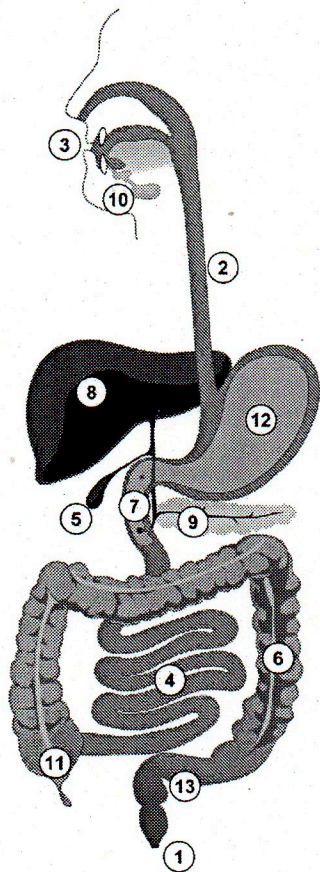
1.	Net en brut :	$\frac{0,150 \text{ kg} \times 100\%}{83\%}$	= 0,181 kg	max. 3
2.	Net en brut :	$\frac{0,181 \text{ kg} \times 100\%}{91\%}$	= 0,199 kg	obt.
3.	Poids par morceau de viande :	<u>0,199 kg</u>	4 morceaux de viande = <u>0,050 kg</u>
Les différents morceaux de viande, avant découpe, présente un poids de 0,050 kg.				

3.8 Autres aliments

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

1 = Cuisine froide	Beurre fondu	2	Huile d'olive vierge	1	max. 3
2 = Cuisine chaude	Huile de colza à teneur élevée en acide oléique	2	Margarine	3	obt.
3 = Pâtisserie	Huile de germes de maïs pressée à froid	1	Huile d'arachides	2

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



2) Oesophage

4) Intestin grêle

5) Vésicule biliaire

7) Duodénum

9) Pancréas

12) Estomac

max.

3

obt.

.....

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

Estomac :	Les protéines sont dénaturées par l'acide gastrique. La pepsine naît du fractionnement des protéines.*
Pancréas :	Les enzymes trypsine et érypsine générées par le pancréas assurent un nouveau fractionnement des protéines.*
Intestin grêle :	Résorption des protéines fractionnées (acides aminés) par les villosités intestinales.*

max.

3

obt.

.....

Aide à la correction :

*** Les énoncés/réponses dénotant un sens pratique et du bon sens doivent être pris en compte.**

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

Où :	Hold-o-mat, Altosham, réchaud
Comment :	Sur une grille avec lèchefrite.
Température :	De 75 à 80 °C

max.
3
obt.

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

Fait 1 :	Pendant la cuisson, le sang/jus de viande est réparti jusqu'au coeur de la viande.
Fait 2 :	Lorsque la viande est découpée immédiatement, le jus de viande s'échappe

max.
2
obt.

En faisant mijoter à une température comprise entre env. 75 et 80 °C pendant 8 à 10 minutes, le jus de viande se répartit uniformément depuis le coeur pendant toute la cuisson.

Aide à la correction :

*** Les énoncés/réponses dénotant un sens pratique et du bon sens doivent être pris en compte.**

c) Consigne d'évaluation : 0.5 point par réponse correcte.

Températures à coeur: 45 °C à 50 °C / 60 °C à 65 °C / 40 °C à 45 °C / 50 °C à 55 °C

<u>Français</u>	<u>Anglais</u>	<u>Allemand</u>	<u>Température à coeur</u>
bleu	rare / blue	Stark blutig	40 à 45 °C
saignant	medium-rare / underdone	blutig	45 à 50 °C
à point	medium	rosa / englisch gebraten	50 à 55 °C
bien cuit	well-done	durchgebraten	60 à 65 °C

max.
4
obt.

3.11 Organisation/organisation fonctionnelle

Consigne d'évaluation : 1 point par réponse correcte.

1. Utilisation optimale des ressources (appareils, machines).*
2. Utilisation optimale des ressources humaines (les bons collaborateurs au bon moment et au bon endroit).*
3. Réduction des coûts par des instructions de travail rationnelles et bien pensées.*

Autres solutions possibles...

Aide à la correction :

Les énoncés/réponses dénotant un sens pratique et du bon sens doivent être pris en compte.

max.
3

obt.

.....

3.12 Technologie/utilisation

a) Gril électrique

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

Avantages

Prêt à l'emploi immédiatement

Facile à nettoyer, hygiénique

Température réglable

Inconvénients

Besoins / coûts énergétiques

Stationnaire / nécessite du courant

Absence de l'arôme typique du charbon de bois

max.
2

obt.

.....

b) Grill au charbon de bois

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

Avantages

Arôme typique du charbon de bois

Flexibilité / non stationnaire

Ne nécessite pas de courant

Inconvénients

Génération éventuelle de substances nocives

Chaleur difficile à régler

Gros frais de nettoyage

max.
2

obt.

.....

Autres solutions possibles...

3.13 Protection contre les incendies / réglementations / mesures de protection

a) Au niveau du canton ou de la commune (service d'urbanisme, chancellerie municipale).

max.
1

obt.

.....

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

1. Voies d'évacuation et sorties de secours dégagées (non condamnées).

2. Vérifier régulièrement le bon fonctionnement des voies d'évacuation / sorties de secours.

max.
2

obt.

.....

Autres solutions possibles

3.14 Hygiène

Consigne d'évaluation : 2 points par réponse correcte.

1. Les produits à base de volaille crue doivent être entreposés à l'écart des autres denrées alimentaires et préparés à part (contamination croisée).

2. La volaille doit demeurer aussi peu que possible sans réfrigération / altération des protéines.

Sous l'effet des bactéries, des enzymes de la viande, de l'humidité et de la chaleur, bien vite des substances nocives de décomposition des protéines se développent. Ces amines biogènes entraînent des symptômes d'intoxication.

Aide à la correction :

** Les énoncés/réponses dénotant un sens pratique et du bon sens doivent être pris en compte.*

max.

4

obt.

.....

3.15 Calculs / coûts des marchandises

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

Assortiment de grillades pour 10 personnes

Ingrédients	% de perte	Poids net	Poids brut	Unité	Prix d'achat en CHF/kg	Coûts des marchandises en CHF:	
Boeuf	12	0,350	0,398	kg	36.50	14.53	
Veau	15	0,350	0,412	kg	47.50	19.57	
Porc	18	0,400	0,488	kg	15.50	7.56	
Cheval	13	0,400	0,460	kg	24.50	11.27	
Agneau	22	0,500	0,641	kg	28.80	18.46	
Assortiment de grillades						Total intermédiaire:	71.39
Bacon, chipolatas pour 10 personnes (recette de base: 86 %)							
Recette de base = 100 %							
Bacon		0,301	0,259	kg	12.50	3.24	
Chipolatas		0,250	0,215	kg	8.90	1.91	
Bacon, chipolatas pour 10 personnes						Total intermédiaire:	5.15
Pommes de terre et légumes pour 10 personnes						Total intermédiaire:	12.50
Coûts totaux des marchandises pour 10 personnes						Total:	89.04

max.

5

obt.

.....

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

Signification 1 :	Découle du rapport entre les coûts de marchandises budgétés et le chiffre d'affaires de base budgété.
Signification 2 :	Sert d'indicateur essentiel au chef pour calculer les prix de vente de base.

Pour obtenir des prix de vente de base réalistes, le facteur (multiplicateur) doit être adapté aux coûts d'exploitation (surtout aux charges salariales et coûts des marchandises).

Il est représentatif du bénéfice brut.

Il indique de combien les coûts des marchandises doivent être multipliés en moyenne afin d'obtenir le chiffre d'affaires de base souhaité.

max.

2

obt.

.....

b) Il est possible de partir des coûts des marchandises ou du prix de vente de base.

En calculant les coûts des marchandises avec le facteur (multiplicateur), on obtient un prix de vente de base ou PVB(100 %).

Il faut y rajouter la TVA (actuellement 8 %) pour obtenir le prix de vente effectif ou PVE (108 %).

Aide à la correction :

Les énoncés/réponses dénotant un sens pratique et du bon sens doivent être pris en compte.

max.

1

obt.

.....