PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| Maximum des points | **33p.** |
| Total des points obtenus |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. a) Cochez les trois nutriments contenus dans le fromage à pâte dure ! (p.26)**  **b) Pourquoi un fromage à pâte dure ne contient pas de lactose ? Ecrivez et expliquez ceci avec une phrase complète** | **4p.** |
| **a) Hydrates de carbone / glucides 🞎 Vitamines hydrosolubles 🞎 Lait 🞎**  **Protéines (acide aminé) 🞎X Graisses / lipides 🞎X Eau 🞎X**  **b) Le fromage mûri ne contient pas de lactose, car celle-ci était transformée durant la fabrication/affinage/maturation.** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Nommez les 4 facteurs qui influencent le goût du fromage ? (p.26)** | **4p.** |
| **1. Situation géographique 2. Nourriture des animaux**  **3. Espèce animale (vache, brebis, chèvre, etc.) 4. Différentes cultures de bactéries ou de moisissures** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Classez et numérotez de 1 à 6, en partant de la plus dur, les fromages selon la consistance de la pâte, donc de la teneur en eau ! (p.27)** | **6 p.** |
| **Fromage frais et séré 5 Pâte extra-dure 1 Pâte mi-dure 3**  **Pâte molle 4 Caillé de fromage 6 Pâte dure 2** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Citez deux fromages à pâte extra-dure et deux fromages à pâte dure ! *(évtl. une dégustation !)* (p.28-29)** | **4p.** |
| **1. Sbrinz**   **2. Parmesan / Etivaz à rebibes**  **3. Gruyère**   **4. Emmental / Fromage d’alpage du Valais** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5.a) Les principaux outils de travail sont les mains, raison pour laquelle elles doivent toujours être. Ecrivez 2 raisons ! b) Que signifie "se laver les mains correctement" ? Ecrivez 2 consignes à respecter ! (p.180)** | **4p.** |
| **a) 1 Propres et soignées / Le travail de denrées délicates demande le port de gants jetables**  **2 Ne pas porter ni montre et bijoux / Des ongles propres et coupés court**  **b) 1 Avant de commencer à travailler / Lorsqu'on passe des produits bruts aux produits prêts / Après toute interruption du travail ou pause**  **2 En sortant des toilettes / Après les travaux de nettoyage / Après avoir éternué et s'être mouché /** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **6. Un mélange de fondue maison est composé des ingrédients ci-dessous. Quel sera le coût des marchandises pour le sachet de fondue à 440 gr ? Complétez le tableau, écrivez tous les calculs, arrondir correctement ! (p.214)** | | | | **7p.** |
| **Fromage** | **Poids** | **Prix au kg** | **Coût des marchandises CHF** |  |
| **Gruyère salé** | **1.850 kg** | **17.80 CHF/kg** | **32.93 CHF** |
| **Vacherin fribourgeois** | **1.250 kg** | **22.20 CHF/kg** | **27.75 CHF** |
| **Appenzell extra** | **0.900 kg** | **20.70 CHF/kg** | **18.63 CHF** |
| **Poids total** | **4.000 kg** | **Total du coût des marchandises CHF** | **79.31 CHF** |
| **Calcul du coût des marchandises pour le sachet de fondue à 440 gr !**  **79.31 / 4.000 = 19.8275 (19.83 CHF\*)**  **19.8275 x 0.440 = 8.7241 = 8.72 CHF**  **(\*19.83 x 0.440 = 8.7252 = 8.73 CHF)** | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. Notez les deux techniques de cuisson pour les recettes de l’application ! (p.288+290)** | **2p.** |
| 1. **Frire**  2. **Cuire au four** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **8. Classez les deux salades de l’application dans leur catégorie correspondante ! (p.289+291)** | **2p.** |
| 1. **Salade simple/salade de légumes crus**  2. **Salade mêlée/combinaison de salade crue et cuite** |  |