

Série 2019

Procédure de qualification
Spécialiste en restauration CFC

Connaissances professionnelles
**Pos. 3 Connaissances des denrées
alimentaires et des boissons**

Nom

Prénom

Candidate n°

Date

Temps 60 minutes pour 24 exercices

Moyens auxiliaires Liste des mets et liste des boissons

Appareils électroniques Les téléphones portables et autres appareils électroniques doivent être remis éteints aux personnes responsables.

Instruments d'écriture Les stylos à bille ou stylos-feutres permanents sont autorisés.
L'utilisation du crayon à papier ou du stylo à encre effaçable (corrigible) est interdite.

Evaluation Le nombre de points pouvant être obtenu est indiqué.
Les réponses supplémentaires ne sont pas prises en considération.

Formulation f/m Le générique masculin englobe le féminin et le masculin.

Echelle des notes **Nombre de points maximum : 117**

111,5 – 117,0	points	=	note 6
99,5 – 111,0	points	=	note 5,5
88,0 – 99,0	points	=	note 5
76,5 – 87,5	points	=	note 4,5
64,5 – 76,0	points	=	note 4
53,0 – 64,0	points	=	note 3,5
41,0 – 52,5	points	=	note 3
29,5 – 40,5	points	=	note 2,5
18,0 – 29,0	points	=	note 2
6,0 – 17,5	points	=	note 1,5
0,0 – 5,5	points	=	note 1

Points obtenus	Note

Signature des expert-e-s :

.....

.....

Embargo :

Cet examen **ne doit pas être utilisé** en tant qu'exercice
avant le 1^{er} septembre 2020.

Examen élaboré par : Commission procédures de qualification d'Hotel & Gastro *formation* Suisse, Weggis
Edition : CSFO, service procédures de qualification, Berne

Exercice 1 Connaissances des denrées alimentaires

Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.

La liste des mets propose des potages nationaux.

a) Reportez les trois potages nationaux dans le tableau ci-dessous.

1,5

b) Indiquez pour chacun des potages l'ingrédient principal.

1,5

a) Potage national	b) Ingrédient principal

Le chef de cuisine prévoit de proposer d'autres potages nationaux sur la nouvelle carte.

c) Proposez deux potages nationaux.

1

1)

2)

Report

4

		Nombre de points maximums obtenus	
Report		4	
Exercice 2			
Consigne de notation : 1 point pour la bonne réponse.			
Le lait est une importante denrée alimentaire et il ne peut être servi dans la restauration que prêt à la consommation.			
a) Expliquez à votre collaborateur la différence entre le lait prêt à être consommé et le lait cru.		1	
.....			
.....			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
b) Nommez deux types de lait considérés comme laits prêts à la consommation.		1	
1)			
2)			
Consigne de notation : 1 point par bonne réponse.			
c) Sur l'emballage de lait figure le terme « homogénéisé ».			
Expliquez la signification de ce terme et son effet sur le lait.		2	
Signification :			
Effet :			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
d) Nommez quatre ingrédients qui entrent dans la composition d'un frappé à la fraise.		2	
1) 2)			
3) 4)			
Report		10	

		Nombre de points maximums obtenus																						
Report		10																						
Exercice 3																								
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.																								
Sur la liste des mets, votre établissement propose un chariot avec un vaste assortiment de fromages.																								
a) Nommez pour chacune des familles de fromages ci-après un exemple de fromage suisse et un exemple de fromage étranger.		6																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Familles de fromages</th> <th style="width: 33%;">Exemple suisse</th> <th style="width: 33%;">Exemple étranger</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fromage à pâte extra-dure</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fromage à pâte dure</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fromage à pâte mi-dure</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fromage à moisissure blanche</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fromage à croûte lavée</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fromage à moisissure bleue</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Familles de fromages	Exemple suisse	Exemple étranger	Fromage à pâte extra-dure			Fromage à pâte dure			Fromage à pâte mi-dure			Fromage à moisissure blanche			Fromage à croûte lavée			Fromage à moisissure bleue		
Familles de fromages	Exemple suisse	Exemple étranger																						
Fromage à pâte extra-dure																								
Fromage à pâte dure																								
Fromage à pâte mi-dure																								
Fromage à moisissure blanche																								
Fromage à croûte lavée																								
Fromage à moisissure bleue																								
b) Nommez deux chutneys à proposer avec votre chariot de fromages.		1																						
1) 2)																								
Exercice 4																								
Consigne de notation : 1 point pour la bonne réponse.																								
Des pâtes figurent aussi sur la liste des mets. Les hôtes les veulent naturellement « al dente ».																								
a) Expliquez l'expression « al dente ».		1																						
.....																								
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.																								
b) Lors d'une formation pour les collaborateurs, vous apprenez avec quels colorants naturels les pâtes sont teintées. Citez un aliment utilisé pour la coloration.		2																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Rouge</th> <th style="width: 25%;">Jaune</th> <th style="width: 25%;">Vert</th> <th style="width: 25%;">Noir</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Rouge	Jaune	Vert	Noir																	
Rouge	Jaune	Vert	Noir																					
Report		20																						

		Nombre de points maximums obtenus													
Report		20													
Exercice 5															
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.															
Votre établissement est connu dans la région pour ses mets traditionnels.															
a) Recommandez une sauce appropriée pour chacun des mets ci-dessous, repris de la liste des mets		2													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Mets</th> <th>Sauce</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tête de veau</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Côtelette de porc</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pot-au-feu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Saltimbocca alla romana</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Mets	Sauce	Tête de veau		Côtelette de porc		Pot-au-feu		Saltimbocca alla romana					
Mets	Sauce														
Tête de veau															
Côtelette de porc															
Pot-au-feu															
Saltimbocca alla romana															
b) Nommez les deux méthodes de cuisson qui s'appliquent aux mets ci-dessus.		1													
1) 2)															
Exercice 6															
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.															
La liste des mets propose des plats de viande provenant différents d'animaux.															
a) Notez dans le tableau ci-dessous trois mets à base de viande, repris de la liste des mets et provenant d'animaux différents.															
b) Décrivez à un client les mets choisis, en indiquant également l'espèce animale et la méthode de cuisson appropriée.		4,5													
c) Citez pour chaque mets à base de viande un accompagnement qui convient, tiré de la liste des mets.		1,5													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>a) Mets à base de viande</th> <th>b) Description</th> <th>c) Accompagnement approprié</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		a) Mets à base de viande	b) Description	c) Accompagnement approprié											
a) Mets à base de viande	b) Description	c) Accompagnement approprié													
Report		29													

		Nombre de points maximums obtenus										
Report		29										
Exercice 7												
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.												
Sur la liste des mets figurent différents mets à base de viande.												
a) Expliquez à un client dans quel morceau principal du bœuf les mets suivants ont été coupés.		1										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Mets</th> <th>Morceau principal du bœuf</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pot-au-feu</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Goulache hongroise</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Mets	Morceau principal du bœuf	Pot-au-feu		Goulache hongroise						
Mets	Morceau principal du bœuf											
Pot-au-feu												
Goulache hongroise												
b) Expliquez à un client ce que sont des chops d'agneau à la provençale.		1										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Chops d'agneau</th> <th>A la provençale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Chops d'agneau	A la provençale									
Chops d'agneau	A la provençale											
Consigne de notation : 1 point pour la bonne réponse.												
Un client ne veut pas manger de viande de porc et commande une Saltimbocca alla Romana.		1										
c) Expliquez au client le souci qu'il aura avec ce mets.												
Exercice 8												
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.												
Le chef de cuisine demande à ses apprentis en cuisine et au service de proposer des mets à base de gibier pour la prochaine saison de la chasse.												
Proposez deux mets à base de gibier à poil et deux à base de gibier à plume avec à chaque fois un légume et un féculent différents comme garniture.												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gibier à poil</th> <th>Féculent</th> <th>Légume</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Gibier à poil	Féculent	Légume							3	
Gibier à poil	Féculent	Légume										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gibier à plume</th> <th>Féculent</th> <th>Légume</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Gibier à plume	Féculent	Légume							3	
Gibier à plume	Féculent	Légume										
Report		38										

		Nombre de points maximums obtenus																												
Report		38																												
Exercice 9																														
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.																														
Les poissons vivent en eau douce ou en eau de mer.																														
a) Classez les poissons ci-dessous dans leur environnement naturel.																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Poisson</th> <th style="width: 35%;">Eau de mer</th> <th style="width: 35%;">Eau douce</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sole</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Féra</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Turbot</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Omble chevalier</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Ombre</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Baudroie</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Loup de mer</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Perche</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>				Poisson	Eau de mer	Eau douce	Sole	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Féra	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Turbot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Omble chevalier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ombre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Baudroie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Loup de mer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Perche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poisson	Eau de mer	Eau douce																												
Sole	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Féra	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Turbot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Omble chevalier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Ombre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Baudroie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Loup de mer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Perche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Ils sont également répartis en poissons ronds et poissons plats.																														
b) Nommez le poisson plat de la liste des mets.																														
.....																														
En prélevant des filets devant le client, cette distinction pourrait être importante.																														
c) Expliquez la différence entre un poisson plat et un poisson rond.																														
.....																														
Sur la liste des mets, les filets de féra sont proposés à la zougoise.																														
d) Nommez la méthode de cuisson.																														
e) Listez trois ingrédients principaux qui composent la sauce.																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">d) Méthode de cuisson</th> <th style="width: 60%;">e) Trois ingrédients principaux de la sauce</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 100px; vertical-align: top;">.....</td> <td style="vertical-align: top;"> 1) 2) 3) </td> </tr> </tbody> </table>				d) Méthode de cuisson	e) Trois ingrédients principaux de la sauce	1) 2) 3)																							
d) Méthode de cuisson	e) Trois ingrédients principaux de la sauce																													
.....	1) 2) 3)																													
Report		45																												

		Nombre de points maximums obtenus	
Report		45	
Exercice 10			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
Sur la liste des mets, le client trouve un cocktail de homard dans les hors-d'œuvre froids.			
a) Nommez la famille d'homard.	0,5	
b) Nommez deux autres membres de cette famille.		1	
1)	2)		
Sur la liste des mets, le client trouve un mets à base de fruits de mer dans les hors-d'œuvre chauds.			
c) Nommez la famille de ces fruits de mer.	0,5	
d) Nommez deux autres membres de cette famille.		1	
1)	2)		
Exercice 11			
Consigne de notation : 1 point par bonne réponse.			
L'alimentation devient toujours plus importante.			
a) Expliquez les termes suivants :		3	
Métabolisme de base :		
Métabolisme en activité :		
Métabolisme total :		
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
La quantité d'énergie dont le corps a besoin pendant une journée dépend de divers facteurs.			
b) Nommez quatre facteurs.		2	
1)	2)		
3)	4)		
Report		53	

		Nombre de points maximums obtenus	
Report		60	
Exercice 14			
<p>Les entremets sont la carte de visite d'un bon restaurant.</p> <p>Choisissez un entremets sur la carte des mets.</p> <p>.....</p> <p>Consigne de notation : 1 point pour la bonne réponse.</p> <p>a) Citez la bonne catégorie entremets choisi.</p> <p>.....</p> <p>Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>b) Décrivez l'entremets à un client en lui indiquant quatre ingrédients principaux.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p>			
Report		63	

		Nombre de points maximums obtenus															
Report		63															
Exercice 15 Connaissances des boissons																	
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse b).																	
Lors de la fabrication de la bière, la sorte de bière est définie par les différentes étapes de production.																	
a) Choisissez deux bières sur la liste des boissons																	
b) Citez de quelle sorte de fabrication de bière il s'agit.																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>a) Bière</th> <th>b) Sorte de bière</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Exemple Feldschlösschen Lager</td> <td>Bière normale</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		a) Bière	b) Sorte de bière	Exemple Feldschlösschen Lager	Bière normale					1							
a) Bière	b) Sorte de bière																
Exemple Feldschlösschen Lager	Bière normale																
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse d).																	
c) Choisissez dans la première colonne du tableau ci-dessous six bières de la liste des boissons.																	
d) Complétez le tableau en ajoutant le pays de provenance. Pour les bières suisses, indiquez à chaque fois la commune de provenance.																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>c) Bière</th> <th>d) Pays / Commune</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		c) Bière	d) Pays / Commune													3	
c) Bière	d) Pays / Commune																
Report		67															

		Nombre de points maximums obtenus																													
Report		67																													
Exercice 16																															
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.																															
Sur la liste des boissons figurent des apéritifs.																															
a) Classez les apéritifs indiqués dans le tableau sous les types d'apéritifs qui conviennent.		3																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Apéritifs</th> <th style="width: 20%;">Vermouth</th> <th style="width: 20%;">Bitter</th> <th style="width: 30%;">Anis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Martini dry</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Apérol</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Martini Bianco</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ouzo</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Campari</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cynar</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Apéritifs	Vermouth	Bitter	Anis	Martini dry				Apérol				Martini Bianco				Ouzo				Campari				Cynar			
Apéritifs	Vermouth	Bitter	Anis																												
Martini dry																															
Apérol																															
Martini Bianco																															
Ouzo																															
Campari																															
Cynar																															
Les vins doux accompagnent idéalement certains mets.																															
b) Prenez deux vins doux de la liste des boissons.		1																													
c) Indiquez leur origine.		1																													
d) Proposez un mets avec lequel on peut servir un vin doux		1																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">b) Vin doux</th> <th style="width: 33%;">c) Provenance</th> <th style="width: 34%;">d) Pour accompagner</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				b) Vin doux	c) Provenance	d) Pour accompagner																									
b) Vin doux	c) Provenance	d) Pour accompagner																													
Exercice 17																															
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.																															
De nombreux pays et de nombreuses régions viticoles produisent des boissons fabriquées selon un procédé semblable au Champagne.																															
a) Choisissez deux vins mousseux sur la carte qui ne proviennent pas de la région 'Champagne'.		1																													
b) Indiquez le pays d'origine du vin en question.		1																													
c) Nommez la méthode de fabrication utilisée.		1																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">a) Produit</th> <th style="width: 33%;">b) Pays de provenance</th> <th style="width: 34%;">c) Méthode de fabrication</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				a) Produit	b) Pays de provenance	c) Méthode de fabrication																									
a) Produit	b) Pays de provenance	c) Méthode de fabrication																													
Report		76																													

		Nombre de points maximums obtenus																												
Report		76																												
Exercice 18																														
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.																														
La liste des boissons contient aussi des vins provenant d'Europe.																														
a) Choisissez six vins d'Europe, hors la Suisse, sur la carte des boissons.		3																												
b) Citez la région de provenance pour chacun des vins choisis.		3																												
c) Citez le cépage principal.		3																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">a) Vin</th> <th style="width: 33%;">b) Région</th> <th style="width: 33%;">c) Cépage principal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>				a) Vin	b) Région	c) Cépage principal																								
a) Vin	b) Région	c) Cépage principal																												
Report		85																												

		Nombre de points maximums obtenus																									
Report		85																									
Exercice 19																											
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.																											
Les vins suisses sont très appréciés des hôtes.																											
a) Choisissez six vins suisses sur la carte des boissons et reportez-les dans le tableau.		3																									
b) Citez le canton de provenance		3																									
c) Citez le cépage correspondant		3																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">a) Vin</th> <th style="width: 33%;">b) Canton</th> <th style="width: 33%;">c) Cépage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>				a) Vin	b) Canton	c) Cépage																					
a) Vin	b) Canton	c) Cépage																									
Exercice 20																											
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.																											
La diversité des vins est infinie.																											
Indiquez à l'aide d'une croix les affirmations qui sont vraies et celles qui sont fausses.		4																									
	vrai	faux																									
a) Un Schiller est produit à partir de pinot noir uniquement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
b) Un Asti Spumante vient du Piémont.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
c) Dans tout le Beaujolais on ne cultive que le cépage Gamay.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
d) Les vins blancs du Chablis proviennent du canton de Vaud.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
e) Un Rioja contient en majeure partie du Tempranillo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
f) Un Amarone vient de la Toscane.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
g) Les vins blancs de Suisse orientale ne sont fabriqués qu'avec du Chasselas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
h) Dans la Seigneurie grisonne, on cultive du pinot noir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																									
Report		98																									

		Nombre de points maximums obtenus											
Report		98											
Exercice 21													
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.													
Les spiritueux permettent de réaliser des ventes supplémentaires intéressantes.													
a) Attribuez à chaque groupe de spiritueux dans le tableau deux spiritueux extraits de la liste des boissons.		4											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Groupe</th> <th>Spiritueux</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Spiritueux à base de céréales</td> <td>1) 2)</td> </tr> <tr> <td>Spiritueux à base de fruits</td> <td>1) 2)</td> </tr> <tr> <td>Spiritueux à base de vin et ses sous-produits</td> <td>1) 2)</td> </tr> <tr> <td>Liqueurs</td> <td>1) 2)</td> </tr> </tbody> </table>		Groupe	Spiritueux	Spiritueux à base de céréales	1) 2)	Spiritueux à base de fruits	1) 2)	Spiritueux à base de vin et ses sous-produits	1) 2)	Liqueurs	1) 2)		
Groupe	Spiritueux												
Spiritueux à base de céréales	1) 2)												
Spiritueux à base de fruits	1) 2)												
Spiritueux à base de vin et ses sous-produits	1) 2)												
Liqueurs	1) 2)												
b) Créez à l'aide des spiritueux et des liqueurs sur la liste des boissons un long drink classique et un cocktail.		1											
c) Indiquez pour chaque boisson créée deux ingrédients principaux.		2											
b) Long drink :													
c) Deux ingrédients principaux :													
b) Cocktail :													
c) Deux ingrédients principaux :													
Report		105											

		Nombre de points maximums obtenus																					
Report		105																					
Exercice 22																							
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.																							
Les limonades, les jus et les eaux minérales sont des boissons importantes pour la vente dans la restauration.																							
a) Expliquez à un client la différence entre un jus et un nectar.		1																					
Jus :																							
Nectar :																							
b) Indiquez deux critères pour distinguer l'eau minérale de l'eau potable.		1																					
1)																							
2)																							
c) Choisissez six eaux minérales sur la carte des boissons et reportez-les dans le tableau en indiquant également le pays de provenance ou le canton lorsqu'il s'agit d'une eau minérale suisse.		3																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Source d'eau minérale</th> <th>Pays / canton</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Source d'eau minérale	Pays / canton																				
Source d'eau minérale	Pays / canton																						
d) Attribuez les numéros des affirmations aux boissons qui conviennent.		2																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>No</th> <th>Affirmation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Boisson à base de sérum de lait</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Contient de la quinine</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Eau minérale avec jus de citron</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Boisson énergétique avec caféine et taurine</td> </tr> </tbody> </table>		No	Affirmation	1	Boisson à base de sérum de lait	2	Contient de la quinine	3	Eau minérale avec jus de citron	4	Boisson énergétique avec caféine et taurine	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Boisson</th> <th>No</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Red Bull</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Elmer Citro</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Rivella</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Tonic Water</td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Boisson	No	Red Bull		Elmer Citro		Rivella		Tonic Water	
No	Affirmation																						
1	Boisson à base de sérum de lait																						
2	Contient de la quinine																						
3	Eau minérale avec jus de citron																						
4	Boisson énergétique avec caféine et taurine																						
Boisson	No																						
Red Bull																							
Elmer Citro																							
Rivella																							
Tonic Water																							
Report		112																					

		Nombre de points maximums obtenus																																	
Report		112																																	
Exercice 23																																			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.																																			
Pour servir un café de qualité il est important de tenir compte de certains facteurs lors de la préparation.																																			
Enumérez quatre facteurs à prendre en compte lors de la préparation du café et qui influent sur sa qualité dans la tasse.																																			
1)		2																																	
2)																																			
3)																																			
4)																																			
Exercice 24																																			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.																																			
Les thés et les infusions sont des boissons chaudes bienfaitantes très appréciées.																																			
Attribuez les thés et les infusions ci-dessous aux bienfaits qu'on leur prête en complétant le tableau avec le numéro qui convient.																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>No</th> <th>Thé/infusions</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Exemple : Verveine</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Camomille</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Cynorhodon</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Thé noir</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Menthe</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Tilleul</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Rooibos</td> </tr> </tbody> </table>		No	Thé/infusions	0	Exemple : Verveine	1	Camomille	2	Cynorhodon	3	Thé noir	4	Menthe	5	Tilleul	6	Rooibos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>No</th> <th>Bienfaits</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Exemple : soulage les crampes, favorise la digestion</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sans caféine, pauvre en acides tanniques, vitamine C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sédatives et soulagent les crampes</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Anti-inflammatoire, antispasmodique</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Agréable à boire, complètement fermenté</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Contient de la vitamine C, diurétique</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Contre les nausées et les vomissements</td> </tr> </tbody> </table>		No	Bienfaits	0	Exemple : soulage les crampes, favorise la digestion		Sans caféine, pauvre en acides tanniques, vitamine C		Sédatives et soulagent les crampes		Anti-inflammatoire, antispasmodique		Agréable à boire, complètement fermenté		Contient de la vitamine C, diurétique		Contre les nausées et les vomissements
No	Thé/infusions																																		
0	Exemple : Verveine																																		
1	Camomille																																		
2	Cynorhodon																																		
3	Thé noir																																		
4	Menthe																																		
5	Tilleul																																		
6	Rooibos																																		
No	Bienfaits																																		
0	Exemple : soulage les crampes, favorise la digestion																																		
	Sans caféine, pauvre en acides tanniques, vitamine C																																		
	Sédatives et soulagent les crampes																																		
	Anti-inflammatoire, antispasmodique																																		
	Agréable à boire, complètement fermenté																																		
	Contient de la vitamine C, diurétique																																		
	Contre les nausées et les vomissements																																		
Total		117																																	