




<b>Maximum des points</b>	<b>p.</b>
<b>Total des points obtenus</b>	

<p><b>1. Les champignons sont un règne végétal à part entier. Et pourtant, ils sont très proche des animaux (insectes, crustacés) car la structure cellulaire est composée de chitine (une molécule de glucide), difficile à digérer avec une valeur faible en nutriment, donc pas vraiment adaptés pour un régime. (p.11-13 et enseignant-e)</b></p> <p><b>a) Notez les 3 principaux groupes de champignons ! b) Enumérez 5 champignons sauvages c) et complétez avec la saison correspondante !</b></p>					<b>11p.</b>
a)					
b)					
c)					

<p><b>2.a) Quels animaux se trouvent sous l'appellation « gibier » dans les commerces ? b) Classez les dans les deux catégories. (p.60-62 et enseignant-e)</b></p>			<b>5p.</b>
a)	a)	a)	
b)	b)		

<p><b>3. Qui et comment est contrôlé le gibier ? Ecrivez une phrase complète ! (p.60-62)</b></p>	<b>2p.</b>

<p><b>4. Mettez la bonne définition à chaque image. (p.60-62)</b></p>		<b>6p.</b>
		
1.		1.
2.		2.
3.		

<b>5. Le civet de chevreuil est obtenu grâce à la méthode de cuisson braiser (de viande portionnée) se référer à la page 190 et 191 du support de cours 1<sup>ère</sup> année. Les mets qui sont annoncés comme civet avec une sauce que l'on finira de la manière suivante : Numérotez de 1 à 9 la BPF (bonne pratique de fabrication)! (p.103)</b>		<b>9p.</b>
	Dresser et présenter avec une garniture appropriée (p. ex. lardons, petits oignons glacés, quarts de champignons et croûtons)	
	Rectifier l'assaisonnement avec du poivre du moulin	
	Mélanger à volonté un peu de crème et du sang de porc frais (en général on l'achète toujours frais) ou alors selon la demande du client on peut également simplement crémier voire lier au cacao/chocolat noir	
	A la commande, chauffer la portion correspondante soigneusement dans la sauce	
	Eventuellement, saupoudrer de persil haché	
	Remettre rapidement la viande dans la sauce et chauffer sans laisser cuire (sans quoi la sauce coagulerait)	
	Ajouter à la sauce qui ne doit plus cuire en remuant énergiquement (la sauce devient brun foncé et s'épaissit)	
	Sortir la viande et la garder au chaud	
	Terminer de cuire le ragoût de gibier	

<b>6. La méthode de cuisson braiser (de viande portionnée) s'applique à différentes appellations culinaires. Reliez les définitions aux appellations correspondantes (p.104)</b>		<b>8p.</b>
Tranche de jarret de bœuf		Sauté de veau Marengo (mouiller fond brun et tomates, garni de petits oignons et champignons, croûton en forme de cœur, persil concassé)
Tranche de jarret de veau		Navarin d'agneau printanière (mouiller fond brun et tomates, garni de petits oignons, petites carottes tournées, de navets parés glacés, de petites pommes de terre, pois frais et haricots verts frais coupés en losanges.)
Tranche de bœuf aplatie, farcie et roulée		Sauté de bœuf au paprika (faire attention de ne pas colorer le paprika, cela pourrait engendrer une forte amertume)
Tranche de bœuf coupée à 180 g		Civet de cerf chasseur, civet de porc
Gibier/porc coupé en cubes de 40 g et mariné		Carbonnade de bœuf flamande (colorer des oignons émincés, déglacer à la bière brune, cassonade, fond brun)
Viande de bœuf coupé en cubes de 40 g		Paupiette de bœuf milanaise (Tranche farcie roulée, ficelée, glacée garnie d'un cordon de sauce tomate)
Viande d'agneau coupée en cubes de 40 g		Osso buco gremolata (couper le jarret en rouelle, garniture ail, zeste de citron et persil haché)
Viande de veau coupé en cubes de 40 g		Rouelle de bœuf au Madiran (utiliser un vin dont l'appellation est Madiran)

<b>7. Créez un menu d'automne différent que dans le support de cours, composé d'un potage, hors d'œuvre chaud, mets principal, féculant, légumes et entremets. Respectez l'orthographe, les répétitions et la présentation. (p.135)</b>	<b>8p.</b>
<p style="text-align: center;"><u>Menu d'automne</u></p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">TVA 7,7 incluse</p> <p style="text-align: center;">Provenance de nos viandes et poissons : CH</p>	

<b>8. Vous préparez un mets avec 15,500 kg de chou rouge braisé. Perte de découpe 8%, perte de cuisson 12%. Calculez le poids net et le nombre de portion de 130 gr à servir ! (p.147)</b>	<b>4p.</b>

<b>9. Vous préparez un mets avec 9.400 kg de chou de Bruxelles. Perte de découpe 8.5%, perte de cuisson 10.5%. Calculez le poids net et le nombre de portion de 110 gr à servir ! (p.147)</b>	<b>4p.</b>

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....