​PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **45p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Expliquez avec vos mots ce que sont les herbes aromatiques ! (p.30-34)** | **2p.** |
| **Les herbes aromatiques, appelées aussi fines herbes, sont des substances végétales d'une odeur pénétrante et suave. Les arômes se distinguent par le fait qu'ils font davantage appel à l'odorat.** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2. a) Citez deux caractéristiques qualitatives ! b) Nommez les quatre façons d’obtenir des herbes aromatique ! (p.30-34)** | | | **6p.** |
| **a) brillantes, pas flétris** | **a) parfums subtils** | **a)+b) fraîches** |  |
| **b) séchées** | **b) lyophilisées** | **b) au vinaigre / à l’huile** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3. Reliez (avec une ligne droite) les herbes aromatiques avec leur utilisation culinaire la mieux adaptée. (p.30-34) *(0.5 point)*** | | | **5p.** |
| Marjolaine |  | Infusion, glace, mets de pommes de terre, petits pois, sauce menthe, agneau rôti, pâtisserie et confiserie, décoration |  |
| Coriandre fraîche | Pour potage de pommes de terre, légumineuse, viande hachée, rôti de porc, haricot vert, pâté, terrine, foie, boudin |
| Origan | On emploie également les feuilles fraîches pour la cuisine asiatique, charcuterie |
| Basilic | Pizza, beurre composé, grillade de veau, porc, agneau, chili con carne, salades cuites italiennes et grecques, mets aux champignons |
| Menthe | Potage, sauce chaude et froide, mets aux tomates, poisson, mets de pâtes (pesto), pour des spécialités italiennes et méridionales |
| Aneth | Bouillon, sauce, légume, potage, salade, jus de rôti, vinaigre aromatique bouquet aromatique |
| Livèche | Potage, sauce, salade, poisson, volaille, œuf et légume, décoration (pluches) |
| Cerfeuil | Mirepoix, marinade, fond de cuisine, agneau, farce, terrine, pâté, bouquet aromatique, légumes |
| Thym | Viande blanche (saltimbocca), rôti de porc, gibier, poisson, mets à la tomate, riz, mets de pommes de terre, garniture aromatique |
| Sauge | Graines et pointes pour assaisonner le poisson, sauté de veau et d'agneau, concombre, salade, œuf, décor |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4. Citez six entremets chauds que vous pouvez servir. (p.75)** | | | **6p.** |
| **Soufflées chauds** | **Croûte / Gratin aux fruits** | **Poudings chauds** |  |
| **Entremets à base de pâtes (à frire)** | **Crêpes** | **Charlottes / Omelettes** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **5. Numérotez la bonne pratique de fabrication (BPF) de la pâte à crêpes. (p.80)** | | | | **6p.** |
| **3** | Passer au chinois, pour obtenir un appareil lisse, légèrement épais | Ajouter l'œuf entier et mélanger | **2** |  |
| **6** | Juste avant de l'utiliser, bien mélanger encore une fois la pâte et cuire les crêpes fine | Ajouter du beurre fondu, mélanger et battre encore une fois énergiquement | **4** |
| **1** | Bien mélanger la farine fleur tamisée avec du lait, de l'eau et du sucre dans le batteur-mélangeur | Laisser reposer au moins 30 minutes | **5** |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Une préparation correcte et soigneuse des fonds est déterminante pour la qualité et la saveur des mets qu'ils permettront de réaliser. Citez 4 points importants en écrivant des phrases complètes. (p.88-89)** | **4p.** |
| **N'utiliser que des produits frais. Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés.**  **Maîtriser les techniques de cuisson. Saler très modérément voire pas du tout.**  **Utiliser les aromates avec modération. Eviter le bouillonnement.**  **Ne pas couvrir. Passer au chinois étamine.** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **7. Notez les trois sauces brunes de base. (p.98-100)** | | | **3p.** |
| **Demi-glace** | **Jus lié** | **Jus de rôti** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **8. Rédigez un menu d’hiver selon l’ordonnance des menus. (p.136 et explication enseignant-e)** | | **6p.** |
| Potage |  |  |
| Hors d’œuvre chaud / poisson |  |
| Mets principal |  |
| Féculant |  |
| Légumes |  |
| Entremets |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **9. Calculez le prix d’une jardinière de légumes racines. (p.153)** | | | | | **7p.** |
| Panais | 1.200 kg | **X** | 3.85 CHF | **4.62 CHF** |  |
| Rutabaga | 1.300 kg | **X** | 2.90 CHF | **3.77 CHF** |
| Céleri pomme | 0.800 kg | **X** | 4.20 CHF | **3.36 CHF** |
| Carottes jaunes | 1.500 kg | **X** | 3.40 CHF | **5.10 CHF** |
| Navets d’automne | 1.100 kg | **X** | 3.10 CHF | **3.41 CHF** |
| **Total poids** | **5.900 kg** |  | **Total coût des marchandises** | **20.26 CHF** |