

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| <b>Maximum des points</b>       | <b>40p.</b> |
| <b>Total des points obtenus</b> |             |

|  |  |  |            |
|--|--|--|------------|
| <b>1. Quels sont les abats du veau ? (p.50-53)</b> |  |  | <b>6p.</b> |
|  |  |  |            |
|  |  |  |            |

|   |    |  |            |
|---|----|--|------------|
| <b>2. a) Avec quels abats du bœuf prépare-t-on la spécialité « à la neuchâteloise », « à la milanaise » et « à la mode de Caen » ? b) Avec quel abat du bœuf prépare-t-on un « Oxtail » ? (p.50-53 et enseignant-e)</b> |    |  | <b>2p.</b> |
| a)  | b) |  |            |

|   |  |  |            |
|---|--|--|------------|
| <b>3. Quelles méthodes de conservation conviennent pour la langue de bœuf, de veau et de porc ? (p.50-53)</b> |  |  | <b>2p.</b> |
|   |  |  |            |

|  |  |  |            |
|--|--|--|------------|
| <b>4. Numérotez la BPF (bonne pratique de fabrication) pour un fond brun de veau. (p.98-100)</b> |  |  | <b>9p.</b> |
|  | Ajouter la mirepoix et continuer à rôtir, dégraisser, ne pas verser le corps gras dans l'évier, mais dans un récipient pour les huiles usagées   |  |            |
|  | Saler légèrement, puis écumer et dégraisser, le sel dissout encore plus de substances aromatiques  |  |            |
|  | Passer au chinois étamine ou une étamine mouillée et refroidir immédiatement. Veiller à ce que l'étamine ne contienne pas de résidu de savon   |  |            |
|  | Casser ou scier les os, pieds et parures de veau et les autres, cela augmente la surface de rôtissage, d'où plus de couleur et de substances aromatiques. Commencer par rôtir les os de veau.  |  |            |
|  | Mouiller avec de l'eau ou un remouillage, juste recouvrir de liquide et porter à l'ébullition, ajouter les pieds de veau   |  |            |
|  | Dans une rôtissoire, faire colorer lentement au four, en retournant de temps à autre, ne pas ajouter de corps gras dans un four à chaleur tournante, plus l'amertume est marquée, plus la couleur et la saveur seront intenses, Attention une chaleur trop forte produit trop de substances amères |  |            |
|  | Déglacer avec le vin blanc et réduire complètement, cela développe d'autres substances de couleur ainsi que la saveur, un vin insuffisamment réduit donne au fond une saveur acidulée  |  |            |
|  | Laisser mijoter, soigner régulièrement. Ajouter le sachet d'épices, bouquet aromatique 1 heure avant la fin de la cuisson, temps de cuisson pour un fond brun de veau env. 3 heures. Soigner : écumer, dégraisser, éventuellement compléter avec un peu d'eau/liquide                              |  |            |
|  | Ajouter la purée de tomates et la faire revenir avec le reste (pincer), cela développe d'autres substances de couleur ainsi que la saveur (la concentrée de tomate peut être pincée à l'avance séparément)   |  |            |

|  |  |            |
|--|--|------------|
| <b>5. a) Expliquez ce qui est une variation de sauce blanche ? b) Donnez deux exemples avec leur composition ! (p.96-97)</b> |  | <b>3p.</b> |
| a)   |  |            |
| b)   |  |            |
| b)   |  |            |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>6. Reliez la bonne propriété des hydrates de carbone (glucides) à la définition proposée. (p.116-117)</b> |  | <b>5p.</b>   |
| Pectine  |  | Maïzena = liaison de la fondue                         |
| Hygroscopique  |  | Avec la chaleur se colore (blanc ⇒ noir) pain, caramel |
| Liaison  |  | Avec des levures = pain, enzymes = choucroute          |
| Fermentation   |  | Peau des fruits, pépins = gelée, confiture             |
| Coloration   |  | Attire l'eau, se dissout dans l'eau chaude             |

|  |  |            |
|--|--|------------|
| <b>7. Ecrivez la définition pour les affirmations proposées. (p.116-117 et enseignant-e)</b> |  | <b>5p.</b> |
|  | Produit céréalier complet (apports : vitamines, sels minéraux, substances bioactives, fibres alimentaires) |            |
|  | 4 kcal ou 17 kj  |            |
|  | Les hydrates de carbone riche en énergie   |            |
|  | ~ 5 à 12 g par kg du poids corporel (45 – 55% des besoins énergétiques)                                    |            |
|  | Biscuit, Boissons, Glaces, Bonbons, Entremets, Vin, Bière, etc.  |            |

| <b>8. Calculez la recette du riz pilaf (2 personnes) pour un baquet de 90 personnes. (p.154)</b> |                       |                |                    | <b>8p.</b> |
|--|-----------------------|----------------|--------------------|------------|
| Ingrédients  | Quantité nette en gr. | Multiplicateur | Quantité net en kg |            |
| Beurre   | 10                    |                |                    |            |
| Oignons pelés  | 20                    |                |                    |            |
| Riz Caroline   | 120                   |                |                    |            |
| Bouillon claire  | 180                   |                |                    |            |
| Feuilles de laurier  | 0.1                   |                |                    |            |
| Beurre   | 10                    |                |                    |            |
| Sel, poivre blanc du moulin  | 1 x                   |                |                    |            |