



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

ANNEXE 1

LISTE LIMITATIVE DES DENREES DISPONIBLES

BOUCHERIE / VOLAILLE

Cuisses de poulet

LEGUMES

Carottes
Echalotes

FRUITS

Poires Williams

EPICERIE

Huile d'olive

Les produits courants d'épicerie et de crèmerie sont à la disposition des candidats (voir annexe 2).

ANNEXE 2

LISTE DES DENREES CONSIDEREES COMME COURANTES EN CREMERIE - EPICERIE ET DIETETIQUE

PRODUITS FRAIS

Ail
Herbes aromatiques
Oignons

CREMERIE

Beurre doux
Crème UHT à 30 % de MG
Emmental râpé
Lait ½ écrémé UHT et lait écrémé UHT
Margarine ordinaire et au Tournesol
Œufs extra-frais

EPICERIE

Amandes effilées
Bouillon de volaille, de bœuf déshydratés
Café lyophilisé
Cannelle poudre
Chapelure
Chocolat noir à cuire
Chocolat poudre, cacao en poudre
Concentré de tomate
Confiture d'abricot
Court-bouillon déshydraté
Curry en poudre
Extrait de café
Extrait de fleur d'oranger
Farine de blé type 55
Fécule de pomme de terre
Gelée de groseille
Herbes aromatiques séchées
Huile d'arachide, de tournesol
Maïzena
Moutarde forte
Muscade noix ou râpé
Poivre moulu
Poudre à lever
Raisins secs
Rhum
Riz long
Riz rond
Sel fin, gros
Semoule de blé fine
Sucre glace
Sucre semoule et morceaux
Vanille poudre, liquide, gousse
Vin blanc sec 12 % vol
Vinaigre de vin

PRODUITS DIETETIQUES

Aspartam
Farine sans gluten
Poudres hyperprotéinées
Saccharine
Substitut de lait sans lactose

Document-réponse 1 en deux exemplaires
BON DE COMMANDE

N° d'anonymat

.....

Quantités demandées : Préciser kg, L, pièce, unité, ...

| Désignation du plat Nom des denrées par rayon d'achat | Préparation A | | Préparation B | | Préparation C | | Total des denrées | |
|---|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------------|---------------------|
| | Net 1 pers | Net n*...pers | Net 1 pers | Net n*...pers | Net 1 pers | Net n*...pers | Quantités nettes | Quantités brutes |
| | | | | | | | | |

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Sujet de référence : | Date de l'épreuve : |
| Numéro de référence : | Poste de la cuisinette : |

Document-réponse 2 en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

.....

Fiche destinée au personnel

Fabrication du plat principal : Poulet braisé / carottes (régime standard)

(de la livraison des matières premières, jusqu'à la distribution du plat terminé)

Présenter les mesures d'hygiène à appliquer lors des différentes étapes de fabrication de ce plat.

| OPERATIONS EFFECTUEES | ZONES DE TRAVAIL | MESURES D'HYGIENE A APPLIQUER |
|-----------------------|------------------|-------------------------------|
| | | |

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Sujet de référence : | Date de l'épreuve : |
| Numéro de référence : | Poste de la cuisinette : |
| | Page 6/6 |

COMPOSITION DE CERTAINS PRODUITS EN COMPLÉMENT A LA TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS

| PRODUITS | PROTIDES | LIPIDES | GLUCIDES | Na | K | Ca | OBSERVATIONS COMPLÉMENTAIRES |
|--|-----------------|---------|----------|------------------|-------|-------|---|
| | en g pour 100 g | | | en mg pour 100 g | | | |
| Lait concentré sucré (Nestlé) | 8,2 | 9 | 54,2 | 160 | 380 | 300 | saccharose |
| Lait concentré non sucré (Gloria) | 6,5 | 7,5 | 9,8 | 120 | 250 | 235 | Sans saccharose |
| Lait sec entier non sucré (Mont blanc) | 25,6 | 26,5 | 39,3 | 350 | 1 400 | 950 | Sans saccharose |
| Lait sec écrémé non sucré (Régilait) | 36 | 0,7 | 51,8 | 1 200 | 2 000 | 1 500 | Sans saccharose |
| Gallia 1 – Lait sec | 13 | 25 | 57 | 170 | 655 | 500 | Lait pour nourrisson |
| Gallia 2 – Lait sec | 14,3 | 21,3 | 57,6 | 235 | 715 | 540 | Lait de suite |
| Lait croissance (Candia) | 2,5 | 2,4 | 7,9 | 37 | 130 | 110 | Fer = 1,4 mg |
| Lait sec DIARGAL (Gallia) | 14,7 | 20,3 | 59,7 | 300 | 600 | 450 | Sans lactose |
| Lait sec AL 110 (Nestlé) | 14 | 25 | 55,5 | 170 | 600 | 450 | Sans lactose enrichi en fer 4,4 mg/100 g |
| Lactodiet (DHN) | 3,3 | 1,5 | 4,6 | 50 | - | 125 | Lait sans lactose liquide |
| Lait sec O-LAC (Mead-Johnson) | 11,8 | 27,7 | 55,6 | 156 | 572 | 426 | Sans lactose |
| Nesvital (Nestlé) | 87,2 | 1,8 | <0,3 | 0,06 | - | 1 400 | Protéines de lait |
| Protil 1 (Jacquemaire) | 90 | 1,5 | 0,1 | 0,03 | 30 | 1 250 | Protéine de lait sans lactose |
| Protifar + (Novartis) | 88,5 | 1,6 | 0,5 | 30 | 50 | 1 350 | idem |
| SP 95 (D.H.N.) | 87 | 1,8 | 0,5 | 120 | 60 | 1 150 | Protéines de lait + végétales |
| Huile Cérès (Astra-Calve) | - | 100 | - | - | - | - | 95 % T.C.M. |
| Liprocil (Nestlé) | - | 100 | - | - | - | - | 80 % T.C.M. + A.G.E. |
| Margarine Cérès (Astra-Calve) | 0,05 | 80 | 0,2 | 40 | - | 6 | 72 % T.C.M. |
| Dextrine-Maltose (Picot) | 0,15 | 0 | 94 | 5 | 1 | - | Dextrine-Maltose |
| Fontomalt (Nutricia) | - | - | 95 | 2 | 1 | - | Dextrine-Maltose |
| Farine diastasée : diase bouillie fluide à cuire (Jacquemaire) | 8,8 | 1,6 | 81,8 | 25 | 170 | 22 | |
| Farine diastasée : Blédine Riz Tapioca, sans gluten, instantanée (Jacquemaire) | 2,7 | 1,5 | 93 | 15 | 25 | 45 | |
| Fleur de Maïs (Maizena) | 0,3 | 0,6 | 85 | 4 | 4 | 9,8 | |
| Farine Florigoz, enrichie, sans gluten, instantanée (Guigoz) | 13,2 | 1,2 | 77 | 14 | 210 | 30 | |
| Préparation de type farine (Rite Diet) | 0,25 | - | 85 | 10 | 8 | < 40 | Hypoprotidique sans gluten |
| Préparation de type Biscotte (Aproten) | < 1 | 8,5 | 82,5 | < 40 | < 70 | - | Hypoprotidique sans gluten |
| Préparation de type Pain (Rite Diet) | < 1 | 7,8 | 59,2 | < 500 | < 40 | 14 | Hypoprotidique sans gluten salé |
| Pâtes à potage - spaghetti (Rite Diet) | 0,5 | 1,5 | 85,5 | < 100 | < 20 | 40 | Hypoprotidique sans gluten |
| Préparation de type Farine (Taranis) | 5,5 | 1 | 80 | < 40 | < 40 | 250 | Enrichi en fer sans gluten |
| Préparation de type Biscotte (Riesal) | 3,4 | 13,7 | 77,2 | 130 | < 60 | | Sans gluten |
| Préparation de type pain de mie (Valpiform) | 4,5 | 3,9 | 48,1 | 450 | 40 | | Sans gluten salé |
| Coquillettes - Nouilles (Glutafin) | 7,9 | 1,6 | 78,6 | 15 | 10 | | Sans gluten |
| Viandes-Légumes homogénéisées | | | | | | | |
| - Carottes Poulet (Nestlé) | 2,1 | 1,7 | 6,9 | nc* | nc | nc | |
| - Légumes Jambon (Nestlé) | 2,3 | 1 | 7,9 | nc | nc | nc | |
| Légumes homogénéisés | | | | | | | |
| - Haricots verts (Guigoz) | 1,1 | 0,7 | 7,2 | 97,2 | 123 | 44,5 | |
| - Jardinière de légumes (Guigoz) | 0,8 | 0,2 | 7 | 105 | 140 | 14,1 | |
| - Légumes assortis (Gallia) | 1 | 0,15 | 7,4 | 141 | 225 | 22 | |
| - Carottes diététiques hyposodées (Guigoz) | 0,7 | 0,1 | 7,8 | 20 | 203 | 27,3 | |
| - Légumes diététiques hyposodés (Jacquemaire) | 1,8 | 0,2 | 6,6 | 20 | 239 | 31,9 | |
| Fruits homogénéisés | | | | | | | Vitamine C (en mg) |
| - Coings-pommes (Jacquemaire) | 0,3 | 0,15 | 22,5 | 2 | 135 | 11 | 9 |
| - Pulpes pommes et coings (Jacquemaire) | 0,3 | 0,2 | 10 | 5 | 130 | 13 | - |
| - Pommes-Bananes (Nestlé) | 0,2 | 0,1 | 15,7 | 1 | 100 | 3 | 12 |
| - Pommes-cassis (Guigoz) | 0,3 | 0,3 | 17 | 0,7 | - | - | 25 |
| - Ananas-Bananes sans sucre (Gallia) | 0,7 | 0,1 | 13,3 | 3 | 280 | 11 | 14 |
| Jus de fruits | | | | | | | Vitamine C (en mg) |
| - Pommes-pruneaux (Blédina) | 0,4 | - | 15,2 | 1 | 140 | | 6 |
| - Raisins-abricots (Blédina) | 0,2 | - | 13,8 | 1,2 | 100 | | 7 |
| - Ananas-orange (Gallia en biberon) | 0,2 | - | 12,4 | 2 | | | 20 |
| Compléments oraux - composition par briquette de 200 mL | | | | | | | |
| Nutridorol (Novartis) | 18,8 | 5,6 | 31,2 | <40 | 120 | 550 | |
| Clinutren Fruit (Nestlé) | 8 | - | 54 | 0,03 | 100 | 110 | Boissons parfumées |
| Clinutren 1.5 (Nestlé) | 11 | 10 | 42 | 0,16 | 340 | 160 | |
| Fortimel (Nutricia) | 20 | 7 | 29,6 | 100 | 400 | 604 | sans lactose |

*nc : non connu

6 mai 2002