

# Viandes de boucherie (copie)

1. Ces espèces animales sont considérées comme viandes de boucherie par la législation:

- A Le bœuf
- B Le veau
- C Le cheval
- D Le porc
- E L'agneau
- F Le cabri
- G La volaille
- H Le gibier



2. La viande de boucherie doit être contrôlée afin de déterminer si elle répond à des critères qui garantissent la sécurité alimentaire.

- V Vrai
- F Faux



3. Sur l'estampille, on peut trouver les indications suivantes:

- A Canton origine
- B Commune origine
- C Numéro d'abattoir
- D Nom de la personne qui à abattu l'animal
- E Numéro du contrôleur



4. En Suisse, lors de l'élevage, il est important de respecter les points suivants:

- (A) Élevage respectueux des animaux
- (B) Laisser sortir régulièrement les animaux
- (C) L'alimentation des animaux doit être de qualité
- (D) Une hygiène des locaux et animaux irréprochable

5. Il existe 3 types de \_\_\_\_\_ qui définissent la qualité des produits.



**La différence est là.**

6. Lors de l'élevage, la qualité d'une viande dépend de:

- (A) L'altitude à laquelle les animaux sont élevés
- (B) La saison à laquelle ils sont élevés
- (C) L'engraissement
- (D) Du type d'aliment donné aux animaux
- (E) De l'âge des bêtes
- (F) De l'espèce des bêtes



7. La \_\_\_\_\_ de la viande permet de détendre la viande et de donner un goût caractéristique.



- 8.** La durée de la maturation dépend de:
- (A)** La taille des morceaux
  - (B)** Du type de maturation (air libre ou sous-vide)
  - (C)** L'âge de la bête
  - (D)** De la teneur en tissus conjonctifs de la viande
  - (E)** Du PH de la viande

- 9.** L'animal(viande) est suivi depuis sa naissance jusqu'au moment où il va être consommé. Ce processus permet de lutter contre les dangers d'une maladie ou contamination à n'importe quel moment dans la chaîne. Cela permet de garantir l'hygiène/la sécurité alimentaire durant toutes les phases. On appelle ce processus la \_
- 



- 10.** Le sous-vide est une méthode de conservation
- (V)** Vrai
  - (F)** Faux



- 11.** Ce sont des méthodes de conservation pour la viande:
- (A)** Surgélation
  - (B)** Congélation
  - (C)** Réfrigération
  - (D)** Séchage
  - (E)** Fumaison
  - (F)** Salage
  - (G)** Stérilisation

**12.** A la réception de la viande, il faut contrôler:

- A L'intégrité du conditionnement des denrées
- B La DLC (étiquette)
- C La dénomination du produit (étiquette)
- D La provenance de la viande (étiquette)
- E La température des denrées à réception
- F La méthode de conservation (étiquette)
- G Le bon de livraison



**13.**



Une bonne congélation dépend de la vitesse à laquelle la denrée alimentaire a été traitée.

- V Vrai
- F Faux