

Maximum des points	50p.
Total des points obtenus	

1. Nommez les 6 morceaux de détail de l'agneau. (p.44-48)			6p.

2. Souligner les méthodes/techniques de cuisson correspondantes des morceaux de détail ci-dessus. (p.44-48)				4p.
pocher	Rôtir	Sauter	Bouillir	
Étuver	Griller	Au four	Blanchir	

3. Numérotez selon la bonne pratique de fabrication (BPF) la préparation d'un jus de rôti. (p.98-100)		6p.
	Déglacer avec du vin (blanc ou rouge selon l'utilisation) prévue et réduire presque entièrement à glace, compléter avec un fond brun correspondant. La réduction sert à éliminer l'acidité du vin et à concentrer la couleur et les arômes	
	Rectifier l'assaisonnement, passer	
	Dégraissier, faire revenir les aromates dans la matière grasse restante si besoin et les substances aromatiques du rôti	
	Sortir les morceaux de viande rôtis et les réserver au chaud, les laisser reposer, lorsqu'on la laisse reposer, la viande bénéficie de l'échange de température à l'intérieur du morceau, récupérer la matière grasse dans le récipient prévu à cet effet	
	Eventuellement lier très légèrement et porter encore une fois à ébullition, par exemple un roux brun CF, une légère liaison produit un renforcement de l'effet de la saveur sur la langue	
	Laisser réduire à la consistance désirée, renforcement de la saveur de base	

4. Quel sont les éléments principaux d'un concept d'hygiène HACCP selon la loi ? Ecrivez trois phrases complètes ! (p.132-134)	6p.
.....	
.....	
.....	
.....	

5. Quelles sont les trois étapes pour établir un CCP ? (p.132-134)			3p.

6. a) Quelles sont les deux conditions pour réussir son concept HACCP ? b) Que signifie finalement HACCP ? (p.132-134)		3p.
a)	a)	
b)		

7. Souligner les points de contrôle CCP dans votre entreprise. (p.132-134)				8p.
Matières premières	Les processus de travail	Les heures de travail	Nettoyage et désinfection	
Hygiène personnelle	Les plans des menus	Entreposage et stockage	Huiles de fritures	
Contrôle des températures	Traçabilité	Contrôle de la pharmacie	Liste de commande	

8. Calculez le coût des marchandises. Arrondissez correctement ! (p.157)				14p.
Ingrédients	Unité kg / l / pièce / x	Prix d'achat par unité CHF	Coûts des marchandises en CHF	
Rack d'agneau	0.400 kg	34.50		
Huile de tournesol	0.010 kg	4.20		
Matignon coloré	0.040 kg	4.70		
Vin rouge	0.040 l	1.35		
Fond brun d'agneau	0.120 l	7.10		
Thym frais	0.005 kg	14.50		
Sel, poivre du moulin	1 x	0.10		
Huile d'olive	0.020 kg	12.45		
Ail pelé	0.007 kg	6.60		
Chapelure	0.040 kg	2.35		
Persil plat	0.007 kg	12.00		
Herbes de Provence frais	0.005 kg	16.40		
Moutarde anglaise	0.010 kg	5.80		
Coût total de la recette				