

## Examen de module : Connaissances des marchandises et connaissances culinaires

### Examen professionnel de Cheffe cuisinière avec brevet fédéral / Chef cuisinier avec brevet fédéral

Numéro de candidat(e) : .....

Date / Série : Série 0

Durée totale : 120 minutes

**Moyens auxiliaires autorisés :**

- Le dictionnaire ainsi que le dictionnaire Duboux pour la langue choisie, sans annotation.  
Lors de l'examen, les livres sont vérifiés de manière aléatoire par le surveillant pour regarder s'il y a des annotations.
- Les appareils électroniques ne sont toutefois pas autorisés.  
Les seules exceptions sont les calculatrices de poche simples, indépendantes du réseau, silencieuses et sans fonction de programmation.
- Les autres moyens auxiliaires ainsi que les blocs-notes privés et les feuilles supplémentaires ne sont pas autorisés.

Les solutions doivent être écrites à la main sur les feuilles de solution prévues à cet effet. (le crayon n'est pas autorisé)

Points	Maximum	Obtenus
Exercice 1 :	38	_____
Exercice 2 :	6	_____
Exercice 3 :	16	_____
<b>TOTAL :</b>	<b>60</b>	=====

Formule de calcul Note :  $\frac{\text{Score Obtenu} \times 5}{\text{Nombre de points maximum}}$  (+ 1 = note (arrondir à 0.5))

**Note obtenue :**

Par leur signature, les expertes/experts attestent de la véracité, du soin et de l'impartialité de l'évaluation. Les écarts par rapport à la totalité des points sont justifiés et documentés en détail.

Date :

Expert(e) 1 :

Signature

Expert(e) 2 :

Signature

## Menus et cartes - base de toutes les activités opérationnelles

La planification de l'offre comprend tous les domaines spécialisés tels que les connaissances de l'entreprise, des denrées alimentaires et culinaires ainsi que le calcul professionnel, la diététique, mais aussi des domaines transversaux comme le droit, l'hygiène et l'environnement.

Lors de l'élaboration des menus et des cartes, tous les paramètres doivent être pris en compte. Cette tâche de gestion est d'une importance capitale pour le succès de l'entreprise ainsi que pour la satisfaction des clients et des collaborateurs. Il faut également tenir compte de toutes les directives d'entreprises, économiques et juridiques ainsi que des processus (de l'achat à la gestion des déchets ainsi que les points de jonction avec le service et l'intendance).

Vous êtes chef/chef de cuisine dans un grand centre de congrès dans les Grisons. Vous disposez d'une cuisine de production centrale et de diverses cuisines de finition. Le système de production est axé sur la « cuisson et le refroidissement » (Cook and Chill).

Une école supérieure d'économie organise au printemps un séminaire de trois jours sur le thème « Alimentation saine ». A la demande des enseignants, vous établissez un plan de menus conforme aux principes d'une alimentation saine.

Les éléments suivants (extrait du mail de mandat) doivent être obligatoirement pris en compte :

- 180 participants
- Prix de vente (PVE) pour les 3 repas de la journée : CHF 130.00 par personne (petit-déjeuner CHF 25.00, déjeuner CHF 45.00, dîner CHF 60.00)  
Facteur / multiplicateur 4,0
- Déjeuner (comprend 3 services), dîner (comprend 4 services)
- Renonciation générale aux produits prêts à cuire (faible degré de transformation)
- Utiliser autant que possible des produits de saison et créer un lien culinaire avec la région.

Exercice	1 – Composer et calculer le menu	
Remarque :	Écrire la solution dans les zones prévues à cet effet, utiliser le verso si nécessaire (à signaler obligatoirement !)	
Temps de référence :	90 minutes	
Total des points :	38 points	
<b>Critère(s) d'évaluation (points par position)</b>		
	<b>Points</b>	
	<b>Max.</b>	<b>Obtenus</b>
<b>1.1</b> Composition complète et variée des menus	<b>8</b>	
Composition des plats/menus selon les instructions (page 2)	<b>8</b>	
Calcul du menu complet, y compris la part consommable	<b>12</b>	
Répartition du coût des marchandises sur les plats du menu	<b>4</b>	
<b>1.2</b> « Bon à tirer » avec toutes les indications nécessaires	<b>2</b>	
Élaboration des menus sans erreurs (p. ex. structure du menu) et stylistique	<b>4</b>	

### Exercice 1.1

Elaborez un menu de déjeuner et de dîner pour une journée et calculez le menu de dîner que vous avez composé.

Calculez le menu afin de vérifier le respect du budget (coût des marchandises). Utilisez le formulaire « Calcul du menu » ci-joint pour le calcul. Vous fixez vous-même les prix d'achat des produits de manière réaliste. Le prix de vente qui en résulte (PVE) doit être indiqué sur la carte de menu.

Le calcul de la répartition en pourcentage des coûts des marchandises pour les 4 plats doit être indiqué sur une feuille séparée.

### Exercice 1.2

Créez une carte de menu de qualité « bon à tirer » pour la journée (déjeuner et dîner uniquement) de manière à ce que les clients soient informés des ingrédients composants les plats. De plus, la carte de menu doit contenir toutes les informations réglementaires.

Exercices 1a et 1b – Feuille de solutions

A large empty rectangular area defined by a dashed border, intended for writing solutions to the exercises.

**Exercices 1a et 1b – Feuille de solutions**

A large empty rectangular area defined by a dotted border, intended for writing solutions to exercises 1a and 1b.

**Exercices 1a et 1b – Feuille de solutions**

A large empty rectangular area defined by a dotted border, intended for writing solutions to the exercises.

**Exercices 1a et 1b – Feuille de solutions**

A large empty rectangular area defined by a dotted border, intended for the solutions to exercises 1a and 1b.









<b>Exercice</b>	<b>2 – Traduire le menu</b>	
<b>Remarque :</b>	Écrire la solution dans les zones prévues à cet effet, utiliser le verso si nécessaire (à signaler obligatoirement !)	
<b>Temps de référence :</b>	10 minutes	
<b>Total des points :</b>	6 points	
<b>Critère(s) d'évaluation (points par position)</b>	<b>Points</b>	
	<b>Max.</b>	<b>Obtenus</b>
2. Traduction complète et correcte	<b>6</b>	
(par faute d'orthographe ou fausse traduction, déduction de (- 0.5))		

**Exercice 2**

Traduisez le **menu** élaboré **pour le dîner** dans **une** des langues suivantes : anglais, allemand ou italien.

**Exercice 2 – Feuille de solutions**

A large empty rectangular area defined by a dotted border, intended for the student to write their solutions to the exercise.

<b>Exercice</b>	<b>3 – Considérations sur la composition des menus</b>	
<b>Remarque :</b>	Écrire la solution dans les zones prévues à cet effet, utiliser le verso si nécessaire (à signaler obligatoirement !)	
<b>Temps de référence :</b>	20 minutes	
<b>Total des points :</b>	16 points	
<b>Critère(s) d'évaluation (points par position)</b>		
	<b>Points</b>	
	<b>Max.</b>	<b>Obtenus</b>
<b>3</b> Affirmations cohérentes et justifiées sur les thèmes ci-dessous. En rapport avec les deux menus. Les affirmations doivent être claires et axées sur la pratique, et faire sens.		
<b>3.1</b> Système de production	<b>4</b>	
<b>3.2</b> Type d'événement, nombre et attentes des clients	<b>4</b>	
<b>3.3</b> Composer les menus en tenant compte de l'aspect « Alimentation saine ».	<b>4</b>	
<b>3.4</b> Point de jonction entre le service & le déroulements du service	<b>4</b>	

Notez en mots-clés vos réflexions et intentions **spécifiques** concernant les deux menus en rapport avec les **quatre** aspects suivants :

### 3.1 Système de production

Expliquez quel système de production vous avez choisi.

Quelles sont vos réflexions à ce sujet ?

Comment assurez-vous une utilisation optimale des ressources en appareils et en collaborateurs ?

etc.

### 3.2 Type d'événement, nombre et attentes des clients

Par exemple, quelle était votre analyse de l'événement (nombre de clients, thème, etc.) ?

Justifiez le choix des plats en fonction des clients (attentes).

Quels plats et produits typiques correspondent à la saison et au canton des Grisons, etc.

### 3.3 Composer les menus en tenant compte de l'aspect « Alimentation saine »

Quelles sont les bases et les réflexions que vous avez faites lors de l'élaboration des menus par rapport à une alimentation saine ?

Comment l'avez-vous mis en œuvre dans les menus ?

### 3.4 Point de jonction entre le service & le déroulements du service

Par exemple, quels sont les aspects que vous clarifiez avec le service ?

Quels points contrôlez-vous lors de l'« envoi » d'un plat ?

Comment gérez-vous les régimes spéciaux (allergies/réticences, etc.) ?

La méthode de production choisie vous a-t-elle permis de réfléchir à un déroulement du service conforme aux règles, organisé et répondant aux exigences les plus élevées (p. ex. personnel, vaisselle, présentation, température, etc.) ?