

Contrôle des acquis

PRÉNOM :

CLASSE :

DATE :

Maximum des points	52p.
Total des points obtenus	

1. a) Dans quelle famille classez-vous le fenouil ? b) Citez encore quatre autres légumes de la même famille ! (p.15)			5p.
a)	b)	b)	
	b)	b)	

2. Citez quatre techniques de cuisson pour le fenouil ! (p.15)		4p.

3. a) Dans quelle famille classez-vous les asperges ? b) Quelle est la différence entre une asperge blanche et verte ? c) Quel autre légume appartient à la même famille ? c) Dans quel région cultive-t-on les asperges ? (p.290)		4p.
a)	b)	
c)	d)	

4. Citez trois mets à base d'asperges ? (p.290)		3p.
1)		
2)		
3)		

5. Citez les huit autres familles de légumes ! (révision)			8p.

6. Déterminez et dessinez l'organigramme de l'équipe de cuisine dans le restaurant ou vous travaillez. (p.199-200)		4p.

7. Nommez les titulaires des postes selon les affirmations des fonctions et tâches ci-dessous ! (p.199-200)		12p.
	Responsable de la cuisine, conduite de la brigade de cuisine (relations humaines), organisation des services et distribution du travail, composition des menus et cartes de mets, calcul du coût des marchandises, achat et contrôle des marchandises, formation des apprentis, contrôle de l'application des règles d'hygiène, surveillance de la production et de la finition, contact avec les clients, etc.	
	Personne en formation pendant trois ans afin d'obtenir un CFC	
	Remplaçant des titulaires des différents postes	
	Confection des mets à base de pâte et des desserts, ainsi que, partiellement, des mets à base de pâte pour la cuisine chaude	
	Seulement dans les grands établissements saisonniers, confection des mets à la carte	
	Confection des potages, mets aux légumes et pommes de terre, mets à base de céréales, œufs et fromage. Préparation de mets à valeur intégrale et végétariens	
	S'occupe de la cuisine froide, des locaux frigorifiques et de congélation Préparation et découpage de la viande crue, gibier, volaille et poisson Confection des salades, hors-d'œuvre froids, sauces et plats pour les buffets	
	Confection de grillades, ainsi que des mets de viande préparés au four (rôtir) et dans la friteuse, les jus	
	Seulement dans les grandes brigades pour décharger le saucier, confection des mets de poisson	
	Remplace le chef de cuisine en son absence Est également responsable de la formation des apprentis Poste souvent combiné avec celui d'un chef de partie (saucier, garde-manger)	
	Il prépare les repas du personnel et les mets et plats pour le petit déjeuner dans les grands hôtels	
	Travaille en étroite collaboration avec le diététicien, le médecin. Confection des mets diététiques nécessaires	

8. Calcul d'une recette pour 36 personnes ! (p.220)				12p.
Calcul du multiplicateur :				
Ingrédients pour 4 pers.	Produits	Multiplicateur ↓	Quantité pour 36 personnes	
0,280 kg	Asperge blanche pelée			
0,080 kg	Queue de langoustine décortiquée crue			
0,050 kg	Tomate cerise			
0,075 kg	Cœur d'artichaut frais			
0,010 kg	Jus de citron frais			
0,008 kg	Huile de tournesol			
0,012 kg	Pistache mondée			
0,060 kg	Jambon cru			
0,009 kg	Ciboulette fraîche			
0.040 kg	Feuilles de laitue pommée parées			
0.064 kg	Sauce à salade (vinaigre, huile, moutarde, assaisonnement)			