PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **44p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Complétez le tableau ci-dessous. (p.14-15)** | | | | | **15p.** |
| Image | Nom du produit | Description | Les fruits utilisés sont | Préparation / Cuisson |  |
|  | Purée de fruits | **Purée constituée de**  **fruits passés, parfois**  **concentrés avec le jus**  **Avec ou sans**  **adjonction de sucre** | Pruneaux, pommes,  fraises | Porc, gibier, boudin  et saucisse au foie,  pour entremets  (sauce spéciale  chaude) |
|  | **Confiture** | Fruits entiers ou en  morceaux et du sucre  Cuisson jusqu’à  consistance désirée | Tous les fruits  (sauf les fruits à coque) | **Petit déjeuner, fourrer**  **crêpe et omelette,**  **ainsi que tourtes** |
|  | Marmelade | Mélange de fruits  passés, sucre, gélifiant  et glucose. Refroidie,  la masse se gélifie | **Coings, abricots,**  **oranges** | Petit déjeuner, fourrer les pâtisseries, Abricoture |
|  | **Gelée de fruits** | Réduction de jus de  fruits frais avec du  sucre et du gélifiant  Refroidie, la masse se  gélifie | Fraises, framboises | **Petit déjeuner, en**  **pâtisserie pour lustrer et glacer tourtes, tranches et garnitures de fruits** |
|  | **Pulpe de fruits** | **Purée faite de fruits**  **passés sans séparer le jus.**  **Avec ou sans adjonction de sucre** | Cassis, mangues,  mandarines | Glace, sorbet et sauce aux fruits |
|  | Jus de fruits | Pressage de fruits sains, mûrs, conservés par le froid. Voire pasteurisé | **Oranges, pamplemousses** | Petit déjeuner, à la place du potage, cocktail |
|  | Fruits confits | **Remplacer l'eau du fruit par un sirop** | Mandarines, écorces traitées orangeat, citronat, angélique | Cakes, entremets |
|  | Les fruits séchés | **On enlève aux fruits environ 75 % de leur eau** | **Pommes, bananes, abricots** | Farcir une viande, fromage, pain, gâteau et lunch provisions |
|  | **Fruits à la moutarde**  **(Mostarda)** | Fruits que l'on a confits dans une solution de sucre et de moutarde | **Mangues** | Servis avec bœuf  bouilli et pot-au-feu, mets extrême-orientaux, pour garnitures en cuisine froide |
|  | Conserves de fruits | Fruits conservés dans des récipients fermés hermétiquement et stérilisés ou pasteurisés avec ou sans sucre | Pommes, poires | **Servis avec bœuf bouilli et pot-au-feu, mets extrême-orientaux, pour garnitures en cuisine froide** |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Comment s’appelle la fonction du cuisiner en cuisine froide ? (révision)** | **1p.** |
| **Garde-manger (Hors d’oeuvrier)** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3. Quels sont les mets servis froids, qu’il prépare ? Tracer les mets qui ne correspondent pas sa fonction ! (p.82-83)** | | **9p.** |
| Mets froids de viande de boucherie, de volaille et de gibier | **~~Desserts et entremets~~** |  |
| **~~Viandes rôties et grillées~~** | Bouchées de cocktail |
| Salades et crudités | **~~Les mets aux œufs~~** |
| **~~Potages et consommés~~** | Mets froids de poisson, crustacés et mollusques |
| Pâtés, terrines, galantines | **~~Mets aux poissons à la carte~~** |
| Potages froids, Soupes froides aux fruits,  Jus de légumes et de fruits | **~~Viandes en sauce~~** |
| **~~Féculents et légumes~~** | Mets froids de légumes et de fruits |
| Buffets et plats froids | Mousses et aspics |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4. Technique de chaleur humide : Etuver une viande rouge (Appellation : estouffade, goulache, curry de…). Numérotez la BPF de la technique de cuisson étuver. (p.105-106)** | | **9p.** |
| **5** | Mouiller avec un fond brun correspondant voire du bouillon ajouter et le sachet d'épices. Juste à hauteur de la viande |  |
| **2** | Chauffer du beurre à rôtir dans un rondeau et faire revenir la viande sans la laisser prendre de couleur. Ne pas laisser prendre de couleur car on ne souhaite que très peu de substances amères |
| **1** | Découper la viande en dés d'env. 40 g, assaisonner de sel et de poivre du moulin, ne saler que juste avant la préparation, saupoudrer la viande blanche de farine (facultatif peut être aussi singée) |
| **6** | Finir d'étuver à couvert dans le four ou sur la plaque de cuisson en remuant de temps à autre, la viande se dessèche moins |
| **9** | Remettre la viande dans la sauce, donner une ébullition, les garnitures sont à mettre avec la viande dans la sauce, ou les répartir par-dessus après avoir dressé |
| **3** | Ajouter les oignons émincés et étuver jusqu’à obtenir un jus sirupeux, en général, la part d'oignons est  relativement élevée car ils donnent aux mets étuvés leur arôme caractéristique et servent également de liant |
| **7** | Retirer la viande et le sachet d'épices, recouvrir, mixer le fond d'étuvage et passer, la sauce est ainsi finement liée |
| **4** | Selon la recette, saupoudrer évtl. de curry ou de paprika et continuer à étuver, pour une fricassée au curry, on peut diminuer la part d'oignons et la remplacer par des pommes coupées. Au moment de mixer la sauce, on peut la compléter avec des bananes et du lait de coco |
| **8** | Corriger la consistance de la sauce, par réduction ou en la liant avec roux blanc CF |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Le contrôle de la livraison nécessite d’être effectué le plus rapidement possible. Il faudra donc respecter certain étape, notez- les dans le bon ordre: (p.1)** | **4p.** |
| 1. **Comparer la quantité entre les bulletins de livraison et de commande** |  |
| 2. **Evaluer et estimer la qualité ce contrôle se fait par la vue, l'odorat, le goût, le toucher** |
| 3. **Contrôler la température ce contrôle se fait avec une sonde soit à l’intérieur ou à l’extérieur du produit** |
| 4. **Comparer les indications de prix avec la commande et vérifier** |
| 5. Ranger la marchandise au plus vite dans son local de stockage (frigo, congélateur, économat, cave, etc.) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **6. Pour les différents mets figurant ci-dessous, indiquez de quel service d’un menu vous les serviriez idéalement.**  **Hors d’œuvre froid = HDF ; hors d’œuvre chaud = HDC, plat principal = PP. (p.142)** | | | | **6p.** |
| **HDC / PP** | Œufs pochés florentine en feuilleté | **HDC / PP** | Risotto aux bolets frais |  |
| **HDF / PP** | Galantine de volaille au foie gras | **HDF / PP** | Salade d’asperges au jambon cru |
| **HDC / PP** | Soufflée au fromage, saladine | **HDF** | Pana cotta au fromage frais et crevettes rose |