

Contrôle des acquis

PRÉNOM :

CLASSE :

DATE :

Maximum des points	28p.
Total des points obtenus	

1. a) Quel morceau de viande trouvez-vous dans l'épaule de bœuf ? b) Quelles sont les trois techniques de cuisson adaptées ? (p.38)			6p.
a)	a)	a)	
b)	b)	b)	

2. Pour la prévention des accidents de travail en cuisine, quelles consignes pouvez-vous exprimer pour les machines, installations et appareils ? Notez en 4 consignes ! (p.122-123+enseignant-e)		4p.
<p>1).....</p> <p>.....</p> <p>2).....</p> <p>.....</p> <p>3).....</p> <p>.....</p> <p>4).....</p> <p>.....</p>		

3. Pour la prévention de la santé et du bien-être en cuisine, quelles consignes pouvez-vous exprimer pour les collaborateurs ? Notez en 3 mesures ! (p.122-123+enseignant-e)		3p.
<p>1).....</p> <p>.....</p> <p>2).....</p> <p>.....</p> <p>3).....</p> <p>.....</p>		

<p>4. Pour un banquet de 175 personnes, vous avez besoin de 0,140 kg de pommes de terre épluchées. Perte à l'épluchage: 23%. Combien de kilogramme de pommes de terre non pelées avez-vous besoin? Arrondir au kg supérieur ! p.148)</p>	3p.
<p>J'ai besoin de de pommes de terre brut</p>	

<p>5. Pour un banquet de 85 personnes vous avez besoin de carottes coupées en julienne pour une salade. Vous devez préparer 70 grammes de carottes coupées en julienne par personne. Perte lors de l'épluchage 17%, perte de découpe 6%. Combien de kilos de carottes devez-vous commander ? Arrondir au kg supérieur ! (p.148)</p>	4p.
<p>J'ai besoin de de carottes brut</p>	

<p>6. Rédigez le menu du jour selon les recettes du support de cours et complétez avec un hors d'œuvre froid, un potage et un entremet. Respectez l'orthographe, les répétitions et la présentation. (p.19-23 recettes)</p>	8p.
<p style="text-align: center;"><u>Menu de saison</u></p> <p>.....</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;">Chère cliente, cher client,</p> <p style="text-align: center;">Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.</p> <p style="text-align: center;">Origine des viandes : Suisse, France.</p> <p style="text-align: center;">Origine des poissons : Atlantique Nord-Ouest.</p> <p style="text-align: center;">Service et TVA 7.7 % inclus. CHE-105.886.671 TVA</p>	