PRÉNOM :

**Contrôle**

 **des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **40p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Expliquez avec des phrases complètes ce qui est une volaille et les bases légales les concernant. (p.67)** | **4p.** |
| **La volaille est considérée en temps qu’animal d’élevage à contrario du gibier à plumes qui lui est sauvage et chassé.** **En Suisse, les élevages en cage sont interdits pour les volailles, de même que l'adjonction d'antibiotiques de** **substances antimicrobiennes et /ou d’hormones de croissance. La volaille importée doit également correspondre aux** **critères ci-dessus. Le pays de production doit également être déclaré sur les cartes de restaurant à même titre que la** **viande.** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Quelles sont les caractéristiques de qualité de la volaille ? (p.67)** | **9p.** |
| **L’espèce** | **La race** | **Le sexe** |  |
| **L’âge** | **L’élevage** | **L’alimentation**  |
| **Bien en chair** | **Poitrine large et bien développée** | **Taux de graisse régulier** |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Cochez les affirmations vraies concernant l’hygiène de travail avec la volaille. (p.68)** | **5p.** |
| **X** | La volaille fraîche ne doit pas être préparée ni stockée avec la viande de boucherie | Eviter que l'eau de décongélation entre en contact avec d'autres denrées alimentaires | **X** |  |
|  | La volaille dégelé peut se conserver jusqu’à 10 jours au frigo à légumes  | Les ustensiles, appareils, etc. nécessaires pour préparer la volaille ne doivent pas être utilisés pour préparer d'autres denrées alimentaires | **X** |
| **X** | Utiliser des planches à découper séparées bien distinctes (planches de couleurs pour le cru et le cuit) | Dégeler la volaille à température amiante en cuisine |  |
|  | Garder le liquide de décongélation pour un fond de volaille | Une fois le travail terminé, nettoyé immédiatement et soigneusement la place de travail, les ustensiles et les mains | **X** |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Qu’est-ce qu’on comprend sous le terme « abattis de volaille » ? (p.71)** | **3p.** |
| **Foie**  | **Gésier**  | **Cœur**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Nommez les différentes volailles à chair blanche. (p.68-70)** | **6p.** |
| **Dinde** | **Poule** | **Poulet**  |  |
| **Poussin** | **Chapon** | **Poularde** |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Nommez les pièces et découpes de volaille (p.71)** | **6p.** |
| **Emincé**  | **Suprême et filet** | **Escalope**  |  |
| **Cuisse** | **Pilon et haut de cuisse** | **Ailerons** |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. Rédigez une consigne pertinente (une phrase complète) pour chaque risque d’accident. (p.182-183 et enseignant-e)** | **4p.** |
| Couteaux | **Couteaux bien aiguisés.****Ne pas déposer les couteaux à la plonge ni sur la planche.****Autre possibilité** |  |
| Sols | **Indiquer les risques de chutes.****Avoir un sol propre et sec.****Autre possibilité** |
| Appareils et installations à gaz | **Stocker les bouteilles de gaz dans un local bien aéré.****Contrôler périodiquement les installations à gaz.****Autre possibilité** |
| Appareils et installations électriques | **Contrôler les câbles et fiches électriques.****Respecter les consignes d’utilisation et de sécurité.****Autre possibilité** |

|  |  |
| --- | --- |
| **8. Pour un banquet, l’entremétier a besoin de 8,400 kg de bouquet de chou-fleur pour préparer une salade. Pour préparer le chou-fleur, vous produisez 24% de perte. Calculez combien de chou-fleur, non pelées, vous devez commander chez le fournisseur. Arrondir 3 chiffres après la virgule. (p.212)** | **3p.** |
| **8.400 x 100 / 76 = 11.053 kg**Il faut préparer **11.053** kg de chou-fleur.Arrondir la commande au demi-kilo supérieur : **11.500 kg** de chou-fleur  |  |