

Nom : **Prénom :** **Classe :**

A) Qu'entendez-vous par gibier ? Donnez la définition :

.....
.....

B) Dans le gibier à poils, quelle est la classification ?

1)

2)

3)

C) Citez cinq gibiers à poils qu'on sert dans la restauration en Suisse :

1) 2) 3) 4) 5)

D) Seulement 20% du gibier consommé en Suisse est d'origine helvétique et consommé à titre privé. Citez quatre pays qui nous fournissent du gibier à poils :

1) 2) 3) 4)

E) De manière générale, citez trois caractéristiques qualitatives du gibier :

1) 2) 3)

F) Donnez trois modes de préparation d'une gigue de gibier provenant d'un jeune animal (techniques de chaleur sèches) :

1) 2) 3)

G) Quelle est la méthode de cuisson qui convient le mieux pour un vieux chamois (techniques de chaleur humide) ?

.....

H) Sous quelle forme peut-on commander du gibier ? Citez-en quatre :

1) 2)

3) 4)

I) Citez quatre points que l'on doit contrôler spécifiquement à la réception d'une commande de gibier :

1) 2)

3) 4)

J) A quelle température stockez-vous le gibier au frigo et au congélateur ?

.....

K) Citez trois points importants au niveau de l'hygiène du gibier :

1)

2)

3)

L) Quelle est l'importance du gibier dans l'alimentation ? Citez-en quatre :

1) 2)

3) 4)

M) Quels sont les gibiers à poils pour lesquels un contrôle vétérinaire de chaque bête est exigé ?

.....

N) Comment appelle-t-on dans le jargon des chasseurs les cornes pointues et recourbées du chamois ?

.....

O) Quels sont les noms de la famille du lièvre ?

1) 2) 3)

P) Comment appelle-t-on le dos d'un lièvre ?

.....

Q) Citez trois indices de qualité d'un jeune lièvre :

1)

2)

3)

R) Quel est le plus gros des gibiers à poils vivant encore en liberté en Europe ?

.....

S) Quels sont les noms de la famille du cerf ?

1) 2) 3)

T) Comment peut-on éviter de faire des esquilles d'os en découpant la chair et les os pour un civet ?

.....

U) Quel gibier à poils considère-t-on comme le meilleur et quels sont les noms de la famille ?

1) 2) 3)

V) Quel est le poids moyen en kg d'un chevreuil éviscéré ?

.....

W) Quel est le signe distinctif qui permet de différencier un chevreuil mâle d'un chevreuil femelle ?

.....

Q) Citez trois morceaux de détails dans le chevreuil :

1) 2) 3)

Y) Citez trois classifications des sangliers selon leur âge :

1) 2) 3)

Z) Citez quatre règles pour une viande sautée et enrobée :

1)

2)

3)

4)

I) Enumérez quatre critères pour dresser une viande panée :

1)

2)

3)

4)

II) Citez quatre exemples de mets que l'on trouve dans les entremets froids :

1) 2)

3) 4)

III) Enumérez les trois modes de préparations des mousses :

- 1)
- 2)
- 3)

IV) Quel est le but de la loi sur les denrées alimentaires ? Citez-en trois :

- 1)
-
- 2)
-
- 3)
-

V) Qui édicte les ordonnances de la législation des denrées alimentaire ainsi que du contrôle aux douanes par le douanier et le vétérinaire de frontière ?

.....

VI) Qui est responsable de l'application du contrôle sur les denrées alimentaire dans le pays ?

.....

VII) Que mettent en place les cantons pour réaliser les contrôles ?

.....

VIII) Quels sont les secteurs évalués par les contrôleurs lors d'une visite dans les entreprises ? Citez-en quatre :

- 1) 2)
- 3) 4)

IX) Enumérez les treize différents services de l'ordonnance classique :

- 1) 2)
- 3) 4)
- 5) 6)
- 7) 9)
- 9)