

Contrôle des acquis

PRÉNOM :

CLASSE :








DATE :

Maximum des points	54p.
Total des points obtenus	






1. a) Que signifie le terme « légumineuse » ? b) Citez les trois catégories de légumineuse ! c) Citez trois produits à base de légumineuse ! (p.32-34)		7p.
a)		
b)	c)	
b)	c)	
b)	c)	

2. Expliquer par des phrases complètes l'importance nutritionnelle des légumineuses dans une alimentation moderne ! (soulignez les mots clefs) (p.32-34)	6p.
.....	

3. a) Comment déterminez-vous les caractéristiques de qualité des légumineuses ? b) Comment sont-elles stockées ? (p.32-34)		8p.
a)	b)	
a)	b)	
a)	b)	
a)	b)	

4. Complétez le tableau ci-dessous ! (p.32-34)				7p.
Image	Classement / Nom	Description	Préparation / cuisson	
	Haricots blancs	Petits, plutôt ronds, blancs		
	Haricots Borlotti		Potage minestrone, salade	
	Haricots Flageolets		Potée, servi avec de l'agneau, salade	
	Haricots soja	Diverses formes et couleurs vert, jaunes, rouge, brun, noir, blanc		
	Pois chiches	Forme rond-anguleux irrégulière, jaune à orange		
		Ronds, entiers ou cassés, couleur verte ou jaune	Potages Victoria / St-Germain, purée	
		Vertes, brunes, roses, noires, roses, blanches, etc.	Potage Esaü / Conti, potée, salades	

5. Emploi professionnel, rationnel et économique de l'énergie en cuisine. Ecrivez trois phrases complètes parmi les gestes à adapter pour économiser de l'énergie ! (p.195)		3p.
1)	
2)	
3)	

6. Complétez le tableau des chaleurs en cuisine ! (p.194)				15p.
Type de chaleur	Moyen de transmission Source d'énergie	Ustensiles et appareils	Exemples d'utilisation / Techniques de cuisson	
	Electricité / Gaz / Bois / Charbon de bois	 les petites pièces de viande/poissons	
	Huile Eau / Vapeur / Air chaud			
	Electricité / Gaz	 les mets / toaster les tranches de pain	
	Le courant électrique produit un champ électrique		Dégeler les surgelés / Régénération	
	Le courant électrique produit un champ magnétique	 La plupart des méthodes de cuisson / régénération	

7. Calcul du poids net successif !		8p.
<p>a) Vous préparez un mets avec 12.000 kg de carottes, perte à l'épluchage 8%, perte au tournage 22%, perte à la cuisson 2%. Combien de portion de 0.090 kg pouvez-vous servir ? (p.221)</p> <p>b) Vous préparez un mets avec un faux-filet de 4.800 kg, perte de parage 12%, perte de découpe 3%, perte de cuisson 7%. Combien de portion de 0.170gr pouvez-vous servir ? (p.221)</p>		
a)		
b)		