

Maximum des points	46p.
Total des points obtenus	

1. a) Nommez les 4 morceaux de l'aloiau ! b) Nommez les 4 découpes transversales de l'aloiau, du plus petit au plus grand ! c) Quelles sont les 3 techniques de cuisson principales des morceaux de l'aloiau ? (p.35-37)				11p.
a)				
b)				
c)				

2. Reliez l'activité de base à la justification correspondante. (p.92-93)		8p.
Activités de base	Justifications	
Diluer la réduction avec un peu d'eau et la passer, saler légèrement	Etuver presque entièrement les éléments de la réduction, les substances aromatiques seront bien concentrées	
Ajouter le jaune d'œuf et monter au bain-marie (ou sur la vapeur) en sabayon une à température d'environ 45°C	Des impuretés (p. ex. protéines coagulées, etc.) peuvent être retirées de la sauce	
Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre de Cayenne et du jus de citron	Faire fondre le sel avec le jus de citron pour éviter qu'il ne croustille sous la dent	
Passer à l'étamine si besoin	L'acidité agressive de la réduction nuirait à l'effet émulsifiant de la lécithine du jaune d'œuf	
Réduire des échalotes hachées, des grains de poivre concassés, du vin blanc, du vinaigre de vin blanc et un peu d'eau	La graisse du beurre devrait avoir une température d'environ 45°C. Si l'on ajoute trop de graisse à la fois, la lécithine ne peut plus émulsifier	
Pour une BPF, il faut veiller à la propreté la plus absolue des ustensiles car à aucun moment de la préparation, la sauce hollandaise n'atteint la température de pasteurisation	Il faut veiller à ce que la masse ne chauffe pas trop, sans quoi le jaune d'œuf commence à se dénaturer et la lécithine perd sa capacité émulsifiante	
Retirer le récipient du bain-marie et ajouter le beurre clarifié en filet en battant au fouet	La sauce hollandaise se conserve sans problème à 45°C environ pendant quelques heures. On peut constater un changement de saveur après ce laps de temps. La sauce devrait donc être fraîchement préparée pour chaque service	

3. Complétez le tableau avec les ingrédients et la dénomination culinaire pour les dérivés des sauces au beurre. (p.92-93)				8p.
Réduction eau/vinaigre, échalote, mignonette, jaune d'œuf, beurre clarifié	Réduction eau/vinaigre, échalote, mignonette, jaune d'œuf, beurre clarifié	Réduction vin blanc et vinaigre, échalote, mignonette, jaune d'œuf, beurre clarifié	Réduction vin blanc et vinaigre, échalote, mignonette, jaune d'œuf, beurre clarifié	

4. Vous avez reçu l'ordre de ranger la commande d'économat qui vient d'arriver. Complétez les listes de stocks suivantes en fonction du nouvel arrivage en remplissant les cases correspondantes, notez l'unité ! (p.145)				9p.
Dénomination du produit	Ancien stock	Livraison	Nouveau total	
Riz basmati	2.500 kg	20.000 kg		
Sucre cristallisé	7.300 kg	24.000 kg		
Huile de tournesol	2.000 l	12.000 l		
Conserve de cornichons	13 boîtes	24 boîtes		
Moutarde en tube / portion	33 portions	144 portions		
Spaghetti 2mm	7 x 500 gr	24 x 500 gr		kg
Poivre blanc en grain	0.150 kg	0.500 kg		
Couverture noire	3.800 kg	7.500 kg		
Vin blanc	11 bouteilles	36 bouteilles		

5. Calculez et arrondissez correctement, transformez à l'unité demandée. (révision)				10p.
1.230 kg + 975 gr + 0.258 kg + 35.951 kg – 63 gr =	⇒			
246.55 CHF – 32.80 CHF -12.20 CHF + 844.7 Centimes =	⇒			
12.1235 % x 8 + 17,74 % - 44.22 % ÷ 3 =	⇒			
12.020 l – 14.895 cl + 1258741 ml – 2585 cl – 5.985 l =	⇒			
17.78911 %	⇒	58.25841 kg	⇒	
3698547 Centimes	⇒	1.009009009 l	⇒	
19.91919 %	⇒	987.654321 m	⇒	