

Série 2019

Procédure de qualification
Spécialiste en restauration CFC

Connaissances professionnelles

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

Liste des mets & Liste des boissons

Embargo :

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

Examen élaboré par :
Edition :

Commission procédures de qualification d'Hotel & Gastro *formation* Suisse, Weggis
CSFO, service procédures de qualification, Berne

Liste des mets

Hors-d'œuvre froids et salades

Salade mêlée colorée avec pousse de soja
Assortiment de salades
Salade grecque
Terrine aux morilles, salade Waldorf et sauce Cumberland
Carpaccio de bœuf
Cocktail de homard avec toast et beurre

Sauces à salade au choix :

- Sauce italienne
- Sauce française
- French dressing
- Sauce au yogourt

Potages

Consommé Célestine
Oxtail clair
Bouillabaisse
Crème au citron vert
Gazpacho
Crème d'asperges garnie d'asperges vertes

Hors-d'œuvre chauds

Quiche lorraine
Œuf cocotte aux bolets
Bouchées aux légumes printaniers
Coquilles Saint-Jacques au Noilly Prat avec riz créole

Poissons

Beignets de poisson, sauce rémoulade et pommes vapeur
Filets de féra à la zougoise avec riz Venere
Médallions de baudroie sur une sauce légère au safran, accompagnés de risotto au citron
Filets de sole aux artichauts, dés de tomates et pommes parisiennes

Végétarien ou léger

Polenta au gorgonzola
Risotto aux champignons d'été
Lasagne aux légumes
Asperges blanches et vertes avec jambon cru et sauce hollandaise

Viande

Tête de veau
Escalope viennoise
Saltimbocca alla romana
Côte de porc
Entrecôte double (dès 2 personnes)
Goulache hongroise
Pot-au-feu
Ragoût de lapin à la tessinoise
Côtelettes d'agneau à la provençale
Magret de canard

Garnitures et sauces à choix :

- Légumes du marché
- Pommes boulangère
- Croquettes de pommes de terre
- Risotto au safran
- Polenta
- Chou frisé à la crème
- Pommes vapeur
- Spätzli
- Salade de pommes de terre tièdes avec cornichons
- Nouilles au beurre
- Sauce au raifort
- Sauce vinaigrette
- Sauce aux aïelles
- Sauce au Marsala
- Jus au romarin
- Sauce Béarnaise
- Sauce à la moutarde
- Beurre aux fines herbes

Provenance de nos viandes de premier choix :

Boeuf :	Suisse	Volaille :	France
Agneau :	Muotathal, Nouvelle-Zélande	Lapin :	Suisse
Veau :	Suisse	Poissons :	Eau douce, Suisse / eau de mer, France

Desserts et entremets

Chariot de fromages – grand choix de spécialités régionales et internationales, servies avec divers chutneys et des pains assortis
Crème catalane
Crêpes Suzette avec glace vanille (2 personnes)
Coupe Danemark
Tiramisu aux fraises
Tarte à la rhubarbe au crumble avec glace au yogourt
Gratin de fraises au gingembre

Liste des boissons

Eaux minérales :	Henniez bleu/rouge/vert	33 cl	CHF	4.50
	Evian	33 cl	CHF	4.50
	Arkina	33 cl	CHF	4.50
	Aproz	33 cl	CHF	4.50
	San Pellegrino	33 cl	CHF	4.50
	Rhätzünser	33 cl	CHF	4.50
	San Benedetto	35 cl	CHF	5.00
	Perrier	35 cl	CHF	5.50
	Volvic	35 cl	CHF	5.00
Hildon	35 cl	CHF	5.00	
Limonades :	Coca Cola	33 cl	CHF	5.00
	Sprite	33 cl	CHF	5.00
	Orangina	33 cl	CHF	5.00
	Schweppes Tonic	20 cl	CHF	5.00
	Schweppes Bitter Lemon	20 cl	CHF	5.00
	Rivella classic/pauvre en calories/ thé vert	33 cl	CHF	5.00
	Romanette	33 cl	CHF	6.50
Jus/nectars :	Jus d'orange	20 cl	CHF	4.10
	Jus de raisins rouges	20 cl	CHF	5.00
	Michel Bodyguard	20 cl	CHF	5.00
	Cranberry Nectar	20 cl	CHF	5.00
	Cidre Ramseier (alcoolisé)	33 cl	CHF	5.50
Boissons chaudes :	Café/Espresso/Ristretto		CHF	4.00
	Cappuccino		CHF	4.50
	Latte Macchiato		CHF	5.20
	Café fertig		CHF	6.50
	Corretto grappa		CHF	6.50
	Diverses thés et tisanes		CHF	4.00
Bières :	Feldschlösschen pression	30 cl	CHF	5.00
	Calanda brune	33 cl	CHF	6.50
	Clausthaler sans alcool	33 cl	CHF	5.50
	Heineken Lager	50 cl	CHF	6.50
	B Anheuser-Busch	50 cl	CHF	6.50
	Guinness	50 cl	CHF	6.50
	Cardinal Draft	50 cl	CHF	6.50
	Miller Ice	50 cl	CHF	6.50
	Bière blanche Schneider	50 cl	CHF	7.00

Spiritueux/liqueurs/ apéritifs :	Johnnie Walker	4 cl	CHF 12.50
	Pernod	2 cl	CHF 8.50
	Four Roses	4 cl	CHF 12.50
	Prunes	2 cl	CHF 9.50
	Amaretto di Saronno	4 cl	CHF 8.50
	Marc de Bourgogne	2 cl	CHF 10.00
	Williams	2 cl	CHF 9.50
	Macallan 18 years old	4 cl	CHF 18.50
	Martini dry	4 cl	CHF 8.50
	Cognac Courvoisier VSOP	2 cl	CHF 15.50
	Bailey's	4 cl	CHF 9.50
	Apérol	4 cl	CHF 6.50
	White Peach	2 cl	CHF 8.50
	Trojka Vodka	4 cl	CHF 8.50
	Jägermeister	4 cl	CHF 9.00
	Kirsch	2 cl	CHF 11.50
	Martini Bianco/Rosso	4 cl	CHF 7.50
	Ouzo	2 cl	CHF 7.50
	Gin Bombay Sapphire	4 cl	CHF 9.00
	Rhum Havanna Club	4 cl	CHF 9.50
	Grappa di Sangiovese	2 cl	CHF 9.50
	Cognac Frapin XO	2 cl	CHF 12.50
	Campari	4 cl	CHF 8.00
	Cynar	4 cl	CHF 7.50
	Calvados Morin	2 cl	CHF 9.50
	Sherry Tio Pepe	5 cl	CHF 8.00
	Porto Taylor Ruby	5 cl	CHF 8.50

Vins :	Dézaley Clos des Abbayes	75 cl	CHF 52.00
	Maienfelder Blauburgunder	75 cl	CHF 59.00
	Fendant de Sion	75 cl	CHF 42.00
	Pouilly fumé	75 cl	CHF 52.00
	Verdejo Bodega National	75 cl	CHF 48.00
	Château Rieussec	75 cl	CHF 128.00
	Gosset Brut classic	75 cl	CHF 95.00
	Freixenet Cava sec	75 cl	CHF 48.00
	St-Saphorin	75 cl	CHF 45.00
	Eglisauer Blauburgunder	75 cl	CHF 63.00
	Aigle les Murailles	75 cl	CHF 52.50
	Œil de Perdrix Château d'Auvernier	75 cl	CHF 49.50
	Hermitage	75 cl	CHF 69.50
	Chambolle Musigny	75 cl	CHF 78.00
	Dôle des Chevaliers	75 cl	CHF 43.00
	Château Montrose	75 cl	CHF 92.00
	Mauler classic demi-sec	75 cl	CHF 75.00
	Château Lynch-Bages	75 cl	CHF 135.00
	Twanner Sauvignon Blanc	75 cl	CHF 45.00
	Chianti classico	75 cl	CHF 67.00
	Tignanello	75 cl	CHF 75.00
	Chablis Latour	75 cl	CHF 53.00
	Primitivo di Manduria	75 cl	CHF 49.00
	Rioja Reserva	75 cl	CHF 69.00
	Barbera d'Asti	75 cl	CHF 58.00
	Cabernet franc de Satigny	75 cl	CHF 55.50
	Valduero Ribera del Duero	75 cl	CHF 62.00
	Prosecco brut	75 cl	CHF 52.00