PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **40p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. Quels sont les abats du veau ? (p.50-53)** | | | **6p.** |
| **Ris de veau** | **Pieds de veau** | **Tête de veau** |  |
| **Foi de veau** | **Langue de veau** | **Rognon de veau** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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-ton un « Oxtail » ? (p.50-53 et enseignant-e)** | | **2p.** |
| **a) Les tripes** | **b) Queue de bœuf** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3. Quelles méthodes de conservation conviennent pour la langue de bœuf, de veau et de porc ? (p.50-53)** | | **2p.** |
| **Salée** | **Fumée** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4. Numérotez la BPF (bonne pratique de fabrication) pour un fond brun de veau. (p.98-100)** | | **9p.** |
| **3** | 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 |  |
| **7** | Saler légèrement, puis écumer et dégraisser, le sel dissout encore plus de substances aromatiques |
| **9** | Passer au chinois étamine ou une étamine mouillée et refroidir immédiatement. Veiller à ce que l'étamine ne contienne pas de résidu de savon |
| **1** | 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. |
| **6** | Mouiller avec de l'eau ou un remouillage, juste recouvrir de liquide et porter à l’ébullition, ajouter les pieds de veau |
| **2** | 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 |
| **5** | 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 |
| **8** | 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 |
| **4** | 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) |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. a) Expliquez ce qui est une variation de sauce blanche ? b) Donnez deux exemples avec leur composition ! (p.96-97)** | **3p.** |
| **a) Le fond de pochage ou d'étuvage réduit est un élément essentiel d'une variation. Il donne l'arôme caractéristique à la sauce.** |  |
| **b)** **Réduction du fond de cuisson de la langue + Sauce allemande + Câpres et vinaigre = Sauce câpres** |
| **b) Sauce béchamel + Jaune d'œuf + Crème + Fromage râpé = Sauce Mornay *(autres possibilités)*** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **6. Reliez la bonne propriété des hydrates de carbone (glucides) à la définition proposée. (p.116-117)** | | | **5p.** |
| 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 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **8. Calculez la recette du riz pilaf (2 personnes) pour un baquet de 90 personnes. (p.154)** | | | | **8p.** |
| **Ingrédients** | **Quantité nette en gr.** | **Multiplicateur** | **Quantité net en kg** |  |
| Beurre | 10 | **45 x**  **(90 ÷ 2)** | **0.450 kg** |
| Oignons pelés | 20 | **0.900 kg** |
| Riz Caroline | 120 | **5.400kg** |
| Bouillon claire | 180 | **8.100 kg** |
| Feuilles de laurier | 0.1 | **4.5 pièces** |
| Beurre | 10 | **0.450 kg** |
| Sel, poivre blanc du moulin | 1 x | **45 x** |