





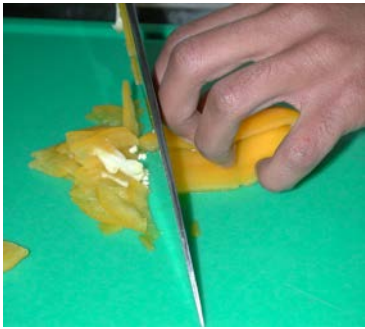

Maximum des points	35p.
Total des points obtenus	

1.a) Citez 2 nom sous l'appellation générique de porc ? b) Nommez deux races d'élevage de porc en Suisse. (p.65)		4p.
a)		
b)		

2. Citez les 5 techniques de cuisson pour un cou de porc. (p.65)					5p.

3. Numérotez selon la BPF (bonne pratique de fabrication) la préparation d'une grosse pièce de viande blanche glacée. (p.151-152)		12p.
	Préparer les morceaux pour le glaçage, ficeler les gros morceaux de viande blanche	
	Colorer de toutes parts dans l'huile chaude, retirer la viande, dégraisser, dans une braisière, rondeau, cocotte, colorer légèrement la viande blanche	
	Tomater légèrement et pincer brièvement, l'acidité est éliminée et la couleur renforcée	
	Mouiller avec du fond brun, ajouter un sachet d'épices, mouiller les gros morceaux jusqu'à 1/3	
	Retirer la viande et le sachet d'épices, la maintenir à température de service	
	Rectifier l'assaisonnement et corriger la consistance de la sauce, corriger la consistance en diluant, réduisant ou liant avec un roux brun CF par exemple	
	Assaisonner de sel et de poivre du moulin, ne saler qu'au moment de la préparation, sans quoi le sel retire le liquide des cellules	
	Ajouter les aromates et les faire revenir dans les sucs, soit les étuver, pour les gros morceaux de viande mirepoix	
	Remettre la viande et déglacer avec du vin blanc. Réduire (viande blanche = vin blanc)	
	Finir de glacer au four à découvert, pour la viande glacée, retirer le couvercle avant la fin de la cuisson, arroser plus régulièrement la viande blanche avec une passoire à cause de la mirepoix	
	Passer la sauce du glaçage au chinois étamine, seulement si la sauce ne contient pas de garnitures spécifiques pour le mets, comme une brunoise de légumes	
	Remettre en température de service, ajouter éventuellement la garniture, ne pas napper la viande de sauce, le mets peut aussi être accompagné de garniture spécifique une fois dressé sur l'assiette	

4. Quel mets de pommes de terre braisé connaissez-vous ? Citez en quatre. (p.128+286 et enseignant-e)		4p.

5. Préventions : accidents avec les couteaux ! Répondez avec vrai ou faux aux images ci-dessous. (p.184-185)			6p.
			
			

6. a) Vous épluchez 5.400 k de carottes, les épluchures pèsent 625 gr. Combien vous reste de carottes épluchées ? b) Vous tournez les carottes épluchées, les parures pèsent 1.855 Kg. Combien vous obtenez de carottes tournées ? BONUS : Calculez la perte d'épluchage en % et la perte de tournage en % ! (p.213)		4p.
<p>BONUS :</p>		