PRÉNOM :

**Contrôle**

 **des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **43p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. a) Quels légumes appartiennent à la famille des légumineuses potagères ? b) Décrivez avec une phrase complète leur caractéristique ! c) Quelle substance toxique peut se trouver dans ces légumes ? (p.10)** | **5p.** |
| a) **Haricots**  | a) **Petits pois**  | a) **Pois mange-tout** |  |
| b) **ce sont** **des légumes avec des graines dans une cosse**  | c) **Phasine**  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Complétez le tableau avec les mots mis à disposition. (p.19-21)****Italie, Tessin – Camargue – 1 : 5 – 1 : 3 – Pilaf – Créole – moyen – long – Basmati – Camolino – Carnaroli**  | **11p.** |
| Forme du grain | Variété  | Classement / provenance | Utilisation | Mouillement  |  |
| Riz à grain rond / court | **Camolino** | **Italie, Tessin** | Riz au lait, potage, risotto, panade  | **1 : 3** |
| Riz à grain **moyen** | Vialone, Arborio, , S’Andrea, Originario, Venere,  **Carnaroli** |
| Riz à grain **long** | Caroline, Jasmin, Siam patna, **Basmati** | Asie (Inde, Pakistan, Thailand), USA | **Pilaf**  | 1 : 1.5 |
| Riz rouge | **Camargue** | **Créole** | **1 : 5** |
| Riz sauvage | Canada, USA |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Nommez les trois types de sauce à salade et complétez avec les ingrédients correspondants. (p.93)** | **6p.** |
| **Sauce à salade simple** | **Sauce à salade mixée** | **Sauce à salade liée** |  |
| **Huile, vinaigre, compléments aromatiques** | **Huile, vinaigre, oignons, ail, moutarde, compléments aromatiques**  | **Huile, vinaigre, œufs, moutarde, compléments aromatiques** |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Complétez les mets de l’application avec la technique de cuisson correspondante. (p.252-256)** | **4p.** |
| Epaule d’agneau | **rôtir** | Haricots verts | **Bouillir (Blanchir)** |  |
| Riz | **À la vapeur** | Tarte aux poires | **Cuire au four** |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Votre boucher vous à livrer de la marchandise, contrôlez la facture et calculez la différence. (p.208)** | **10p.** |
| Quantité | Produit | Prix à l’unité CHF/kg | Prix en CHF | Contrôle en CHF |  |
| 2.800 kg | Epaule d’agneau | 23.75 | 66.50 | **66.50** |
| 1.250 kg | Palette de bœuf  | 17.60 | 22.00 | **22.00** |
| 4.500 kg | Viande de clarification | 12.00 | 45.00 | **54.00** |
| 8.050 kg | Emincé de veau 1er choix  | 42.00 | 383.10 | **338.10** |
| 4.340 kg | Entrecôte | 37.50 | 125.25 | **162.75** |
| 8.500 kg | Saucisse à rôtir | 17.80 | 151.30 | **151.30** |
| 0.500 kg | Jambon fumé  | 22.10 | 11.05 | **11.05** |
| 25 pièces | Pâté en croûte | 3.80 CHF/pièce | 98.00 | **95.00** |
| Total | 902.20 | **900.70** |
| La différence est de CHF | **1.50** |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Arrondissez correctement (révision)** | **6p.** |
| 10 ml + 10 cl + 10 dl + 10l – 500 cl = ? l | **0.010 + 0.100 + 1.000 + 10.000 – 5.000 = 6.110 L** |  |
| 250 gr – 140 gr + 0.850 kg – 1.110 kg + 150 gr = ? kg | **0.250 – 0.140 + 0.850 – 1.110 + 0.150 = 0.000 kg** |
| 12.50 CHF + 852 cts + 7.45 CHF – 1265 cts = ? CHF | **12.50 + 8.52 + 7.45 – 12.65 = 15.82 CHF** |
| 258,45578 kg | **258.456 kg** |
| 85,32425 % | **85.32 %** |
| 741,9875821 CHF | **741.99 CHF** |  |
| 0.9852478 l | **0.985 L** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tableau des unités** |  |
|  | kilo /  | hecto / h | déca / da | Unité  | déci / d  | centi / c | milli / m |
| Mètre / m | km / 1000 | hm / 100 | dam / 10 | 1 m | dm / 0,1 | cm / 0.01 | mm / 0.001 |
| Litre / L | kL / 1000 | hL / 100 | daL / 10 | 1 L | dl / 0,1 | cl / 0.01 | ml / 0.001 |
| Kilogramme | t / 1000 | q / 100 |  | 1 kg |  |  | gr / 0.001 |
| CHF |  |  |  | 1 CHF |  | 0.01 |  |
| Pourcent / % |  |  |  | 1 % |  | 0.01 |  |