PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **38p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Soulignez les caractéristiques qualitatives correspondantes de la viande de cheval. (p.49)** | | | | | **5p.** |
| **Vitamine B6** | **Acides gras saturés** | Vitamine C | **Beaucoup de glycogène** | **Sélénium** |  |
| Viande rose claire | Goût acide | **Fer** | La viande des animaux âgés très coriace et dure | Beaucoup de graisse |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2. Citez les trois techniques de cuisson adaptées pour les morceaux de détails du cheval. (p.14)** | | | **3p.** |
| **Rôtir** | **Griller** | **Sauter** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Notez 5 consignes de réception et de stockage des produits céréaliers. (p.3-4)** | **5p.** |
| **Les emballages doivent être propres, robustes, scellés et intègres.** |  |
| **La date limite de conservation doit être contrôlée car une durée de conservation limitée** |
| **En dessous mais au maximum 15°C** |
| **Au sec et à l'abri de la lumière** |
| **Ne pas déposer les sacs papier directement sur le sol, afin d’éviter le développement de parasites** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4. Numérotez de 1 (entier) à 6 (très fin) les degrés de moutures des céréales. (p.3-4)** | | | | | | **5p.** |
| **1** | **néant** | **2** | **4** | **3** | **5** |  |
| Grain entier (Ebly) | Couscous | Gruaux | Farine | Semoule | Amidon |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5. Citez une préparation à base de semoule de blé dur et une pour la semoule de maïs. (p.3-4)** | | **2p.** |
| **Pâtes alimentaires** | **Polenta** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Expliquez avec une phrase complète ce qu’est une sauce mayonnaise. (p.202)** | **3p.** |
| **La mayonnaise est une préparation émulsionnée obtenue à partir d'au moins 70 % de masse d'huile comestible, d'œuf, de moutarde et de vinaigre.** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **7. Nommez les sauces dérivées de la mayonnaise selon les ingrédients proposés. (p.101-102)** | | | | **4p.** |
| **S. rémoulade** | **S. verte** | **S. cocktail** | **S. tartre** |  |
| Hachis de cornichons, filets d'anchois, câpres, herbes aromatiques, oignons | Purée très fine d'épinards blanchis et herbes aromatiques (cresson, persil, etc.) | Raifort râpé, ketchup, cognac, tabasco | Œufs et cornichons hachés, ciboulette |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **8. Citez trois conseils pratiques sur la BPF de la sauce mayonnaise. (p.101-102)** | | | **3p.** |
| **Utiliser des jaunes d’œuf pasteurisés** | **Huiles avec des acides gras polyinsaturés** | **À conserver au frigo 2-4°C** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **9. Un pêcheur vous livre un sandre de 2.250 kg. Pour ce poisson, vous payez CHF 51.80. Après avoir préparé le poisson, il vous en reste 1,050 kg. Quel est le coût de la marchandise pour 0,150 kg de sandre ? (p.161)** | **4p.** |
| **2.250 kg = 51.80 CHF = brut, prix de la facture**  **1.050 kg = 51.80 CHF = net, toujours le prix de la facture**  **0.150 x 51.80 / 1.050 = 7.40 CHF la portion de sandre** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **10. Le parage du contre-filet de 6,485 kg produit des déchets. La facture s’élève pour ce faux-filet à CHF 228.90. Après le parage, il vous reste 4.120 kg. Quel est le prix d’une entrecôte de 120 g ? (p.161)** | **4p.** |
| **6.485 kg = 228.90 CHF = brut, prix de la facture**  **4.120 kg = 228.90 CHF = net, toujours le prix de la facture**  **0.120 x 228.90 / 4.120 = 6.66 CHF la portion d’entrecôte** |  |