

# Contrôle des acquis

PRÉNOM : .....

CLASSE : .....

DATE : .....

Maximum des points	<b>33p.</b>
Total des points obtenus	

<b>1. a) Cochez les trois <u>nutriments</u> contenus dans le fromage à pâte dure ! (p.26)</b> b) Pourquoi un fromage à pâte dure ne contient pas de lactose ? Ecrivez et expliquez ceci avec une phrase complète	<b>4p.</b>
a) Hydrates de carbone / glucides <input type="checkbox"/> Vitamines hydrosolubles <input type="checkbox"/> Lait <input type="checkbox"/> Protéines (acide aminé) <input type="checkbox"/> Graisses / lipides <input type="checkbox"/> Eau <input type="checkbox"/>  b) ..... .....	

<b>2. Nommez les 4 facteurs qui influencent le goût du fromage ? (p.26)</b>	<b>4p.</b>
1. ....    2. .... 3. ....    4. ....	

<b>3. Classez et numérotez de 1 à 6, en partant de la plus dur, les fromages selon la consistance de la pâte, donc de la teneur en eau ! (p.27)</b>	<b>6 p.</b>						
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">Fromage frais et séré</td> <td style="width: 33%;">Pâte extra-dure</td> <td style="width: 33%;">Pâte mi-dure</td> </tr> <tr> <td>Pâte molle</td> <td>Caillé de fromage</td> <td>Pâte dure</td> </tr> </table>	Fromage frais et séré	Pâte extra-dure	Pâte mi-dure	Pâte molle	Caillé de fromage	Pâte dure	
Fromage frais et séré	Pâte extra-dure	Pâte mi-dure					
Pâte molle	Caillé de fromage	Pâte dure					

<b>4. Citez deux fromages à pâte extra-dure et deux fromages à pâte dure ! (évtl. une dégustation !) (p.28-29)</b>	<b>4p.</b>
1. ....    2. .... 3. ....    4. ....	

<b>5.a) Les principaux outils de travail sont les mains, raison pour laquelle elles doivent toujours être. Ecrivez 2 raisons !</b> b) Que signifie "se laver les mains correctement" ? Ecrivez 2 consignes à respecter ! (p.180)	<b>4p.</b>
a) 1 ..... 2 .....  b) 1 ..... 2 .....	

6. Un mélange de fondue maison est composé des ingrédients ci-dessous. Quel sera le coût des marchandises pour le sachet de fondue à 440 gr ? Complétez le tableau, écrivez tous les calculs, arrondir correctement ! (p.214)				7p.
Fromage	Poids	Prix au kg	Coût des marchandises CHF	
Gruyère salé	1.850 kg	17.80 CHF/kg		
Vacherin fribourgeois	1.250 kg	22.20 CHF/kg		
Appenzell extra	0.900 kg	20.70 CHF/kg		
Poids total		Total du coût des marchandises CHF		
Calcul du coût des marchandises pour le sachet de fondue à 440 gr !				

7. Notez les deux techniques de cuisson pour les recettes de l'application ! (p.288+290)	2p.
1. .... 2. ....	

8. Classez les deux salades de l'application dans leur catégorie correspondante ! (p.289+291)	2p.
1. .... 2. ....	