PRÉNOM :

**Contrôle**

 **des acquis**

CLASSE :

DATE :

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

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Comment fabrique la nature le sucre dans les plantes ? (p.46)** | **1p.** |
| **Le soleil fabrique le sucre avec le gaz carbonique dans l’air et l’eau du sol.** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. De quelles plantes provient le sucre et notez le continent ? (p.46)** | **2p.** |
| **Betterave sucrière (Europe)** | **Canne à sucre (Amérique du Sud)** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. On trouve plusieurs fromes de sucre dans l’alimentation, définissez en 4  et nommez les aliments qui les contiennent ? (p.46)** | **4p.** |
| **Glucose (Pommes de terre, maïs)** | **Fructose (Fruits et miel)** |  |
| **Lactose (Lait et fromage frais)** | **Maltose (Céréales en germination)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Mettez les numéros de la production du sucre dans le bon ordre ! (p.46)****1. Purifier – 2. Découper – 3. Cuire – 4. Séparer – 5. Evaporer – 6. Diffuser – 7. Laver – 8. Sécher – 9. Sucre**  | **7p.** |
| **7** | **2** | **6** | **1** | **5** | **3** | **4** | **8** | **9** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Nommez une utilisation en cuisine pour les sucres proposés (p.47)** | **3p.** |
| **Cassonade** | **Sucre glace** | **Sucre cristallisé** |  |
| **Crème brulée/catalane** | **Décor, pâte en pâtisserie, sauce** | **Confiture, pâtisserie, en sachet** |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Déterminez selon les affirmations de quel produit sucrant s’agit-il ? (p.46-50)** | **3p.** |
| **Les abeilles produisent un délicieux…** | **Un concentré à base de poires ou pommes, une vrai spécialité des cantons Fribourg et Vaud** | **Provient de la sève des érables principalement du Canada** |  |
| **Miel** | **Vin cuit/Raisiné** | **Sirop d’érable** |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. Tracez dans les mots mis à disposition ce qui n’est pas classé comme des édulcorants. (p. 46-50)** | **3p.** |
| **E951** | **Sucre candi** | **Miel** | **Caramel (E150)** | **Aspartame** |  |
| **Stévia** | **Saccharine** | **Sirop d’agave** | **Xylitol (extrait de l’écorce de bouleau)** | **E954** |

|  |  |
| --- | --- |
| **8. Expliquez avec quelques phrases complètes ce qu’est le miel ! Soulignez vos mots-clefs ! (p.49 et enseignant-e)** | **4p.** |
| **Selon appréciation personnelle** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **9. Pour un banquet, votre chef vous met à disposition CHF 50,00 pour le « Filet mignon en croûte ». Calculez le coût des marchandises ! (p.224) (ARRONDISSEZ CORRECTEMENT !)** | **13p.** |
| **Ingrédients** | **Quantités** | **Unité****kg / L / pièces / x** | **Prix d’achat****CHF** | **Coût des marchandises CHF** |  |
| Filet mignon de porc | 0.550 | Kg | 52.50 | **28.88** |
| Sel, poivre du moulin | 1 | X | 0.30 | **0.30** |
| Saindoux | 0.030 | Kg | 7.90 | **0.38** |
| Graisse à barder | 0.150 | Kg | 14.20 | **2.13** |
| Champignons de paris | 0.800 | Kg | 7.30 | **5.84** |
| Échalote pelée | 0.150 | Kg | 11.20 | **1.68** |
| Herbes fraîches | 0.030 | Kg | 22.40 | **0.67** |
| Demi-pâte feuilleté | 0.370 | Kg | 8.20 | **3.03** |
| Jaune d’œuf | 0.050 | L | 13.00 | **0.65** |
| Jus de viande CF | 0.300 | L  | 9.60 | **2.88** |
| Porto et Madère | 0.200 | L  | 17.50 | **3.50** |
| **Coût total du filet mignon en croûte est**  | **49.94** |
| **Le montant suffit, il reste** | **0.06** |
| **Le montant ne suffit pas, il est dépassé de**  | **----** |