



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

Le Ministre de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse,

Vu le règlement grand-ducal du 24 octobre 2011 fixant les conditions d'admission au stage, le déroulement du stage et l'examen de fin de stage ouvrant l'accès aux fonctions de formateur d'adultes, notamment le chapitre 1er.- L'examen-concours d'admission au stage des fonctions de formateur d'adultes ;

Arrête :

Article unique : Le programme, la durée des épreuves et le coefficient attribués à chaque épreuve du concours de recrutement aux fonctions de formateur d'adultes d'enseignement pratique E2 dans la spécialité « traiteur » sont approuvés sous la forme décrite ci-annexée.

Luxembourg, le 28 février 2014

Le Ministre de l'Éducation nationale
de l'Enfance et de la Jeunesse,

Concours de recrutement pour l'admission au stage de la fonction de formateur
d'adultes d'enseignement pratique dans la spécialité « traiteur »

Épreuve	Coef.	Durée	Programme
a) Épreuve écrite en théorie professionnelle.	1	4 heures	<p>Théorie professionnelle denrées alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lait & produits laitiers • Oeufs • Graisses & huiles alimentaires • Céréales et produits céréaliers • Pâtes alimentaires, pain et produits de développement • Légumineuses • Légumes • Pommes de terre • Champignons • Fruits et produits à base de fruits • Herbes, fleurs & épices • Condiments & additifs • Poissons • Crustacés, mollusques & échinodermes • Viande de boucherie • Abats & produits carnés • Volaille • Gibier à poil & gibier à plumes <p>Théorie professionnelle entreprise et alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomie • Cuisine • Hygiène • Sécurité au travail • Écologie • Exigences d'une alimentation saine • Substances nutritives • Cellules et organisation du corps • Besoins en énergie • Hydrates de carbone & matières grasses • Protéines, eau, substances minérales & vitamines • Substances aromatiques & substances bioactives • Enzymes, hormones, métabolisme & équilibre acide alcalin • Formes alimentaires particulières • Alimentation incorrecte • Toxiques <p>Manuel recommandé:</p> <p align="right">PAULI Technologie culinaire (version française) ISBN 978-3-9523024-2-2 Pauli Fachbuchverlag</p> <p align="right">PAULI Lehrbuch der Küche (deutsche Ausgabe) ISBN 3-9523024-0-6 Pauli Fachbuchverlag</p>

b) Calcul professionnel	1	4 heures	<p>Calcul professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Types de coûts dans la gastronomie • Composition du chiffre d'affaires • Calculs de cuisine • Tableaux des pertes • Contrôle de la consommation • Établissement des coûts réels • Stocks, inventaire <p>Manuel recommandé:</p> <p style="padding-left: 40px;">Pauli Technologie culinaire (version française) ISBN 978-3-9523024-2-2 Pauli Fachbuchverlag</p> <p style="padding-left: 40px;">PAULI Lehrbuch der Küche (deutsche Ausgabe) ISBN 3-9523024-0-6 Pauli Fachbuchverlag</p>
c) Épreuve pratique et orale (démonstration pratique et orale sur un sujet imposé)	2	0,5h 2h temps de préparation	<p>Les sujets sont choisis parmi les modules pratiques figurant sur le programme officiel de la formation professionnelle du domaine professionnel en question.</p> <p>L'évaluation sera focalisée entre autres sur la méthodologie, la didactique et les compétences de transmission du candidat.</p>

Exemples d'épreuves



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

EXAMEN CONCOURS RECRUTEMENT
FORMATEUR D'ADULTES
en enseignement pratique
PREMIÈRE ÉPREUVE ÉCRITE

SPÉCIALITE: **Traiteur**

DATE : 26 avril 2021

DURÉE 4 heures

BRANCHE: **Théorie professionnelle**

Partie 1 – 120 points

**Connaissances professionnelles, connaissances des marchandises,
étude des menus et connaissances culinaires**

Partie 2 – 120 points

**Nutrition, hygiène & HACCP, sécurité au travail,
installations & organisation de la cuisine.**



Partie 1 - 120 points

Connaissances professionnelles, connaissances des marchandises, étude des menus et connaissances culinaires

1) 6 points

Énumérez les critères de qualité et de fraîcheur des poissons. (Minimum 6)

1		5	
2		6	
3		7	
4			

2) 6 points

Votre chef vous demande d'habiller les poissons réceptionnés pour la préparation du gratin. Indiquez pour chacun des poissons, l'origine et le nombre de filets (par une croix).

	Origine (eau douce/mer)	2 filets	4 filets
Saumon			
Saint-Pierre			
Sole			
Brochet			
Anguille			
Turbot			
Dorade			
Bar			
Omble chevalier			
Truite			
Rouget			



3) 3 points

La réalisation du « tartare de saumon »

Indiquez les ingrédients nécessaires à la préparation de cette recette.

4) 6 points

Le chef de cuisine, vous demande dans l'élaboration du fumet de poisson de faciliter la progression, vous rédigez un document de synthèse concernant la technique de préparation d'un fumet de poisson.

Écrivez en 6 étapes, l'élaboration du fumet de poisson.

étape 1		étape 4	
étape 2		étape 5	
étape 3		étape 6	

5) 4 points

Préciser le terme « jus de déglçage » .





8) 2 points

Pour le **bouillon** vous pouvez utiliser différents morceaux. Indiquez aux moins 2 morceaux de bœuf que vous devez commander auprès de votre boucher.

--	--	--

9) 12 points.

Vous êtes chargé(e) de la cuisson des légumes.

Complétez le tableau suivant en indiquant la famille d'appartenance de chaque légume (voir exemple), à l'aide des mots suivants :

Légumes : tubercules, inflorescences, racines, fruits, bulbes,

Fruits : noix-oléagineux, agrumes, fruits rouges, fruits à noyau, fruits exotiques

LÉGUMES	FAMILLE D'APPARTENANCE
Carottes	
Pommes de terre	
Asperges	
Courgettes	
Chou Romanesco	
Artichauts	inflorescence
Citron	
Groseilles	
Raisin sec	
Poire	
Quetsche	
Ramboutan	

10) 10 points

Vous allez préparer un contre-filet. Indiquez les 5 différents degrés de cuisson et les températures relatives pour la viande rouge.

	<i>degré de cuisson</i>	<i>température</i>
1		
2		
3		
4		
5		



11) 12 points

Préparation du ragout de bœuf

Le chef de cuisine, vous demande dans l'élaboration du ragout de bœuf à la provençale de faciliter la progression, vous rédigez un document de synthèse concernant la technique de cuisson d'un ragoût à brun.

Rappeler les 8 étapes nécessaires à l'élaboration du ragout de bœuf à la provençale.

étape 1		étape 4	
étape 2		étape 5	
étape 3		étape 6	

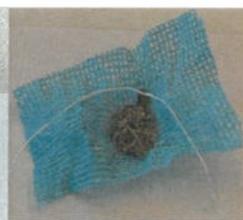
12) 10 points

Indiquez au moins 5 critères à respecter lors de la planification de ce menu.

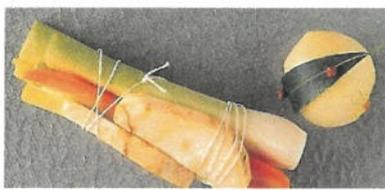
Critères de planification
•
•
•
•
•
•
•
•

13) 16 points

Retrouvez le nom de ces préparations :



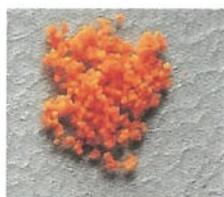
--	--



--	--



--	--	--



--	--	--	--



--	--	--



--	--	--

14) 9 points

Trouvez le terme de cuisine correct :

	Chauffer doucement un légume dans un corps gras sans coloration.
	Liaison obtenue en mélangeant à de la farine et du beurre à part égales.
	Enlever la coquille des œufs
	Enlever la peau des tomates
	Remuer une préparation à la spatule pour favoriser son refroidissement (crème anglaise) et pour éviter la formation d'une peau en surface.
	Saupoudrer de farine des morceaux de viande pour en assurer la liaison (ragoût).
	Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
	Couper les parties non comestibles d'un produit (viande, poisson, ..)
	Etendre une pâte à une épaisseur voulue à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Partie 2 - 120 points

Alimentation/Nutrition, hygiène & H.A.C.C.P., sécurité au travail & équipement et organisation de la cuisine.

1) 12 points

L'équilibre alimentaire

Le chef veille à l'équilibre des menus ainsi qu'à la diversité des aliments proposés.

Indiquer le groupe d'aliment et le constituant alimentaire principal pour chacun des plats composant le menu proposé.

	Groupe d'aliments	Constituant alimentaire principale
<i>Paupiettes de filet de sole</i>		
<i>Carré de porcelet rôti</i>		
<i>Carottes</i>		
<i>Pommes château</i>		
<i>Fromage</i>		
<i>Fraisiers</i>		

2) 12 points

La glace aux œufs contient de la crème fraîche. Vous vous échangez sur cet ingrédient avec le chef pâtissier. Préciser si les affirmations suivantes sur les lipides, constituant alimentaire principal de la crème fraîche, sont vraies ou fausses en cochant la bonne réponse.

Affirmations		
Les lipides ont un rôle bâtisseur.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Les lipides ont un rôle énergétique.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Sous l'action de la chaleur, les lipides coagulent.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
1g de lipides libère 38 kj.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Les lipides rancissent sous l'action de l'oxygène.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Les lipides permettent à notre corps de lutter contre le froid.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux

3) 4 points

Comme tous les agrumes, le citron est riche en vitamine C.
Préciser deux rôles de la vitamine C pour le corps humain :

Rôle 1	
Rôle 2	

4) 6 points

Expliquez l'action du chaud à partir de 55°C sur les micro-organismes.

65-82°C :
110°C - 130°C :
145°C UHT :

5) 3 points

Le journal professionnel « HORESCA » sur le bureau du Chef propose un article sur la marche en avant en cuisine. Définir l'expression « marche en avant ».



6) 6 points

Réception et stockage de viande:

Votre fournisseur de viande est sur le quai de livraison. Vous réceptionnez la marchandise.

Rappelez 3 points de contrôle à effectuer lors de la réception du boeuf.

	▶
	▶
	▶



7) 8 points

Indiquez quatre conditions qui favorisent la multiplication des bactéries.

Conditions

1	
2	
3	
4	

8) 5 points

Préparation du fumet de poisson

Afin de respecter les normes HACCP, le fumet doit être refroidi selon des règles précises. Indiquez l'appareil utilisé et précisez la température maximale ainsi que le temps de refroidissement réglementaire.

Matériel	
Il faut passer d'une température à cœur du produit de + 63°C à °C en moins de heures	

9) 6 points

Fin de service

Le service du midi touche à sa fin. Vous devez effectuer le nettoyage et la désinfection. Vous utilisez un produit de nettoyage. Durant le nettoyage, vous consultez la fiche technique du produit d'entretien. Le produit a une action bactéricide et fongicide. Définir ces 2 termes.

Bactéricide	
Fongicide	

Sur l'extrait de la fiche technique du produit de nettoyage, on trouve un pictogramme. Expliquez.

	
---	---



10) 14 points

Pour la fabrication d'une farce de poisson, le cuisinier doit respecter quelques règles :
Énumérez les points critiques à contrôler pour la maîtrise de la farce de poisson.

11) 8 points

Quels dangers et sources d'accidents typiques pour le métier de cuisinier vous sont connus ?

1	
2	
3	
4	

12) 9 points

Vous disposez de trois appareils dans votre cuisine dont les schémas. Indiquez les noms des appareils ;
décrivez leur utilisation.

Appareils / Geräte	Description et fonctions
	✍ Nom :
	✍
	✍ Nom :
	✍
	✍ Nom :
	✍



13) 15 points

Vous disposez de trois appareils de cuisson dans votre cuisine dont les schémas. Indiquer les noms des appareils, décrivez les schémas et donnez à chaque fois 2 avantages et 2 inconvénients.

Appareils / Geräts	Description des fonctions Bezeichnung der Funktionen	Avantages / Désavantages Vorteile / Nachteile
	<p>Braisière/Marmite fixe</p> <p>Pour des ragoûts Cuire des nouilles, fond,.....</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
	<p>Salamandre</p> <p>Chaleur supérieure à haut rendement Gratiner, glacer,</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
	<p>Combi steamer</p> <p>Rôtir, bouillir, vapeur, pocher, cuire au four</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

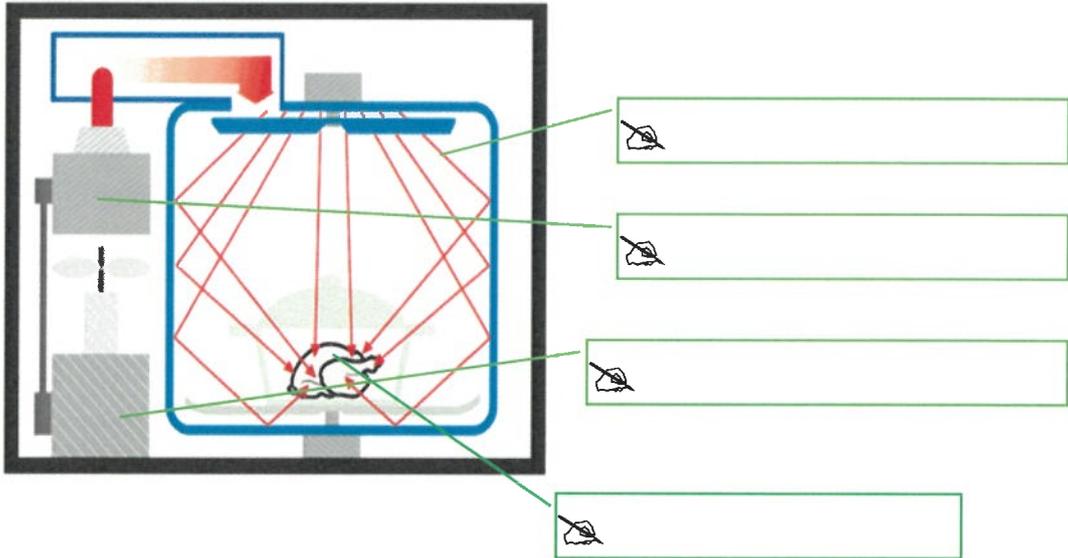


14) 12 points

Pour la remise à température et les services rapides on s'équipe de fours à micro-ondes. Le pâtissier a oublié de décongeler une purée de fruits. Grace à l'appareil micro-ondes, on vous demande de la décongeler.

Décrivez le schéma ci-dessous à l'aide de la liste suivante :

Générateur électronique, magnétron, ondes, aliments,



Donnez une courte explication du fonctionnement pour chauffer un aliment avec des micro-ondes ?

✍	
---	--



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

EXAMEN CONCOURS RECRUTEMENT
FORMATEUR D'ADULTES
en enseignement pratique
DEUXIÈME ÉPREUVE ÉCRITE

SPÉCIALITE: **Traiteur**

DATE : 28 avril 2021

DURÉE 4 heures

BRANCHE: **Calcul professionnel**

! Attention, établir des calculs précis et des énoncés adéquats s.v.p. !

140 points



Exercice 1. 2 points

Un hôtelier achète de la vaisselle et des verres pour 2685,20€. Le fournisseur baisse le prix à 2420,00€. Combien de % de rabais accorde le vendeur ?

Der Einkäufer eines Hotels kauft für 2685,20€ Porzellan und Glas ein. Der Verkäufer senkt den Preis auf 2420,00€. Wie viel % Preisnachlass gewährt der Verkäufer?

Exercice 2. 5 points

Pour un tapis oriental un gastronome paye après la majoration de 3% de TVA 11240,50€. Le vendeur accorde une remise de 17,5% et 3% escompte. Pour quel prix net est-ce qu'on offrait ce tapis ?

Für einen Orientteppich zahlt ein Gastronom nach dem Aufschlag der Mehrwertsteuer von 3% 11240,50€. Der Verkäufer gewährt einen Nachlass von 17,5% und 3% Skonto. Zu welchem Listenpreis wurde zunächst dieser Teppich angeboten?

Exercice 3. 4 points

Le poids brut d'un fût d'huile s'élève à 83kg. La tare (vidange) s'élève à 5,5% et 18,00€. La valeur du remboursement s'élève à 75% lors de la restitution du fût.

- Calculez le poids net
- Combien d'€ sont à restituer ?

Das Bruttogewicht eines Fasses Öl beläuft sich auf 83kg. Die Tara beläuft sich auf 5,5% und 18,00€. Der Rückzahlungswert beläuft sich auf 75% bei der Rückgabe des Fasses.

- Berechnen Sie das Nettogewicht.
- Wie viel € werden zurückerstattet?

Exercice 4. 4 points

Quelle offre est plus avantageuse ? 24 bouteilles de vin mousseux pour 285,60€ moins 15% de remise et 3% d'escompte ou 27 bouteilles pour 285,60€

Welches Angebot ist günstiger?

24 Flaschen Sekt für 285,60€ abzüglich 15% Rabatt und 3% Skonto oder 27 Flaschen für 285,60€



Exercice 5. 6 points

Un restaurant a été repris par Monsieur Frank. Les valeurs de l'année lui sont connues de la comptabilité : Coûts des marchandises 326500,- €, coûts généraux 412800,-€, bénéfice 102600,-€.

- a) Calculez les coûts généraux en % ?
- b) Quel est le pourcentage du bénéfice ?

Herr Frank hat ein Restaurant übernommen. Die Werte des letzten Jahres sind ihm aus der Buchführung bekannt. Sie lauten: Materialkosten 326500,00€, Betriebskosten 412800,00€, Gewinn 102600,00€.

- a) Wie viel Prozent Betriebskosten hatte der Vorgänger zu berücksichtigen?
- b) Wie viel Prozent Gewinn wurde erzielt?

Exercice 6. 6 points

Calculez les valeurs manquantes : Ermitteln Sie die fehlenden Werte:

	Coûts des marchandises Materialkosten	Majoration brute Bruttoaufschlag	Prix de vente ttc Inklusivpreis
a)	8,00€	118%	
b)	14,50€		32,00€
c)		162%	34,50€

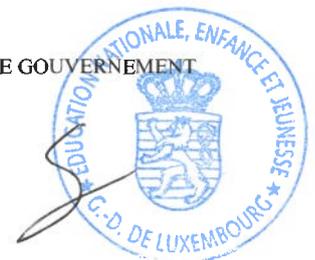
Exercice 7. 8 points

11,5 kg de roastbeef coûtent 9,60 €/kg. Les os et les parures font 3,910 kg et sont factures avec 1,10€ par kg. La perte de rôtir fait 19%.

- a) Combien de % font les os et les parures?
- b) Combien d'€ coûte 1kg de viande parée?
- c) Combien d'€ coûte 1kg de viande à table?

11,5 kg Roastbeef kosten je kg 9,60€. Die Knochen und Parüren betragen 3,910 kg und werden mit 1,10 € je kg angerechnet. Der Bratverlust beträgt 19%.

- a) Wie viel % betragen die Knochen und Parüren?
- b) Wie viel € kostet 1 kg pariertes Fleisch?
- c) Wie viel € kostet 1 kg tischfertiges Fleisch?



Exercice 8. 8 points

5,150 kg de chapeau de veau pour un prix de d'achat de 8,30€ par kg sont travaillés en 2 rôties de veau. Lors de la préparation il y a les pertes suivantes : 620g de graisse, 910g d'os, 110g parures de viande.

- Combien de % du poids font les parures ?
- Combien de kg pèsent les deux rôties, si la perte de rôtir est de 25% ?
- Combien d'€ coûte 1 portion de 150g rôti si les pertes ont une valeur totale de 3,20€ ?

5,150 kg Kalbssattel zu einem Einkaufspreis von 8,30€ je kg werden zu 2 Kalbsnierenbraten verarbeitet. Bei der Vorbereitung ergeben sich folgende Abgänge: 620g Fett, 910g Knochen, 110g Fleischabschnitte.

- Wie viel % des Gesamtgewichtes betragen die Parüren?
- Wie viel kg wiegen die beiden Braten, wenn der der Bratverlust 25% ausmacht?
- Wie viel € Materialwert hat 1 Portion von 150g Bratgewicht, wenn die Abgänge einen Gesamtwert von 3,20€ haben?

Exercice 9. 4 points

On prépare 28 portions de selle de chevreuil à 150g net.

- Combien de kg doivent être en stock si on doit s'attendre à des pertes de 41% ?
- Quelle est la valeur des frais de marchandises d'une portion si le prix d'achat par kg fait 9,10€ et par kg de selle de chevreuils sont en outre 100g de lard gras à ajouter à 2,80€/kg ?

Es werden 28 Portionen Rehrücken zu je 150g tischfertig hergestellt.

- Wie viel kg Rehrücken müssen vorrätig sein, wenn mit einem Parier- und Bratverlust von 41% zu rechnen ist?
- Welchen Materialwert hat 1 Portion Rehrücken, wenn der Einkaufspreis je kg 9,10€ beträgt und ferner je kg Rehrücken 100g Spickspeck zu 2,80€ je kg erforderlich sind?

Exercice 10. 4 points

Pour un repas, 40 portions de brochet sont nécessaires à 210g net. Le prix d'achat fait 3,20€ pour 0,5kg.

- Combien de kg de brochet doivent être achetés si la perte de cuisson fait 21 % du poisson nettoyé et la perte de nettoyage 24,5% du brochet non nettoyé ?
- Combien d'€ doit-on payer pour cet achat de brochets ?
- Quelle est la valeur des frais de marchandises d'une portion ?

Für ein Essen werden 40 Portionen Hecht zu je 210g tischfertig benötigt.

Der Einkaufspreis liegt bei 3,20€ je 0,5kg.

- Wie viel kg Hecht sind einzukaufen, wenn der Kochverlust 21% des geputzten Fisches beträgt und der Putzverlust 24,5% des ungeputzten Hechtes ausmacht?
- Wie € sind für diesen Hechteinkauf zu zahlen?
- Welchen Materialwert hat 1 Portion?



Exercice 11. 4 points

30 portions de poulardes sont préparées à 225g net. À la préparation il y a une perte de 25%. Les poulardes pèsent à l'achat 1,8 kg par pièce et coûtent 2,80€ par kg.

- a) Combien de poulardes doivent être achetées ?
- b) Combien d'€ doit-on payer avec 8,5% de remise ?

Zubereitet werden 30 Portionen Poularde zu je 225g tischfertig. Bei der Zubereitung entsteht ein Verlust von 25%. Die Poularden wiegen im Einkauf 1,8 kg je Stück und kosten 2,80€ je kg.

- a) Wie viele Poularden sind einzukaufen?
- b) Wie viel € sind bei 8,5% Rabatt zu zahlen?

Exercice 12. 8 points

Un jambon de porc est salé. Il pèse non salé 5,8 kg et après 6,235 kg. Lors du fumage le jambon perd 3,5% de son poids et lors de la cuisson il y a une perte de poids de 22%.

- a) Combien de % fait l'augmentation de sel ?
- b) Combien de kg pèse le jambon rôti ?

Ein Schweineschinken wird gepökelt. Er wiegt nicht gepökelt 5,8 kg und nach dem Pökeln 6,235 kg. Beim anschließenden Räuchern verliert der gepökelte Schinken 3,5% seines Gewichtes, und beim Braten tritt ein weiterer Gewichtsverlust von 22% ein.

- a) Wie viel % beträgt die Pökelnzunahme?
- b) Wie viel kg wiegt der gebratene Schinken?

Exercice 13. 2 points

Comme accompagnement pour une blanquette, on a besoin de 45 portions de nouilles à 70g net. Le gain de poids lors de la cuisson fait 150%. Combien de kg de nouilles doivent être cuits ?

Als Beilage für ein Kalbsragout werden 45 Portionen Nudeln zu je 70g tischfertig benötigt. Die Gewichtszunahme beim Kochen beträgt 150%. Wie viel kg Nudeln sind zu kochen?

Exercice 14. 2 points

1,250 kg de spaghettis sont cuits. Le poids net s'élève à 3,250 kg. Calculez le gain de poids en %.

1,250 kg Spaghetti werden gekocht. Das Fertiggewicht beträgt 3,250 kg. Berechnen Sie die Gewichtszunahme in %.



Exercice 15. 2 points

30 portions de riz à 45g sont nécessaires pour accompagner un poisson. En cuisant, un gain de poids de 200% est constaté. Combien de riz doit être cuit ?

Benötigt werden 30 Portionen Reis zu je 45g Beilage zu Fisch. Beim Dünsten erfolgt beim Reis eine Gewichtszunahme von 200%. Wie viel kg Reis sind zu dünsten?

Exercice 16. 8 points

Le décompte mensuel d'un café-restaurant fait preuve des chiffres suivants :

- Frais de marchandises : 49250.- €,
- Frais en cuisine : 6660.- €,
- Frais généraux : 20 630.-€,
- Service : 8 344,86 €,
- T.V.A. : 2336,56 €.

Le restaurateur calcule avec 15 % de bénéfice.

- a) Quel est le montant du poste " bénéfice" en € ?
- b) Quel est le montant du poste "service" en % ?
- c) Calculez la majoration brute des frais de marchandises au P.V.B en %.
- d) Calculez le facteur multiplicateur pour le P.V.B

Die monatliche Abrechnung eines Restaurants zeigt folgende Zahlen:

- Warenkosten: 49 250.- €,
- Küchenkosten: 6660.- €,
- Gemeinkosten: 20 630.-€,
- Bedienung: 8344,86 €,
- Mehrwertsteuer: 2 336,56 €.

Der Inhaber rechnet mit 15 % Gewinn.

- a) Wie viel beträgt der Gewinn-Posten in €?
- b) Wie viel beträgt der Service-Posten in %?
- c) Berechnen sie den Bruttoaufschlag der Warenkosten zum Inklusivpreis in %.
- d) Ermitteln sie den Multiplikationsfaktor - Warenkosten zum Inklusivpreis!

Exercice 17. 2 points

Un menu a été annoncé avec 79,00€ sur la carte. Les frais de marchandises s'élèvent à 22,35€. Entre-temps on a augmenté le prix de vente à cause d'une augmentation des frais de marchandises sur 84,00€. A combien de % s'élève l'augmentation des marchandises ?

Ein Menü stand mit 79,00€ auf der Speisekarte. Der Materialpreis dafür betrug 22,35€. Inzwischen hat man wegen Erhöhung der Materialkosten den Preis auf 84,00€ angehoben. Wie viel % beträgt die Preiserhöhung der Materialkosten?



Exercice 18. 4 points

Pour un banquet, 56 portions à 190g de filet de sole sont nécessaires. Une portion contient 3 filets. La perte de préparation s'élève à 39%.

- a) Calculez le nombre de poisson à acheter.
- b) Calculez le poids d'un poisson à l'achat.

Benötigt werden 56 Portionen Seezungenfilets zu je 190 g tischfertig. Eine Portion enthält 3 Filets.

Der Abfall beim Filetieren beträgt 39%.

- a) Wie viel Rotzungen sind einzukaufen?
- b) Wie viel Gramm muss eine Rotzunge im Einkauf wiegen?

Exercice 19. 6 points

Un restaurant calcule avec 145 % de frais généraux, 19 % de bénéfice, 8 % de service et la taxe à la valeur ajoutée légale de 3%.

Calculez les frais de marchandises, si le prix ttc pour un menu de fête s'élève à 58,00 € ?

Ein Gaststättenbetrieb rechnet mit 145 % Betriebskosten, 19 % Gewinn, 8 % Serviceaufschlag und der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 3%.

Wie hoch können die Materialkosten sein, wenn der Inklusivpreis für ein Festtagsmenü 58,00 € beträgt?

Exercice 20. 2 points

Pour le mois précédent un restaurant détermine 93050,00 EUR de frais de marchandises de la comptabilité et 179500,00 EUR de frais généraux. Quel est le taux de pourcentage pour les frais généraux ?

Für den Vormonat ermittelt eine Gastwirtschaft aus der Buchführung 93050,00 EUR Materialkosten und 179500,00 EUR Betriebskosten. Welchen Prozentsatz betragen die Betriebskosten?



Exercice 21. 4 points

- a) Calculez la majoration brute en % / Ermitteln Sie den Bruttoaufschlag in % :
Chiffre d'affaires 8725,00 EUR, Frais de marchandises 2680,00 EUR
Umsatz 8725,00 EUR, Materialkosten 2680,00 EUR
- b) Calculez les frais de marchandises / Ermitteln Sie die Materialkosten:
Prix ttc inclus 86,00 EUR, majoration brute 195 %
Inklusivpreis 86,00 EUR, Bruttoaufschlag 195 %

Exercice 22. 10 points

1 kg de gigue de chevreuil coûte à l'achat 14,75 €. Pour 1 portion on compte 220 g de viande fraîche. Le matériel des accompagnements coûtent 1,30 € la portion.

- a) Combien pèse la portion à table, si pour les os et parures 18 % de perte sont à calculer et la perte de cuisson s'élève à 19 % de la viande parée ?
- b) Calculez le prix ttc inclus de ce plat dans un tableau :
50 % de frais de cuisine,
45 % de frais généraux,
24 % de bénéfice,
15 % de service,
3% de t.v.a.
- c) Calculez la majoration brute en EUR et en % ainsi que le coefficient.

1 kg Rehkeule kostet im Einkauf 14,75 EUR. Für 1 Portion werden 200 g Frischfleisch gerechnet. Die Materialkosten der Beilagen betragen je Portion 1,30 EUR.

- a) Wie viel g wiegt die tischfertige Portion, wenn für Knochen und Parüren 18 % vom Frischgewicht abgehen und der Bratverlust 19 % vom parierten Fleisch ausmacht?
- b) Berechnen Sie in einer aufgebauten Kalkulation den Inklusivpreis bei: (Tabelle aufstellen)
50 % Küchenkosten
45 % Gemeinkosten
24 % Gewinn
15 % Bedienungsgeld
15 % Umsatzsteuer
- c) Berechnen Sie den Bruttoaufschlag in EUR und %, und den Faktor.

Exercice 23. 8 points

a) Calculez le prix de vente d'une boule de glace, basée sur les indications suivantes :

200 g de sucre à 0,86 €/kg

100 g de jaunes d'œufs à 1,75 €/ℓ

50 cl de lait à 0,45 €/ℓ

50 cl de crème fraîche à 1,10 €/250 ml.

On constate une augmentation de la masse au turbinage de 20 %.

On calcule avec 220 % frais généraux, 22 % bénéfice et 3 % de

T.V.A. 1 ℓ de glace = 10 portions/boules.

b) Calculez le facteur multiplicateur !

a) Berechne den Verkaufspreis einer Kugel Eiscreme, bei folgenden Angaben:

200 g Zucker zu 0,86 €/kg

100 g Eigelb zu 1,75 €/ℓ

50 cl Milch zu 0,45 €/ℓ

50 cl Rahm zu 1,10 €/250 ml.

Beim Drehen stellen wir eine Zunahme der Eismasse von 20 % fest.

Berechnet werden 220 % Gemeinkosten, 22 % Gewinn und 3 %

Mehrwertsteuer. 1 ℓ Eis = 10 Portionen.

b) Errechne den Multiplikationsfaktor!

Exercice 24. 8 points

Hors-saison, le gérant d'une agence de voyage demande chez un restaurateur, pour 140 personnes, un prix forfaitaire de 7,80 € le menu, sans les boissons. Les frais de marchandise s'élèvent à 2,85€ par menu, les frais de fonctionnement à 120 %, le service 12 % et la T.V.A. 3 %. Vérifiez cette offre ! Qu'est-ce que vous constatez ?

In der Nachsaison fragt der Leiter einer Reiseagentur an, ob er für 140 Personen ein Menü zu einem Preis von 7,80 € erhalten kann, Getränke nicht inbegriffen. Die Materialkosten betragen 2,85 € pro Person, die Betriebskosten 120 %, die Bedienung 12 % und die Mehrwertsteuer 3 %. Prüft dieses Angebot! Was haben Sie bemerkt?

Exercice 25. 4 points

Les légumes préparés par le commis de cuisine pèsent 12,350 kg.

Calculez la perte des parures en %, si le poids des légumes épluchés était de 18,500 kg !

Calculez le poids des légumes cru non-épluchés si la perte d'épluchage est 10% !

Die fertigen Gemüse wiegen 12,350 kg. Wie groß ist der Tournierabfall in %, wenn 18,500 kg geschälter Gemüse verarbeitet worden ist? Berechne die Rohware bei 10% Schälverlust!



Exercice 26. 4 points

Comparaison de prix – Preisvergleich

Le tableau suivant établit une comparaison entre le prix de différents aliments.
Calculez la différence et la variation en % par rapport au fournisseur 1.

Type de produit	Fournisseur 1	Fournisseur 2	Différence €	Variation (en %)
Farine (1 kg)	1,68	1,45		
Huile d'olive (0,75 L)	5,78	7,09		
Beurre (250 g)	2,52	2,12		
Pommes de terre (1 kg)	1,22	2,58		

Exercice 27. 2 points

Le stock des marchandises suffit pour 385 clients pendant 79 jours. Calculez, pendant combien de temps peut-on servir 455 clients avec le même stock ?

Ein Speisevorrat reicht für 385 Gäste 79 Tage. Wie lange reicht der Gleiche Vorrat für 455 Gäste?

Exercice 28. 2 points

Une livraison coûte 7854,25- € (15% t.v.a. inclus). Calculez la valeur de la t.v.a. !

Eine Lieferung kostet einschließlich 15% Umsatzsteuer 7854,25- €. Wie viel beträgt der Umsatzsteueranteil!

Exercice 29. 2 points

Ein Menü hat einen Kartenpreis von 23,00 €. Der Betrieb kalkuliert mit 240 % Bruttoaufschlag. Berechnen Sie die Materialkosten.

Un menu a un prix de carte de 23,00 €. L'entreprise calcule avec 240% de majoration brute. Calculez le coût matériel.





Exercice 30. 5 points

L'élaboration du dessert

Le chef pâtissier vient vous voir, il vous sollicite pour calculer le coût matière du dessert. Il vous demande de compléter, en vous aidant de la fiche technique.

	Dessert : Fraisier	pour 5 personnes
Descriptif : Entremets classique. Il est composé traditionnellement d'une génoise, une crème mousseline, des fraises et une fine abaisse de pâte d'amande pour la finition. Celui représenté ici est réalisé avec un biscuit moelleux aux amandes.		

Ingrédients	Unité	Poids	Prix unitaire €	Prix €
B.O.F				
Œuf (jaune)	kg	0.05	7.12	
Beurre	kg	0.28	5.56	
Œuf entier	kg	0.19	6.40	
Lait entier	L	0.44	0.73	
Fruits & légumes				
Fraises	kg	0.31	4.76	
Économat				
Fécule de pomme de terre	kg	0.02	1.62	
Farine	kg	0.04	0.95	
Vanille gousse	p	1,88	0.86	
Sucre semoule	kg	0.09	1.16	
Sucre glace	kg	0.1	2.52	
Eau	L	0.03	0.00	
Pâte d'amande crue 50 %	kg	0.28	16.83	
Maïzena	kg	0.02	9.60	
Levure chimique	g	0.00	0.01	
Colorant rouge	g	0.31	0.42	
Cave				
Kirsch	L	0.03	6.82	
Liqueur fraises des bois	L	0.01	8.44	
TOTAL :				
Coût 1 personne :				