

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

**Situation:**

Votre formateur vous charge de préparer divers desserts pour le buffet destiné aux invités d'un mariage. Les invités logeront ensuite dans l'établissement et dégusteront le lendemain matin les mets du buffet du petit déjeuner pour lesquels vous devez préparer, sur site, plusieurs mets.

**Exercices :**

		Tps	Pt.	Pos.
4.1	<p><b><u>Regroupement</u></b></p> <p><i>Dans le commerce, il est possible de trouver du lait de vache, mais également le lait d'autres mammifères.</i></p> <p>Indiquez 4 autres mammifères dont le lait est également consommé.</p>	2'	2	P 1 x 3
4.2	<p><b><u>Caractéristiques générales</u></b></p> <p><i>Votre formateur entend tester vos connaissances concernant les oeufs et les produits qui en sont dérivés. Pour ce faire, il a élaboré plusieurs énoncés.</i></p> <p>Indiquez par une croix ☒ si les énoncés suivants sont vrais ou faux.</p>	3'	3	P 1 x 3
4.3	<p><b><u>Réception des marchandises et entreposage</u></b></p> <p><i>En ce qui concerne l'entreposage des fruits, divers critères doivent être pris en compte. Les principes à appliquer dépendent toujours du type de fruits en présence.</i></p> <p>Citez deux principes d'entreposage pour les fruits suivants.</p>	4'	4	P 1 x 3
4.4	<p><b><u>Autres aliments</u></b></p> <p><i>Si par le passé on a principalement eu recours au miel pour cuisiner et cuire, on utilise désormais surtout le sucre cristallisé, souvent appelé sucre alimentaire ou sucre blanc.</i></p> <p>Décrivez trois différentes possibilités d'utilisation du sucre cristallisé en cuisine.</p>	3'	3	P 1 x 3
4.5	<p><b><u>Calculs / volumes</u></b></p> <p><i>Bien souvent, vous trouverez dans les recettes différentes unités qui seront ensuite converties dans une seule et même unité.</i></p> <p><i>Le chef vous donne une recette dans laquelle vous découvrez les données suivantes : 17 l, 160 cl, 15 dl et 14 ml.</i></p> <p>Calculez la quantité de liquides de cette recette en litres.</p>	3'	2	P 3 x 1

Exercices :		Barème	Pt.	Pos.
4.6	<p><b>Méthodes de cuisson</b></p> <p>Lors d'une discussion concernant le menu, le chef vous charge de préparer de la glace vanille pour le buffet de desserts.</p> <p>Reconstituez les étapes de fabrication dans un ordre chronologique de 1 à 8.</p>	2'	4	P 1 x 3
4.7	<p><b>Méthodes de cuisson</b></p> <p>Le buffet du petit déjeuner propose divers mets à base d'œufs.</p> <p>a) Notez les 3 méthodes de cuisson qu'il est possible de rencontrer avec les mets à base d'œufs.</p> <p>b) Pour chaque méthode de cuisson, choisissez la température correcte parmi les choix suivants : 70 °C, 96 °C, 160 °C.</p> <p>c) Proposez deux mets pour chaque méthode de cuisson.</p>	4'	6	P 1 x 3
4.8	<p><b>Hygiène au travail</b></p> <p>La mise en oeuvre des directives d'hygiène au travail joue un rôle important. Il en va de même concernant l'utilisation des plateaux de découpe.</p> <p>Par deux exemples, expliquez pourquoi des planches à découper de différentes couleurs sont utilisées à la cuisine.</p>	2'	2	P 2 x 1
4.9	<p><b>Nettoyage</b></p> <p>Au sein du concept d'hygiène, vous trouvez l'instruction suivante concernant la manipulation du coupe-légumes (du type Anliker).</p> <p>Dangers et dommages :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toute manipulation ou tout nettoyage inadapté de la machine peut nuire à l'état des denrées alimentaires.</li> <li>• Il est indispensable d'utiliser des dispositifs de protection.</li> </ul> <p>Mesures :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyage après chaque utilisation, désinfection après chaque service au moins.</li> <li>• Il est interdit de découper des aliments cuits après des aliments crus (légumes, fruits, pommes de terre, etc.) sans avoir au préalable nettoyé et désinfecté la machine.</li> <li>• Après chaque période de travail, démonter la machine, procéder à un nettoyage standard et désinfecter.</li> </ul> <p>Créez, pour cette machine un guide de nettoyage détaillé comportant 5 autres étapes distinctes.</p>	4'	5	P 2 x 1
4.10	<p><b>Calculs / notions des coûts</b></p> <p>Les notions de coûts constituent le facteur (multiplicateur) 1x1 pour les calculs.</p> <p>À l'aide des éléments suivants, concevez 4 opérations correctes. Utilisez les abréviations des notions des coûts.</p>	3'	4	P 3 x 1
<b>Temps total:</b>			<b>30'</b>	