

Nom : Prénom : Classe :

A) A quel âge sont abattus les porcs engraisés ?

.....

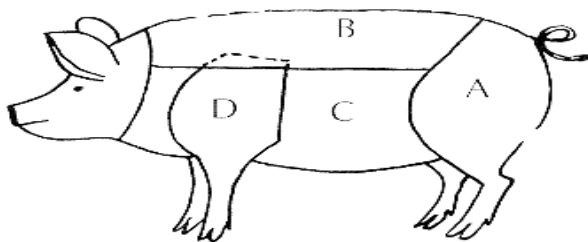
B) A quel poids sont abattus les cochons de lait ?

.....

C) Quelles sont les caractéristiques qualitatives de la viande de porc ?

	Bonne qualité	Qualité moins recherchée
Couleur		
Aspect		
Graisse		

D) Enumérez les noms des découpes de gros du porc ci-dessous :



- A _____
- B _____
- C _____
- D _____

E) Nommez les six différents morceaux de détail qui composent le jambon :

1) 2) 3) 4) 5) 6)

F) Quelle méthode de cuisson conseillez-vous pour un jambon si on le cuit ?

Entier : **Coupé** :

G) Quels sont les trois morceaux de détail qui composent le carré de porc ?

1) 2) 3)

H) Que signifie le terme « échine » ?

.....

I) Quelle méthode de cuisson conseillez-vous pour un carré si on le cuit ?

Entier : **Coupé** :

J) De quelle partie sont tirés les travers de porc ?

.....

K) Quel est le principal emploi de la poitrine de porc ?

.....

L) Citez trois caractéristiques des consommés et bouillons :

1) 2) 3)

M) Citez trois fonds de base, autre que le bouillon pour confectionner un consommé ?

1) 2) 3)

N) Quels sont les six ingrédients principaux d'une clarification ?

1) 2) 3)

4) 5) 6)

O) Expliquez le phénomène qui se réalise lors de la préparation d'une clarification :

.....

.....

P) Qu'obtient-on à partir de ces différentes étapes de préparation ?

Os et parure de veau rôti	+	Corps gras, mirepoix, purée de tomate	+	Vin blanc eau froide	+	Aromate	=	
---------------------------	---	---------------------------------------	---	----------------------	---	---------	---	--

Q) Citez les cinq étapes du métabolisme :

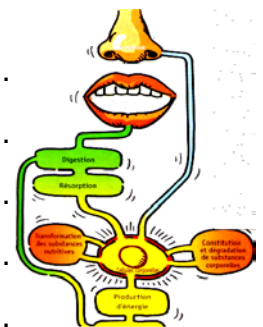
1)

2)

3)

4)

5)



R) Citez dans l'ordre chronologique les treize principaux organes de la digestion :

1) 2) 3) 4) 5)

6) 7) 8) 9) 10)

11) 12) 13)