PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| Maximum des points | **32p.** |
| Total des points obtenus |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Sous l’appellation générique de viande de bœuf on trouve… ? Complétez le tableau ci-dessous ! (p.57+58)** | | | | **4p.** |
| **Génisse** | Femelle n’ayant jamais été portante | **Bœuf** | Mâle castré |  |
| **Vache** | Femelle ayant été portante une ou plusieurs fois | **Taureau** | Mâle engraissé et reproducteur |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2. Nommez les caractéristiques de qualité pour la viande de bœuf ! (p.57+58)** | | **3p.** |
| Couleur | **Rouge lumineux à intense** |  |
| Aspect | **Marbrée et persillée, puissante, dense, fibres fines** |
| Graisse | **Claire et ferme** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** |  |
| 1ère catégorie | Rumpsteak, entrecôte, filet | **Sauter, griller, rôtir** |
| 2ème catégorie | Gras d‘épaule, palette, cou | **Braiser, étuver** |
| 3ème catégorie | Côte plate, grumeau | **Bouillir, étuver** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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.** |
| **Chateaubriand** | **Filet-steak, tournedos** | **Mignons, goulache** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. a) Les 7 règles pour réussir une viande sautée. Insérez les mots manquants dans les cases des affirmations ci-dessous. (p.20)**  **b) Quelle est la température d’un roastbeef cuit saignant ? (p.157+158)** | **8p.** |
| **a)** Ne **saler**  la viande qu’au moment de la sauter.  **Saupoudrer** la viande blanche d’un peu de farine.  Ne pas **couvrir .**  **Colorer** à haute température, puis réduire la chaleur.  Ne pas **piquer**  la viande avec la fourchette.  Ne pas **laisser tremper**  la viande dans son propre jus.  Ne pas **cuire**  dans la sauce.  **b)**   |  | | --- | | **50 à 55 °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.** |
| **620 g/kg ou 62 %** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **8. Nommez deux beurres composés ! (p.96+97)** | | **2p.** |
| **Beurre aux herbes, Maître d’Hôtel** | **Colbert, à l’ail, divers herbes individuelles** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **9. Arrondissez selon les règles mathématiques, notez l’unité correspondante ! (p.205)** | | **5p.** |
| **6257,124875 CHF** | **6257,12 CHF** |  |
| **12,325821 kg** | **12,326 kg** |
| **74,196257 %** | **74,20 %** |
| **354,852147 litre** | **354,852 litre** |
| **0.996254 CHF** | **1.00 CHF** |