

Situation 4 :

Le dessert du jour prévu pour le menu du lendemain s'intitule « Glace à la vanille maison aux fruits de saison ». Les clients peuvent aussi choisir une assiette de fromages comme alternative au dessert.

Exercices :		T.i.	Pts.	Pos.
4.1	<p>Méthodes de culture / fruits</p> <p>a) Déterminez la saison des fruits suisses énumérés.</p> <p>b) Vous achetez des fruits exotiques portant la mention « Max Havelaar ». Citez trois principes de ce label.</p> <p>c) A quoi faut-il veiller lors du stockage des bananes et des ananas ?</p>	4'	5	P 1 x 3
4.2	<p>Calculer / poids brut pour la commande</p> <p>a) La recette de base est prévue pour 1 kg. Convertissez les quantités pour fabriquer 4,5 kg.</p> <p>b) Déterminez la quantité à commander en vous appuyant sur la pratique.</p>	5'	5	P 3 x 1
4.3	<p>Méthodes de fabrication / réception des marchandises</p> <p>a) Comment fabrique-t-on la crème entière industriellement ?</p> <p>b) Enumérez quatre autres types / variétés de crème utilisés en cuisine.</p> <p>c) La livraison de marchandises contient également du lait pasteurisé et UHT. Expliquez et justifiez les différences de stockage entre ces deux produits.</p>	3'	6	P 1 x 3
4.4	<p>Produits alimentaires / œufs</p> <p><i>Les œufs sont des denrées alimentaires qui exigent des connaissances particulières.</i></p> <p>Indiquez si les déclarations sont justes ou fausses en cochant la case correspondante.</p>	3'	4	P 1 x 3
4.5	<p>Technologie / froid</p> <p><i>Les produits alimentaires dont le traitement pose des problèmes d'hygiène doivent être conservés au froid. Deux appareils importants pour la réfrigération sont l'évaporateur et le ventilateur.</i></p> <p>a) Expliquez la fonction de l'évaporateur dans la production du froid.</p> <p>b) Expliquez la fonction du ventilateur dans la chambre froide.</p>	3'	4	P 2 x 1
4.6	<p>Préparation / glace à la vanille</p> <p>Décrivez la préparation de la glace à la vanille en six étapes (sans pacojet).</p>	3'	3	P 1 x 3
4.7	<p>Calculer / coûts des marchandises</p> <p><i>Le coût des marchandises de l'assiette de fromages ne doit pas dépasser CHF 1.30. On a prévu CHF -.40 pour la garniture.</i></p> <p>Sur la base d'un prix moyen de CHF 44.--/kg, calculez le poids de fromage que vous pourrez servir.</p>	5'	3	P 3 x 1
4.8	<p>Planification de l'offre / variétés</p> <p><i>Pour l'assiette de fromages, on prévoit quatre sortes de fromage et deux garnitures.</i></p> <p>a) Proposer un exemple concret d'assiette de fromages conforme aux indications.</p> <p>b) Comment s'appelle l'enzyme qui permet la caséification du lait ?</p> <p>c) Quels types de microorganismes sont responsables de la diversité des fromages ?</p>	4'	4	P 1 x 3
Total du temps imparti :			30'	

Connaissances professionnelles – Situation 4

Nom de la candidate / du candidat :

Prénom :

Numéro de la candidate /
du candidat :

Date :

Temps imparti 30 minutes pour 8 exercices (le temps imparti à chaque exercice est indiqué en page 1)**Matériel** Aucun matériel (ouvrage de consultation) n'est autorisé.**Calculatrice de poche** Seules les calculatrices qui ne comportent que des fonctions mathématiques sont autorisées. Ne sont pas autorisées, les calculatrices programmables ou les calculatrices dotées d'une fonction d'enregistrement de texte.**Appareils électroniques** Les téléphones ou tout autre appareil électronique doivent rester éteints.**Outils d'écriture** Un stylo à bille ou un stylo-feutre non effaçable. Ne sont pas autorisés, les stylos à encre effaçable.**Notation** Le nombre de points qu'il est possible d'obtenir est indiqué. Les réponses supplémentaires ne seront pas prises en considération.**Formes f./m.** La forme masculine inclut la forme féminine.

Exercices, temps imparti et nombre de points par position d'évaluation

Position 1 Coefficient 3				Position 2 Coefficient 1				Position 3 Coefficient 1			
Exercice No	Temps imparti	Points max.	Points effectifs	Exercice No	Temps imparti	Points max.	Points effectifs	Exercice No	Temps imparti	Points max.	Points effectifs
4.1	4'	5		4.5	3'	4		4.2	5'	5	
4.3	3'	6						4.7	5'	3	
4.4	3'	4									
4.6	3'	3									
4.8	4'	4									
Total*:	17'	22		Total*:	3'	4		Total*:	10'	8	

* Le total des points effectivement obtenus par position doit être reporté sur la feuille de calcul de la note finale du candidat.

Signature des expertes/experts :

Embargo : il n'y a pas d'embargo pour les préséries.

4.1 Méthodes de culture / fruits

a) **Principale saison pour les fruits suisses** (remarque: chaque entrée de la colonne de gauche à une réponse dans la colonne de droite)

max.
5

Variétés de fruits

Saison principale

- | | | | |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| Pommes, poires, noix | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Juin à juillet |
| Framboises, myrtilles, groseilles | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Juillet à août |
| Abricots et prunes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Août à septembre |
| Fraises et cerises | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Septembre à octobre |
| Quetsches, mirabelles, mûres | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Octobre à novembre |
| Raisins de table | <input type="checkbox"/> | | |

(½ p. chacun)

eff.

b) **Trois principes Max Havelaar :**

1.
2.
3. (½ p. chacun)

c) **A quoi faut-il veiller lors du stockage des bananes et des ananas ?**

..... (½ p.)

4.2 Calculer / quantités à commander

Pour le tableau a), arrondir le poids à 1 gramme près, les unités à ½

max.
5

a) **Recette de base de la glace à la vanille :**

Ingrédients	Pour 1 kg	Pour 4,5 kg	
Jaunes d'œufs (œufs frais)	130 g	(½ p.)
Sucre semoule	150 g	(½ p.)
Lait	600 g	(½ p.)
Bâton de vanille	½ pièce	(½ p.)
Crème entière	145g	(½ p.)

b) **Quantités à commander dans la pratique :**

Ingrédients		
Œufs (1 jaune=20g) pièces	(½ p.)
Sucre semoule kg	(½ p.)
Lait l	(½ p.)
Bâtons de vanille pièces	(½ p.)
Crème entière kg	(½ p.)

eff.

4.3 Méthodes de fabrication / réception des marchandises		
a) La fabrication industrielle de la crème entière :		max. 6
..... (1 p.)		
b) Quatre autres sortes de crèmes (outre la crème entière) :	(½ p. chacun)	eff.
1. 2.		
3. 4.		
c) Différences de stockage pour le lait pasteurisé et pour le lait UHT :		
Stockage du lait pasteurisé:	(½ p.)	
Explication:	(1 p.)	
Stockage du lait UHT:	(½ p.)	
Explication:	(1 p.)	

4.4 Produits alimentaires / œufs		
Affirmations :	<i>correct</i> <i>faux</i>	max. 4
La couleur de la coquille des œufs (blanche/brune) a une incidence sur la qualité des œufs.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
La couleur du jaune dépend de l'alimentation et peut être modifiée par des additifs alimentaires.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	eff.
Le cercle foncé entourant le jaune des œufs durs est dû à une réaction de fer et de soufre.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Les œufs anciens contiennent plus de jaune et de protéine que les œufs frais.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Les œufs intacts (dont la coquille n'est pas fendillée) sont protégés contre les odeurs étrangères, les salmonelles, etc.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
La lécithine contenue dans le jaune d'œuf permet de lier la graisse et l'eau pour faire une émulsion.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Deux œufs contiennent la quantité journalière de cholestérol qu'on ne devrait pas dépasser.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
La coquille des œufs de ponte récente a plus de chance de se fendiller dans l'eau bouillante que celle des œufs qui ont été stockés pendant env. 2 semaines.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	(½ p. chacun)	

4.5 Technologie / froid		
a) Fonction de l'évaporateur :	(2 p.)	max. 4
.....		
.....		eff.
b) Rôle du ventilateur :	(2 p.)	
.....		
.....		

4.6 Préparation / glace à la vanille		
Préparation de la glace à la vanille en 6 étapes :		max. 3
1.	(½ p.)	eff.
2.	(½ p.)	
3.	(½ p.)	
4.	(½ p.)	
5.	(½ p.)	
6.	(½ p.)	

4.7 Calculer / coûts des marchandises		
Quel poids de fromage peut être servi ?		max. 3
		eff.

4.8 Planification de l'offre / variétés		
a) Indications : Exemple concret :		max. 4
1 morceau à pâte extra-dure :		eff.
1 morceau à pâte dure :		
1 morceau à pâte mi-dure :		
1 morceau à pâte molle :	(½ p. chacun)	
2 Eléments de garniture (fruits, légumes, fines herbes) :		(½ p. chacun)
1.	2.	
b) Enzyme responsable de la caséification :		(½ p.)
c) Microorganismes responsables de la diversité des sortes :		(½ p.)