


| | | |
|------------------------|--|--|
| | L'Ecole professionnelle de Montreux (EPM) | Nom & Prénom : Classe : Date : Note : |
| 2 ^{ème} année | Révision marchandises Cardinaux Yan | |

Conditions pour obtenir la totalité des points : Présentation soignée, formulation claire, 0.5 point par réponse

| Marchandises | Points | |
|---|--------|-------|
| <p><u>Question 1</u></p> <p>Quel doit être la température de stockage des locaux frigorifiques, pour une conservation optimale des viandes de boucherie ?</p> <p>.....</p> <p>Citez deux facteurs qui influencent fortement la conservation (stockage de la viande) :</p> <p>1) 2)</p> <p>Quelles sont les conséquences d'une hygrométrie mal réglée ?</p> <p>Hygrométrie trop basse :</p> <p>Hygrométrie trop haute :</p> <hr/> | 2.5 | |
| <p><u>Question 2</u></p> <p>Que signifie pour vous le mot traçabilité ?</p> <p>.....</p> <p>Quelle définition donneriez-vous pour « viande de boucherie » ?</p> <p>.....</p> <p>Quelle est la signification de l'estampille sur la viande de boucherie ?</p> <p>.....</p> <hr/> | 1.5 | |
| <p><u>Question 3</u></p> <p>Citez trois critères de qualité de la viande de bœuf :</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>Quel doit être le temps de maturation pour un aloyau ?</p> <p>.....</p> | 2 | |
| Report | 6 | |

| Marchandises | Points | |
|---|--------|-------|
| | 6 | |
| Report | | |
| <p><u>Question 4</u></p> <p>Nommez les six morceaux de détail de la cuisse de bœuf :</p> <p>1) 2) 3)</p> <p>4) 5) 6)</p> <p>Nommez les six morceaux de détail de l'épaule de bœuf :</p> <p>1) 2) 3)</p> <p>4) 5) 6)</p> <p>Nommez les quatre découpes de gros du quartier de devant :</p> <p>1) 2)</p> <p>3) 4)</p> <hr/> | 8 | |
| <p><u>Question 5</u></p> <p>Les tripes se composent de quatre parties, lesquelles ?</p> <p>1) 2)</p> <p>3) 4)</p> <hr/> | 2 | |
| <p><u>Question 6</u></p> <p>Quelle spécialité peut-on confectionner avec de la queue de bœuf ?</p> <p>.....</p> <p>Que peut-on ajouter à un morceau de bœuf braisé avant la cuisson et pourquoi ?</p> <p>.....</p> <hr/> | 1 | |
| <p><u>Question 7</u></p> <p>Un client trouve son entrecôte trop sèche. Citez deux erreurs possibles :</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>Dans quel morceau de détail de viande coupez-vous les préparations suivantes ? Donnez la méthode de cuisson pour chacun :</p> <p>Carbonnade : Méthode de cuisson :</p> <p>Entrecôte parisienne : Méthode de cuisson :</p> | 3 | |
| Report | 20 | |

| Marchandises | Points | |
|--|--------|-------|
| Report | 20 | |
| <p><u>Question 8</u></p> <p>Citez quatre critères de qualité d'une viande de veau de première qualité :</p> <p>1) 2)</p> <p>3) 4)</p> <p>Comment s'appelle l'abat du veau qui diminue en devenant adulte ?</p> <p>Nommez les trois morceaux de détail qui composent le carré de veau :</p> <p>1) 2) 3)</p> <hr/> | 4 | |
| <p><u>Question 9</u></p> <p>Chez le veau, quel est l'autre nom pour la sous noix ?</p> <p>Dans la composition de « l'émincé de veau zurichoise » se trouve un abat noble de veau, lequel ?</p> <p>Quel est le terme culinaire qui désigne des rouelles découpées dans le jarret de veau ?</p> <hr/> | 1.5 | |
| <p><u>Question 10</u></p> <p>Le chef vous demande de commander le rôti de veau que vous allez braiser pour le plat du jour. Quel morceau de détail ou découpe de gros allez-vous commander ?</p> <p>.....</p> <p>Dans quelle morceau couperiez-vous un grenadin et quelle est la méthode de cuisson ?</p> <p>Morceau : Méthode de cuisson :</p> <p>Quelle méthode de cuisson conseillez-vous pour un filet mignon si on le cuit:</p> <p>Entier : Coupé :</p> <p>Quel morceau de détail ou découpe de gros allez-vous utiliser pour une goulache viennoise et quelle sera la méthode de cuisson ?</p> <p>Morceau : Coupé :</p> <hr/> | 3.5 | |
| <p><u>Question 11</u></p> <p>Le quasi change de nom lorsque la bête devient adulte. Quel nom a-t-il sur le bœuf ?</p> <p>.....</p> | 0.5 | |
| Report | 29.5 | |

| Marchandises | | Points | |
|--|--|--------|-------|
| | Report | 29.5 | |
| Question 12 | | | |
| Enumérez deux critères de qualité d'une viande de porc de 1er choix : | | | |
| 1) | | | |
| 2) | | | |
| La viande de porc supporte-elle la congélation ? Justifiez votre réponse : | | | |
| | | | |
| Pour quelle raison faut-il éviter de mettre la viande de porc sous vide ? | | | |
| | | | |
| <hr/> | | 2 | |
| Question 13 | | | |
| Très jeune porc pesant environ 12.000 kg, sa peau est si fine que l'on peut la rôtir avec. Quel est le nom de ce très jeune porc ? | | | |
| Quel est le principal emploi de la poitrine de porc ? | | | |
| Que signifie le « gnagi » chez le porc ? | | | |
| | | | |
| Que signifie la « panne » chez le porc ? | | | |
| | | | |
| Comment appelle-t-on la graisse du porc que l'on retire principalement de la « panne » ? | | | |
| <hr/> | | 2.5 | |
| Question 14 | | | |
| Jusqu'à quel âge l'agneau est-il engraisé ? | | | |
| Comment appelle-t-on un agneau âgé de plus d'une année ? | | | |
| Vous désirez confectionner un navarin d'agneau. Quel morceau de détail ou découpe de gros allez-vous choisir ? Citez-en deux : | | | |
| 1) 2) | | | |
|  | Comment appelle-t-on cette découpe ? | | |
| | De quel morceau de détail provient cette pièce ? | | |
| | Citez une méthode de cuisson adaptée : | | |
| | | 3.5 | |
| | Report | 37.5 | |

| Marchandises | | Points | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------------------|--------------------|-----------------------|----------|--|-----------------------|------------|--|-----------|---------------|--|-----------|------------------|--|-----------|----------|--|-----------|--------------------|-----|-------|
| Report | | 37.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p><u>Question 15</u></p> <p>Pour conserver la viande, il existe deux processus de base : le salage et le fumage. Donnez le nom des différents salages d'après leurs descriptions :</p> <p><i>On frotte la viande avec un mélange de sel et d'épices</i> :</p> <p><i>On dissout le sel et épices dans l'eau puis on y plonge les morceaux de viande</i> :</p> <p><i>On injecte dans la viande une saumure de sel et d'épices</i> :</p> <p>Donnez le nom des différents fumages d'après leurs descriptions :</p> <p><i>Température jusqu'à 25°C</i> :</p> <p><i>Température de 70°C à 80°C</i> :</p> | | 2.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p><u>Question 16</u></p> <p>Quel est le but de saler la viande ?</p> <p>Le sel nitrité a pour effet de stabiliser le pigment ce qui donne aux muscles leur couleur rouge. Comment appelle-t-on cette réaction chimique ?</p> <p>Que doit subir la charcuterie avant d'être fumée ? Justifiez votre réponse :</p> <p>Quelle différence y a-t-il entre le boudin blanc et le boudin noir ?</p> <p><i>Boudin blanc</i> :</p> <p><i>Boudin noir</i> :</p> | | 2.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p><u>Question 17</u></p> <p>La fabrication des charcuteries est divisée en groupes. D'après les descriptions du tableau ci-dessous, citez-les :</p> <table border="1" data-bbox="124 1527 1337 1939"> <thead> <tr> <th>Catégories</th> <th>Modes de conservation</th> <th>Exemples</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Entier 12°C coupé 4°C</td> <td>Jambon cru</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Frigo 2°C</td> <td>Jambon modèle</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Frigo 2°C</td> <td>Saucisse de veau</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Frigo 2°C</td> <td>Cervelas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Frigo 2°C</td> <td>Saucisse aux choux</td> </tr> </tbody> </table> | | Catégories | Modes de conservation | Exemples | | Entier 12°C coupé 4°C | Jambon cru | | Frigo 2°C | Jambon modèle | | Frigo 2°C | Saucisse de veau | | Frigo 2°C | Cervelas | | Frigo 2°C | Saucisse aux choux | 2.5 | |
| Catégories | Modes de conservation | Exemples | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Entier 12°C coupé 4°C | Jambon cru | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Frigo 2°C | Jambon modèle | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Frigo 2°C | Saucisse de veau | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Frigo 2°C | Cervelas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Frigo 2°C | Saucisse aux choux | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Report | | 45 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Marchandises | | Points | |
|---|--------|----------|----------|
| Report | | 45 | |
| Question 18 | | | |
| Les volailles sont divisées en deux catégories, lesquelles ? | | | |
| 1) 2) | | | |
| La chair des volailles a une haute teneur en eau, en graisse et en protéines. Son PH est très bas. Quelle en est la conséquence ? | | | |
| | | | |
| Pour quelle raison la chair de volaille est-elle recommandée dans l'alimentation ? | | | |
| | | | |
| Que signifie pour vous le verbe « éviscérée » ? | | | |
| | | | |
| Pour quelle raison est-il conseillé de déballer les volailles surgelées et les mettre sur grille ? | | | |
| | | | |
| | | 3 | |
| Question 19 | | | |
| Pourquoi laisse-t-on le foie à l'intérieur d'un pigeon ? | | | |
| Quel organe représente le gésier chez les volailles ? | | | |
| Expliquez la différence qu'il y a entre un filet de canard et un magret, ainsi qu'entre un foie et un foie gras de canard : | | | |
| | | | |
| Comment appelle-t-on cette volaille femelle spécialement engraisée d'un poids de 1.500 à 3.000 kg ? | | | |
| Quelle région a une appellation d'origine contrôlée pour ses poulardes (pattes bleues) ? | | | |
| | | 2.5 | |
| Question 20 | | | |
| Cochez les intrus qui se sont glissés dans la liste des volailles à chair blanche : | | | |
| Coq | Pigeon | Pintade | Poussin |
| Poule | Dinde | Poularde | Coquelet |
| Citez deux méthodes de cuisson appropriées pour un coquelet : | | | |
| 1) 2) 3) | | | |
| | | 1.5 | |
| Report | | 52 | |

| Marchandises | | Points | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------------------|--------------|--|-------------------------------------|--|-------------------|--|-------------------------|--|-------|--|---------|---|-----------------------------|--|--|-----|-------|
| Report | | 52 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Question 21</p> <p>La classification des poissons est faite selon différents critères. Enumérez-en quatre avec un exemple pour chacun :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Critères</th> <th>Exemples</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> | | Critères | Exemples | | | | | | | | | | | 5 | | | | | |
| Critères | Exemples | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Question 22</p> <p>Complétez les indices de fraîcheur du poisson :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Indices de fraîcheur</th> <th>Descriptions</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td>Naturelle en brillant et en couleur</td></tr> <tr><td> </td><td>Solidement fixées</td></tr> <tr><td> </td><td>Rouge clair non collées</td></tr> <tr><td> </td><td>Ferme</td></tr> <tr><td> </td><td>Fraîche</td></tr> <tr><td> </td><td>Bombés, clairs et brillants</td></tr> <tr><td> </td><td>Inodore, le sang qui reste rouge vif, les intestins présentent des contours bien marqués chez les poissons non vidés</td></tr> </tbody> </table> | | Indices de fraîcheur | Descriptions | | Naturelle en brillant et en couleur | | Solidement fixées | | Rouge clair non collées | | Ferme | | Fraîche | | Bombés, clairs et brillants | | Inodore, le sang qui reste rouge vif, les intestins présentent des contours bien marqués chez les poissons non vidés | 3.5 | |
| Indices de fraîcheur | Descriptions | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Naturelle en brillant et en couleur | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Solidement fixées | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Rouge clair non collées | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ferme | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fraîche | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Bombés, clairs et brillants | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Inodore, le sang qui reste rouge vif, les intestins présentent des contours bien marqués chez les poissons non vidés | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Question 23</p> <p>De quelle famille fait partie le brochet ?</p> <p>Quel est l'habitat du brochet ?</p> <p>Citez deux des trois variétés de carpes :</p> <p>Que faut-il enlever à une carpe une fois tuée ?</p> <p>.....</p> <p>Que fait-on avec les carpes pour leurs enlever le goût de vase ?</p> <p>.....</p> | | 2.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Question 24</p> <p>Quels sont les indices de qualité de la chair des perches ? Citez-en deux :</p> <p>1) 2)</p> <p>L'anguille est-elle, anadrome ou catadrome ? Justifiez votre réponse :</p> <p>.....</p> <p>De quelle catégorie fait partie la chair de l'anguille ?</p> | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Report | | 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Marchandises | | Points | | | | | | | |
|---|--------------------|---------|--------------------|--|--|--|--|--|--|
| Report | | 65 | | | | | | | |
| Question 25 | | | | | | | | | |
| De quelle famille fait partie la féra ? | | | | | | | | | |
| Quel est le nom de la féra dans le lac de Neuchâtel ? | | | | | | | | | |
| Les corégones se prêtent-elles à la congélation ? | | | | | | | | | |
| Le saumon fait partie de la famille des salmonidés. Quelle partie caractérise les tous les salmonidés ? | | | | | | | | | |
| Citez deux espèces de saumon : | | | | | | | | | |
| 1) 2) | | | | | | | | | |
| <hr/> | | 3 | | | | | | | |
| Question 26 | | | | | | | | | |
| Comment appelle-t-on la truite de rivière ? | | | | | | | | | |
| Quels sont les signes distinctifs qui permettent de la reconnaître facilement ? | | | | | | | | | |
| Quelle délicatesse recherche-t-on dans la lotte d'eau douce ? | | | | | | | | | |
| Quel est le nom de la truite d'élevage ? | | 2 | | | | | | | |
| <hr/> | | | | | | | | | |
| Question 27 | | | | | | | | | |
| Citez trois sortes d'esturgeons : | | | | | | | | | |
| 1) 2) 3) | | | | | | | | | |
| Comment appelle-t-on les œufs d'esturgeons préparés et salés ? | | | | | | | | | |
| En général quelle quantité d'œufs fourni une femelle esturgeon ? | | | | | | | | | |
| Comment appelle-t-on le cabillaud vidé, étêté puis séché à l'air ? | | | | | | | | | |
| Le cabillaud salé puis séché porte le nom de ? | | | | | | | | | |
| <hr/> | | 3.5 | | | | | | | |
| Question 28 | | | | | | | | | |
| Les clupéidés figurent parmi les poissons gras. Leur haute valeur nutritive les met au rang des denrées alimentaires les plus importantes des pays du Nord. Enumérez deux espèces faisant partie de la famille des clupéidés ainsi qu'un apprêt culinaire : | | | | | | | | | |
| <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Espèces</th> <th>Apprêts culinaires</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> | | Espèces | Apprêts culinaires | | | | | | |
| Espèces | Apprêts culinaires | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | 2 | | | | | | | |
| Report | | 75.5 | | | | | | | |

| Marchandises | Points | |
|--|--------|-------|
| Report | 75.5 | |
| <p><u>Question 29</u></p> <p>Comment différencier la barbue du turbot ?</p> <p>De quelle famille fait partie le maquereau ?</p> <p>Comment appelle-t-on une grosse sardine ?</p> <p>Poisson de roche n'ayant pas de fiel, appelé aussi "bécasse de mer" :</p> <hr/> | 2 | |
| <p><u>Question 30</u></p> <p>Filet de hareng enroulé autour d'un concombre et fixé par une brochette :</p> <p>Quel nom est le plus souvent utilisé pour le bar ?</p> <p>Quel poisson est nommé salmérino dans les lacs tessinois ?</p> <p>Lorsque l'on parle de truite saumonée de quoi s'agit-il ?</p> <hr/> | 2 | |
| <p><u>Question 31</u></p> <p>Quelle est la température de conservation des coquillages ?</p> <p>Citez quatre méthodes différentes pour élever les huîtres :</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p> <p>Pendant combien de temps feront-t-elles l'objet de nombreuses manipulations pour favoriser leur croissance ?</p> <hr/> | 3 | |
| <p><u>Question 32</u></p> <p>Combien de temps les huîtres peuvent-elles restées vivantes hors de l'eau après le trempage ?</p> <p>Avec quel autre coquillage peut-on confondre la coquille Saint-Jacques ?</p> <p>A quoi reconnaît-on une véritable coquille Saint-Jacques ?</p> | 1.5 | |
| Report | 84 | |

| Marchandises | | Points | |
|--|--------|--------|-------|
| | Report | 84 | |
| Question 33 | | | |
| Quel est le principal indice de fraîcheur des coquillages consommables ? | | | |
| Pourquoi ne doit-on plus manger des moules ouvertes à l'état cru ? | | | |
| Qu'est-ce qui influence la couleur de la chair des huîtres ? | | | |
| Comment nomme-t-on l'enveloppe corporelle des crustacés ? | | | |
| Comment expédie-t-on les crustacés vivants ? | | | |
| | | 2.5 | |
| Question 34 | | | |
| Comment peut-on savoir si un crustacé (ex. Le homard) a été cuit après sa mort ? | | | |
| Les pinces, la queue, les pattes font parties du homard quelle est la partie manquante ? | | | |
| Comment appelle-t-on les potages à base de crustacés ? | | | |
| Comment s'appelle le scampi avec la tête, les pattes et les pinces ? | | | |
| Quels sont les facteurs qui influencent la saveur de la chair de ce crustacé d'eau douce ? Citez-en deux : | | | |
| 1) 2) | | | |
| | | 3 | |
| Question 35 | | | |
| On distingue deux groupes principaux de mollusques : | | | |
| 1) Les décapodes (10 tentacules) exemple : | | | |
| 2) Les octopodes (8 tentacules) exemple : | | | |
| Quelle est la méthode de cuisson des anneaux de calamar enrobé de pâte et éventuellement servi avec une sauce tomate à part ? | | | |
| Comment se nomme le mollusque qui ressemble à la seiche mais beaucoup plus petit ? | | | |
| | | 2.5 | |
| | | Report | 92 |

| Marchandises | Points | |
|--|--------|-------|
| Report | 92 | |
| <p><u>Question 36</u></p> <p>Comment faut-il stocker les matières grasses ? Citez deux exemples :</p> <p>1) 2)</p> <p>Donnez les deux classifications des graisses et des huiles avec leur consistance :</p> <p>1) 2)</p> <p>Nommez deux graisses d'origine animale :</p> <p>1) 2)</p> <p>Citez deux corps gras tirés de graines et de fruits :</p> <p>1) 2)</p> <hr style="border: 2px solid black;"/> | 4 | |
| <p><u>Question 37</u></p> <p>Quelle huile recommanderiez-vous pour une cuisine diététique ? Justifiez votre réponse :</p> <p>.....</p> <p>A quelles exigences les corps gras utilisés pour frire et rôtir doivent-ils répondre ?</p> <p>.....</p> <p>Quelle est la matière grasse la plus utilisée dans les pays méditerranéens ?</p> <p>.....</p> <p>Par quel procédé fabrique-t-on la margarine ?</p> <p>.....</p> <p>Quelle est la provitamine liposoluble qui va donner la couleur à la margarine ?</p> <p>.....</p> <p>Comment appelle-t-on la margarine avec un taux de matière grasse de maximum 41 % ?</p> <p>.....</p> | 3 | |
| Total | 99 | |