

Maximum des points	62p.
Total des points obtenus	

1.a) Je suis un légume de la famille tubercule et racine, ma forme est allongée et on me trouve en différentes couleurs au marché, je contiens beaucoup de vitamine A, on me découpe en brunoise, julienne ou mirepoix. Je m'appelle b) Nommez deux frères ? c) Quel est mon nom culinaire ? d) Citez deux technique de cuisson adaptées ! (p.9)			6p.
a)	b)	b)	
c)	d)	d)	

2. Que signifie « viande de boucherie et quels espèces y sont compris ? Ecrivez une phrase complète et soulignez vos mots-clefs ! (p.51)	6p.
.....	

3. En Suisse, il n'y a pas de grosses exploitations commerciales. L'élevage naturel et adapté aux animaux revêt une grande importance chez nous. Les standards suisses d'élevage sont les suivants : Reliez les affirmations. (p.52)			5p.
L'élevage responsable		Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux (1/3 des paysans)	
Les animaux sont en meilleure santé, leur viande est excellente (2/3 des paysans)		Sorties régulières en plein air d'animaux	
Fourrage naturel. Dans les pâturages (du printemps à l'automne). Garantis sans OGM, farines animales hormones, antibiotiques ou stimulateurs de performance		Propreté générale et l'hygiène sont également suivies de près. Les médicaments ne sont utilisés qu'en étroite collaboration avec le vétérinaire. On ne trouve aucun résidu dans la viande suisse	
Concernant un élevage des espèces respectueux		Lois et directives rigoureuses	
Protection animale et hygiène		Alimentation animale de qualité	

4.a) Que signifie la traçabilité de la viande suisse ? Ecrivez une phrase complète ! b) Numérotez et mettez le bon chiffre (1 à 5) chronologique devant chaque définition. (p.53)								8p.	
a)									
	Transformation		Transport		Naissance		Abattage		Séjour

5. Citez les trois labels qui ont pour but d'intensifier le contrôle de la qualité par un cahier des charges précis et contraignant ? (p.53)	3p.
1.....	
2.....	
3.....	

6. Complétez le tableau ci-dessous en utilisant vos mots-clefs. (p.54)			10p.
<u>Qualité et caractéristiques de fraîcheur</u> La qualité, la saveur naturelle et aromatique de la viande dépend avant tout d'un élevage :	<u>Maturation de la viande</u> La maturation commence lorsque la raideur musculaire se détend et que l'activité enzymatique du glycogène permet de former l'acide lactique. Plus la viande est stockée longtemps, plus elle est tendre et aromatique. La durée de maturation dépend de différents facteurs :	<u>Durée de maturation</u> Une maturation trop longue peut provoquer de la pourriture extérieure, et donc des pertes	
	 tissu conjonctif (veau, agneau, bœuf)	
	 tissu conjonctif (bœuf et cheval)	

7. A l'arrivée vous contrôlez la température de la viande. Quelle limite tolérez-vous pour la viande hachée/émincée et pour la viande en gros morceaux ? (p.56)				2p.
Viande hachée/émincée	°C	Viande en gros morceau	°C	

8. Dans le tableau ci-dessous, entourez les mauvaises pratiques de stockage pour la viande. (p.55-56)				4p.
Humidité de l'air de 80 à 85 %	Ne rien déposer sur le sol du frigo et du congélateur	Stockage des aliments crus et cuits de préférence ensemble	Stockage de la viande dans le même récipient que la volaille	
Le produit livré doit être stocké dès la fin du contrôle de la livraison afin de ne pas rompre la chaîne du froid au frigo voire au congélateur	L'hygiène personnelle, des équipements, des locaux et des aliments	Stockée sous réfrigération entre 0° et +2°C Conditionnée sous vide Stockage à moyen terme	Stockage à long terme (sous-vide pour éviter le dessèchement/brûler par le froid)	
Stockage de la viande en vrac et sans emballage	Je range au frigo la viande hachée livrée avec une température de 10°C	Stockée sous congélation - 18°C	Bonne pratique de réception de fabrication	

9. Numérotez les activités de la technique de cuisson « braiser d'une grosse pièce » selon la bonne pratique de fabrication (BPF). (p.147-148) (0.5p)		6p.
	Assaisonner de sel et de poivre du moulin	
	Ajouter les aromates et les faire revenir dans les sucs, soit les étuver	
	Remettre la viande et déglacer avec du vin. Réduire	
	Finir de braiser au four à couvert	
	Passer la sauce de braisage au chinois étamine	
	Remettre la viande dans la sauce. Remettre en température de service. Ajouter éventuellement la garniture	
	Rectifier l'assaisonnement et corriger la consistance de la sauce	
	Contrôler le degré de cuisson. Retirer la viande et le sachet d'épices. Recouvrir	
	Mouiller avec un fond brun et de la demi-glace	
	Tomater légèrement et pincer brièvement	
	Colorer de toutes parts dans l'huile chaude, retirer la viande, dégraisser	
	Préparer les morceaux pour le braisage de grosse pièce	

10. Reliez avec une ligne droite les 10 règles aux consignes et avantages. (p.169-170) (0.5p)		5p.
Règle		Consigne et avantage
Moins		d'aliments gras. Eviter les maladies (obésité)
Moins		de produits d'origine animale. Varier les types de protéines
Cuire		de liquide. Transit des substances dans le corps
Davantage de		Fréquents. Forme pour la journée
Beaucoup de		sucrer. Eviter la détérioration dentaire en limitant la quantité
Ne pas trop		Plaisir à manger sainement
Suffisamment		avec ménagement. Conservation des substances
Petits repas		produits céréaliers. Bon apport de fibres
Peu		fruits et légumes. Bon apport de vitamines
Varié		saler. Eviter les maladies (hypertension)

11. Calculez le coût des marchandises. Vous multipliez et arrondissez correctement. (p.207) (0.5 point)					7p.
Ingrédients	Quantités	Unité Kg / L / pièce / x	Prix d'achat CHF	Résultat de la multiplication	J'arrondis correctement
Beurre	0.500	kg	9.80		
Echalotes pelées	0.450	kg	7.80		
Carottes pelées	5.000	kg	4.20		
Sucre, sel, poivre du moulin	10	x	0.20		
Fond de légumes	4.500	L	6.50		
Persil frisé frais	0.050	kg	13.10		
Coût total des marchandises					