

Contrôle des acquis

PRÉNOM :

CLASSE :

DATE :

Maximum des points	38p.
Total des points obtenus	

1. Soulignez les caractéristiques qualitatives correspondantes de la viande de cheval. (p.49)					5p.
		Vitamine C			
Viande rose claire	Goût acide		La viande des animaux âgés très coriace et dure	Beaucoup de graisse	

2. Citez les trois techniques de cuisson adaptées pour les morceaux de détails du cheval. (p.14)				3p.

3. Notez 5 consignes de réception et de stockage des produits céréaliers. (p.3-4)					5p.

4. Numérotez de 1 (entier) à 6 (très fin) les degrés de moutures des céréales. (p.3-4)						5p.
Grain entier (Ebly)	Couscous	Gruaux	Farine	Semoule	Amidon	

5. Citez une préparation à base de semoule de blé dur et une pour la semoule de maïs. (p.3-4)					2p.
6. Expliquez avec une phrase complète ce qu'est une sauce mayonnaise. (p.202)					3p.
.....					
.....					
.....					

7. Nommez les sauces dérivées de la mayonnaise selon les ingrédients proposés. (p.101-102)				4p.
Hachis de cornichons, filets d'anchois, câpres, herbes aromatiques, oignons	Purée très fine d'épinards blanchis et herbes aromatiques (cresson, persil, etc.)	Raifort râpé, ketchup, cognac, tabasco	Œufs et cornichons hachés, ciboulette	

8. Citez trois conseils pratiques sur la BPF de la sauce mayonnaise. (p.101-102)				3p.

9. Un pêcheur vous livre un sandre de 2.250 kg. Pour ce poisson, vous payez CHF 51.80. Après avoir préparé le poisson, il vous en reste 1,050 kg. Quel est le coût de la marchandise pour 0,150 kg de sandre ? (p.161)				4p.

10. Le parage du contre-filet de 6,485 kg produit des déchets. La facture s'élève pour ce faux-filet à CHF 228.90. Après le parage, il vous reste 4.120 kg. Quel est le prix d'une entrecôte de 120 g ? (p.161)				4p.