

PDQ 2016

**COMMENT PUIS-JE ME
PRÉPARER?**



DATES PROCEDURE DE LA QUALIFICATION 2016

PdQ pratique entre la fin mai et la mi-juin 2016



**PdQ écrite le lundi de Pentecôte,
16 mai 2016, le matin**



**PdQ orale le lundi de Pentecôte,
16 mai 2016, l'après-midi**



OU EST-CE QUE JE TROUVE MA DOCUMENTATION?

Nouveau! 2016

Devoirs : préparation de 4 corbeilles de marchandises avec surtout des produits de la région => Valais

Les corbeilles de marchandises pour la procédure de qualification sont prêtes début novembre 2015.

Vous recevrez la liste des denrées alimentaires et les devoirs des 4 corbeilles de marchandises par les professeurs des écoles professionnelles concernées.

DE QUELS DOSSIERS AI-JE BESOIN POUR LA PDQ ?

Vous recevrez pour votre examen une liste des mets imposés, qui n'est que valable pour le canton du Valais.

- Mets de viande, féculents et pommes de terre, mets aux légumes, entremets / desserts, mignardises.**

Le candidat est responsable de la préparation des recettes pour 4 personnes, des mets imposés!

Il n'y a pas de recettes à disposition!

Tous les documents sont à imprimer x 2!

Le jour de l'examen, donner un dossier des recettes à l'expert concerné.

VOTRE PRÉPARATION!

Il est nécessaire de commencer avec les corbeilles de marchandises et la liste d'économat:



- 1. Préparation de toutes les recettes**
- 2. Eventuellement compléter les recettes**
- 3. Contrôler et cocher les marchandises nécessaires sur la liste de marchandises**
- 4. Compléter la planification et l'organisation personnelle**
- 5. Finalisation de la liste de marchandises pour remise au chef expert**
- 6. La liste de la corbeille de marchandises compte comme liste de commande!**
- 7. Préparer un classeur de recettes des mets imposés pour la PdQ. (2 copies)**

CORBEILLES DE MARCHANDISES

Programm Qualifikationsverfahren für Warenkorb und Pflichtgerichte



Département de l'éducation, de la culture et du sport
Service de la formation professionnelle
Section des examens


Departement für Erziehung, Kultur und Sport
Dienststelle für Berufsbildung
~~Section Prüfungen~~

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Kür: Warenkorbgerichte		Pflicht: Pflichtgerichte	
Warenkorb:		Pflicht: Pflichtgerichte	
1. Gang;	Vorgericht kalt, warm oder lauwarm (lauwarm, mit minimum einem warmen Komponenten)	4. Gang;	Hauptgang: Schlachtfleisch / Mastgeflügel Sättigungsbeilage
2. Gang;	Suppe mit Kriterien		Zwei Gemüse (zwei verschiedene Garmethoden)
3. Gang;	Fischgericht (Feucht- oder Trockenhitzetechnik) Stärkebeilage	5. Gang;	Süssspeise mit einem Kleingebäck (min. 200 g Grundmasse für Kleingebäck)
Obliqatorische Weisungen			
Warenkorb N°1		Die Pflichtgerichte werden von der verantwortlichen, kantonalen Prüfungskommission erstellt.	
1. Gang;	Kaltes Vorgericht <i>Scampi ou crevettes</i>	Die möglichen Pflichtgerichte werden den Lernenden frühzeitig bekannt gegeben, (anfangs November) damit sich diese entsprechend vorbereiten können.	
2. Gang;	Klare Suppe <i>Kraftbrühe mit verarbeiteter Garnitur</i>		
3. Gang;	Fisch mit Feuchthitzetechnik <i>Forelle</i> Stärkebeilage <i>Frei</i>	Die zu kochenden Pflichtgerichte werden dem Kandidaten am Prüfungstag abgegeben.	

CORBEILLES DE MARCHANDISES

Grundmise en place Liste für das Qualifikationsverfahren für alle Warenkörbe



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Département de l'éducation, de la culture et du sport
Service de la formation professionnelle
Section des examens

Departament für Erziehung, Kultur und Sport
Dienststelle für Berufsbildung
Sektion Prüfungen

Zutaten	Lebensmittel	Informationen	Zutaten	Lebensmittel	Informationen	
1	Fische	Goldbrasse	15	Zucker / Süssmittel	Melasse	
		Forelle			Honig	Wallis / VS
2	Krustentiere	Krevetten		Kristallzucker		
		Scampis		Rohrzucker		
		Pouletbrust	Schweiz / CH	Puderzucker		
3	Geflügel	Entenbrust		Vanillezucker		
		Kaninchenfilet		Erdnussöl		
4	Fleisch	Klarifikation	16	Öl und Essig		
		Rohschinken		Rindfleisch	Baumnussöl	
5	Fleischerzeugnisse	gekochter Schinken	Wallis / VS	Sesamöl		
		geräucherter Speck	Wallis / VS	Sonnenblumenöl		
		Trockenfleisch	IGP / VS	Olivenöl / Rapsöl		
		Bratbutter		Balsamico Essig	klassisch und weiss	
6	Milchprodukte	Kochbutter		Apfelessig		
		Vollrahm 35%	Vallait / VS	Rot- & Weissweinessig		
		Saucen Halbrahm	Vallait / VS	Sherryessig		
		Raclette Käse	Wallis / VS	Estragonessig		
		geriebener Käse	Extrahartkäse			
		Past./UHT Milch	Vallait / VS			
		Mascarpone		17	Frische Kräuter	
		Magerquark			Dill	
		Tomme Käse	Wallis / VS		Basilikum	
		Nature Joghurt	Wallis / VS		Schnittlauch	
7	Eier	Ganze Eier	Wallis / VS	Estragon		
		Past. Vollei		Lorbeer	getrocknet	
		Past. Eiweiss		Pfefferminze		
		Past. Eigelb		Petersilie	glatt / gekraust	
8	Gemüse			Rosmarin		
		Knoblauch		Thymian		
		Weisse Spargeln	Wallis / VS	Zimt	Stengel / gemahlen	
		Auberginen	Wallis / VS	18	Gewürze	
		Rote Renden	Wallis / VS		Gewürznelken	
		Karotten	gelb und rot		Kümmel	
		Sellerie Knolle	Wallis / VS		Curry	Pulver
		Champignons Paris	weiss /braun VS		Ingwer	
					Vanillestängel	
					Muskatnuss	
			Paprika			
			Currypaste	rot und grün		

PROCEDURE DE QUALIFICATION



Le matin



**Le chef expert
annonce le matin
le corbeille de
marchandise de
la journée.**

**Vous préparez et
donnez vos dossiers
à votre expert**

PRÉSENTATION DES RECETTES

Hotel & Gastro Formation

Cuisine

Fiche de recette / planification

Nom	Date
Brasg Sandra	21.09.2012

Thème	Pages
Mets froid de légumes	

Mets : Carapaccio de légumes

Méthodes de cuisson : 0

Temps de préparation : 30

Temps de cuisson : 10 min.

Ingrédients pour : 4 personnes

Quantités	Ingrédients	Mise en place / préparation
2 pots	Courgettes vertes	Laver et couper en rondelles et
1 pot	Aubergine	Griller avec un peu d'huile
2 pots	Tomates grappe	Émonder (enlever peau et pép
1 pot	Citron	Confectionner une vinaigrette
20 g	Vinaigre de Xérès	
50 g	Huile d'olive	
5 g	Graines de coriandre	
	Sel, poivre du moulin	Assaisonner
8 feuilles	Basilic frais	Décorer


Présentation :

Dressage : en rosace ou autre arrangement

Décoration : basilic frais ou tte

Vaisselle : assiette

BPF : laver, éplucher, laver et planché de bonne couleur



Les recettes sont à écrire sur les feuilles prévues. / feuilles de recette => Homepage Hotel Gastro formation

Si un autre document est utilisé, il faut mentionner les mêmes données que sur la fiche de recette existante.

PROCÉDURE DE QUALIFICATION



Le matin



Le chefexpert annonce le matin les mets imposés de la journée.

Si vous voulez utiliser des recettes personnelles, il faut les présenter à l'expert pour approbation.

PDQ METS IMPOSÉS 2016

Mets de viande / Fleischgerichte

1. Osso - buco cremolata / Ossobuco cremolata
2. Bœuf braisé bourguignonne / Rindsschmorbraten Burgunder Art
3. Blanquette de veau aux légumes variés / Kalbsblankett mit buntem Gemüse
4. Rôti de porc aux fruits séchés / Schweinsbraten mit Dörrfrüchten
5. Carré d'agneau à la provençale / Gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste
6. Goulache hongroise / Ungarisches Gulasch
7. Fricassée de volaille à l'estragon / Geflügelfrikassee mit Estragon
8. Ragoût de veau grand - mère / Kalbsragout Grossmutterart
9. Rôti de porc sauce au porto et tomates séchées / Schweinsbraten mit Portweinsauce und getrockneten Tomaten
10. Piccata milanaise / Piccata alla milanese

PDQ METS IMPOSÉS 2016

Féculents et pommes de terre / Mehlspeisen und Kartoffelgerichte

1. Risotto au safran / Safranrisotto
2. Risotto au merlot / Merlot - Risotto
3. Riz pilaf / Pilaw Reis
4. Nouilles au beurre / Nudeln in Butter
5. Gnocchi romaine / Griessnocken
6. Spaetzli / Spätzli
7. Pommes dauphine / Dauphine - Kartoffeln
8. Pommes galettes / Kartoffelgaletten
9. Pommes croquettes / Kartoffelkroketten
10. Pommes lyonnaise / Lyoner Kartoffeln

Mets de légumes / Gemüsegericht

1. Fenouil braisé / Geschmorter Fenchel
2. Laitue braisée aux légumes / Geschmorter Lattich mit Gemüse
3. Ratatouille / Ratatouille
4. Carottes glacées / Glasierte Karotten
5. Betteraves rouges glacées / Glasierte Randen
6. Tomates farcies provençale / Gefüllte Tomaten provenzalische Art
7. Epinards étuvés aux pignons / Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen
8. Courgettes provençale / Zucchetti provenzalische Art
9. Petits pois à la française / Erbsen französische Art
10. Flan de carottes / Karottenflan

PDQ METS IMPOSÉS 2016

Entremets / Süßspeisen

1. Crème bavaroise / Bayerische Creme
2. Flamri aux fraises / Flammeri mit Erdbeeren
3. Beignets aux pommes sauce vanille / Apfelküchlein mit Vanillesauce
4. Panna cotta sauce fraises / Panna cotta mit Erdbeeren
5. Mousse glacée au yogourt et au citron / Schaumgefrorenes mit Joghurt und Zitrone
6. Crème renversée / Gestürzte Karamellcreme
7. Tiramisu / Tiramisu
8. Rissoles aux pommes sauce vanille / Apfelkrapfen mit Vanillesauce
9. Mousse au chocolat / Schokoladenmousse
10. Crème de yogourt aux myrtilles / Joghurtcreme mit Heidelbeeren

Friandises / Konfekt

1. Bruns de Bâle / Basler Brunli
2. Macarons aux noisettes / Haselnussmakronen
3. Milanais / Mailänderli
4. Œil de bœuf / Ochsenaugen
5. Sablés / Sablés
6. Macarons à la noix de coco / Kokosnussmakronen
7. Cœurs de France / Preussen
8. Petit fours dressés / Spritzkonfekt



DÉROULEMENT DE LA PDQ



Présentation des personnes:
Chef expert
Experts
Chef de cuisine / Coach

Le déroulement de l'examen pratique est adapté étant donné que l'examens oraux ont lieu le même jour que la procédure de qualification écrite.

Le matin => examens écrits à Sion et Brigue
L'après-midi => examens oraux à Sion et Brigue

La planification et l'organisation sont établies par le chef expert. Les invitations sont faites par l'Etat du Valais => chacun reçoit sa convocation personnelle!

**SI VOUS N'AVEZ PAS RECU DE CONVOCATION, VEUILLEZ
L'ANNONCER DE SUITE!**

DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

- 07.30 Accueil des candidats en tenue professionnelle
- 07.45 Explication de la journée, attribution du coach (expert 1) et répartition des postes de travail
Information quant au choix de la corbeille de marchandises et distribution du programme des mets imposés
- 08.00 Début des travaux de planification
Le candidat commente et discute les processus et plan de travail avec son expert
- 09.00 Début des travaux pratiques en cuisine
- 11.15 Rangement du poste de travail (denrées alimentaires rangées correctement)
- 11.30 **Pause obligatoire**
Repas de midi du candidat facultatif
- 12.00 Le candidat contrôle avec son coach le plan de travail et planifie les étapes suivantes
- 12.15 Reprise des travaux pratiques

DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

- 13.30 Envoi du hors d'œuvre froid ou tiède
- 13.45 Envoi du potage
- 14.05 Envoi du mets de poisson avec le féculent
- 14.30 Envoi du plat principal (mets de viande, mets de légumes et féculent)
- 15.00 Envoi de l'entremet et des friandises

- 15.10 Nettoyage et entretien du poste de travail ensuite changement de tenue et remplir la feuille de satisfaction. Bilan avec les candidats.

Fin de la procédure de qualification

- 16.00 Départ des candidats avec les salutations des experts

INFORMATIONS EXAMEN ORAL ET ÉCRIT 2016

Début de la procédure de qualification écrite à 08:15. Fin 11:45 (pause de 15 minutes comprise). L'examen comprend 4 dossiers obligatoires.

Début des examens oraux à 13:30, selon convocation personnelle. L'examen consiste en 40 minutes de discussion technique et 10 minutes de discussion en langue étrangère.

Les examens ont lieu à Brig et à Sion, école professionnelle

Chef d'examen:

Buri Roland GBS Brigue

Ackermann Raphael CFP Sion

DISCUSSION TECHNIQUE

40 MINUTES

20 minutes sur une des 4 corbeilles

- **10 mn connaissances culinaires**
- **10 mn connaissances marchandises**

20 minutes sur une suite de mets imposés

- **10 mn connaissances culinaires**
- **10 mn connaissances marchandises**

DOCUMENTS AUTORISÉS

Hotel & Gastro formation		1 ^{er} semestre Compétences à acquies	
Objectifs	Concrétisation	Mat. présentée	Indicateurs de suivi
1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier les liens entre les méthodes de cuisson choisies, les appareils de cuisson et l'équipement appropriés - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
1.6.3 Techniques de préparation	<ul style="list-style-type: none"> - Définir la technique de chaleur sèche et la technique de chaleur humide (stratégie rationnel sur le thème) - Appliquer les techniques de préparation de façon appropriée (blanchir à l'eau ou à la vapeur, blanchir à l'huile, faire rouir, fondre) - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
1.6.4 Technique de chaleur humide	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les possibilités d'utilisation des équipements appropriés (mettre l'accord sur le thème) - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
1.6.5 Technique de chaleur sèche	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les possibilités d'utilisation des équipements appropriés (mettre l'accord sur le thème) - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
1.7.1 Importance et impact	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation attractive et créative des plats - Respecter et appliquer les bases pour la présentation - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
1.7.2 Auxiliaires de vente	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir l'application et le fait des aides à la vente à propos carte avec les offres, aide à la vente-optimiser, etc 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
1.7.3 Éléments de présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer de façon optimale et équilibrée les couleurs, les garnitures, les combinaisons et la quantité dans la présentation - Je prends note de mes conclusions sur ce thème dans mon rapport de travail 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Nom : _____
 Objectif évalué n° : 1.7.3
 Travail : Éléments de présentation
 Semestre : 1

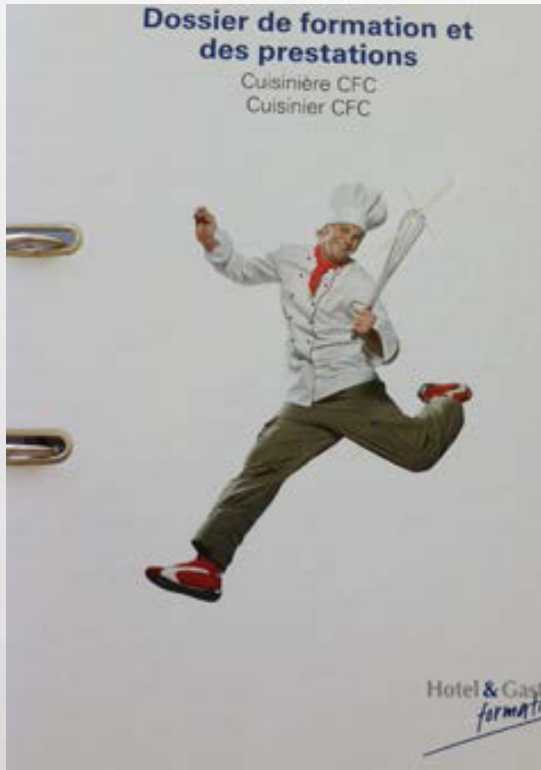
Astuce n°1 : imaginer son assiette dressée.

Comme un peintre devant sa toile, ou un écrivain devant sa page blanche, la cuisine est un art qui demande de l'imagination. Il est donc conseillé de visualiser dans la tête le dressage de son assiette, quitte à effectuer un petit dessin quand le temps le permet.



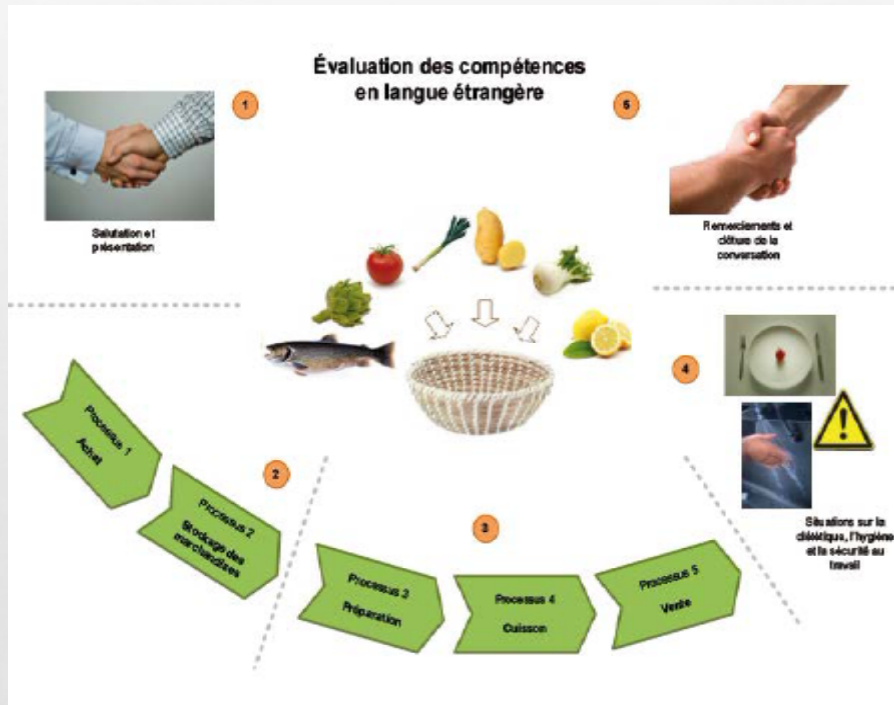
Astuce n°2 : travailler le volume de sa garniture

Un plat, qu'il s'agisse, d'une entrée, d'un plat ou d'un dessert est le plus souvent composé d'un aliment principal et d'une garniture qui l'accompagne. Le plus simple pour dresser une jolie assiette est de commencer par travailler la présentation de la garniture, au centre de l'assiette, en s'aidant d'un emporte-pièces de la forme souhaitée.



LANGUE ÉTRANGÈRE 8 - 10 MINUTES

Conversation d'examen selon 5 processus
Base => corbeille de marchandise



1. Achat
2. Stockage marchandises
3. Préparation
4. Méthodes cuisson
5. Vente

Des documents pour la préparation sont remis! => Fil rouge.

Ces documents ne peuvent toutefois pas être utilisés comme support lors de la procédure de qualification, langue étrangère!

Dire bonjour et ce présenter (1 minute)

Comment vous appelez-vous ?

Où travaillez-vous ?

Où habitez-vous ?

Comment se nomme votre chef de cuisine ?

Composition des paniers de marchandises (3 minutes)

Contenue de la corbeille des marchandises.

L'élève doit traduire ces 4 corbeilles en allemand

et le faire apparaître dans son dossier

Préparation des paniers de marchandises (3 minutes)

Préparation des mets de la corbeille

Nommez 5 fruits et légumes de la corbeille choisie ?

Quelles sont les méthodes de cuissons utilisées ?

Expliquez avec des mots simples 1 des recettes de votre corbeille ?

Alimentation, Hygiène, sécurité au travail (2 minutes)

Situation diététique, hygiène, sécurité de travail.

Quels sont vos projets d'avenir ? (1 minutes)

Dire au revoir, faire les adieux, prendre congé.

MERCI POUR VOTRE ATTENTION!



Encore des questions?