PRÉNOM :

**Contrôle**

 **des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Numérotez selon la BPF la préparation d’une pâte à choux salée (p.81)** | **6p.** |
| **6** | 1/3 de pâte à choux pour 2/3 de pommes de terre bien sèches et passées au passe-purée. Pour les pommes dauphines. Rectifier l’assaisonnement |  |
| **1** | Porter à ébullition l'eau, le lait voire les deux le beurre et le sel (sucre en pâtisserie). Le sucre et le sel se dissolvent. Pas de sucre pour un mets salé |
| **5** | Dresser selon la forme souhaitée et cuire four. Pour la pâtisserie |
| **2** | Ajouter la farine d'un seul coup. L'appareil s'agglomère en une masse |
| **4** | Laisser tiédir, incorporer les œufs un à un. Mélanger le sel avec l'œuf entier, Mettre l'appareil dans une bassine. On aura avantage à travailler les grandes quantités dans un batteur mélangeur. L'appareil doit être souple et pouvoir être dressé |
| **3** | Sécher l'appareil sur le feu. Début de l'agglutination de l'amidon. S'il n'est pas suffisamment mélangé, l'appareil retombe après la cuisson. L'appareil doit être sec au toucher. On peut ajouter moins d'œufs entiers |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Complétez la pyramide alimentaire par 2 exemples pour chaque étage. (p.120) également sur** [**www.sge-ssn.ch/fr**](http://www.sge-ssn.ch/fr) | **12p.** |
| https://simmel.de/tl_files/simmel/graphic/content/pyramide/pyramide-mobile.jpg        |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Un client commande un risotto au vin rouge et crevettes sautées pour la fête qu’il va organiser très prochainement dans son jardin. Le coût des marchandises pour une portion ne doit pas dépasser Fr. 9.00. arrondissez correctement ! (p.163)** | **14p.** |
| Ingrédients | Quantité  | Prix par unité CHF | Coût de la marchandise CHF |  |
| Crevettes géantes 13/15 décortiquées | 1.300 kg | 19.80 CHF | **25.74 CHF** |
| Huile d’olive | 0.140 kg | 10.20 CHF | **1.43 CHF** |
| Oignons hachés | 0.080 gr | 3.30 CHF | **0.26 CHF** |
| Ail haché | 0.010 kg | 14.90 CHF | **0.15 CHF** |
| Riz Carnaroli | 0.700 gr | 3.80 CHF | **2.66 CHF** |
| Vin rouge  | 1.000 ltr | 2.40 CHF | **2.40 CHF** |
| Fond de légumes | 1.100 ltr | 1.80 CHF | **1.98 CHF** |
| Feuilles de laurier | 1 x | 0.05 CHF | **0.05 CHF** |
| Beurre  | 0.110 gr | 11.30 CHF | **1.24 CHF** |
| Parmesan râpé | 0.250 gr | 19.70 CHF | **4.93 CHF** |
| Sel et poivre du moulin | 1x | 0.50 CHF | **0.50 CHF** |
| Coût pour 10 personnes | **41.43 CHF** |
| Coût pour 1 personne / portion | **4.14 CHF** |
| La portion coûte **CHF 4.14** |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Complétez le tableau ci-dessous sur les processus en cuisine et compléter avec des activités correspondantes chaque processus. (p.128 et enseignant-e)** | **10p.** |
| Numéro du processus | Nom du processus  | Activités correspondantes (non-exhaustive) |  |
| Processus 1 | **Achat** | **Commander, comparer les prix, saison** |
| Processus 2 | **Stockage** | **Qualité, gestion des stocks, température** |
| Processus 3 | **Préparation** | **Mise en place, techniques de préparation** |
| Processus 4 | **Cuisson** | **Techniques de cuisson, gestion du temps** |
| Processus 5 | **Vente** | **Présentation, affichage des menus, prix de vente** |