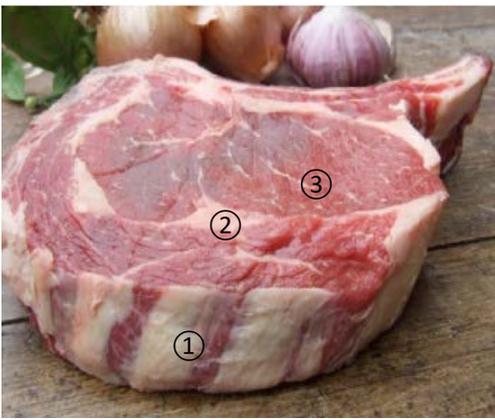


Maximum des points	<b>32p.</b>
Total des points obtenus	

1. Sous l'appellation générique de viande de bœuf on trouve... ? Complétez le tableau ci-dessous ! (p.57+58)				4p.
	Femelle n'ayant jamais été portante		Mâle castré	
	Femelle ayant été portante une ou plusieurs fois		Mâle engraisse et reproducteur	

2. Nommez les caractéristiques de qualité pour la viande de bœuf ! (p.57+58)		3p.
Couleur		
Aspect		
Graisse		

3. Nommez les techniques de cuisson adaptées pour les morceaux de viande de bœuf correspondants ! (p.57+58)			3p.
Catégorie	Morceaux utilisés	Technique de cuisson	
1 <sup>ère</sup> catégorie	Rumpsteak, entrecôte, filet		
2 <sup>ème</sup> catégorie	Gras d'épaule, palette, cou		
3 <sup>ème</sup> catégorie	Côte plate, grumeau		

4. Les graisses sont classées dans les trois groupes suivants, complétez le tableau : (p.57+58)		3p.
	1. Graisse située à la surface du corps, par exemple sur le dos	
	2. Graisse située entre les parties musculaires d'un morceau. Dans ce cas, on parle de <b>viande persillée</b>	
	3. Fines particules de graisse se trouvant à l'intérieur des muscles. On parle ici de <b>viande marbrée</b>	

5. Le filet de bœuf est tranché transversalement par rapport aux fibres musculaires. Suivant le positionnement et la grosseur de la découpe on peut obtenir classiquement diverses appellations. Citez trois découpes ! (p.58)			3p.

6. a) Les 7 règles pour réussir une viande sautée. Insérez les mots manquants dans les cases des affirmations ci-dessous. (p.20)			8p.
b) Quelle est la température d'un roastbeef cuit saignant ? (p.157+158)			
a) Ne <input type="text"/> la viande qu'au moment de la sauter.			
<input type="text"/> la viande blanche d'un peu de farine.			
Ne pas <input type="text"/> .			
<input type="text"/> à haute température, puis réduire la chaleur.			
Ne pas <input type="text"/> la viande avec la fourchette.			
Ne pas <input type="text"/> la viande dans son propre jus.			
Ne pas <input type="text"/> dans la sauce.			
b)			
<input type="text"/> °C			

7. Selon l'art. 50 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, la dénomination : «Préparations à base de beurre» n'a pas autorisé l'adjonction d'autres graisses. Combien de gramme au kilo (ou en pourcent) de graisse de lait doit contenir au minimum la préparation. (p. 96+97)			1p.
g/kg ou      %			

8. Nommez deux beurres composés ! (p.96+97)			2p.

9. Arrondissez selon les règles mathématiques, notez l'unité correspondante! (p.205)			5p.
6257,124875 CHF			
12,325821 kg			
74,196257 %			
354,852147 litre			
0.996254 CHF			