PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **41p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. Entourez les affirmations correctes pour une bonne qualité de la viande de veau ! (p.40-42)** | | | **3p.** |
| **Rose à rouge** | **Ferme, avec graisse de surface** | **Rose et molle, sans graisse** |  |
| **Claire et ferme** | **Molle, mouillée, sans graisse** | **Rose clair à rose tendre** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2. Nommez les six morceaux de viande du cuisseau de veau (p.1-2)** | | | **6p.** |
| **Jarret** | **Quasi** | **Noix** |  |
| **Noix pâtissière** | **Longe** | **Faux jarret / Pièce ronde** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3. De quel spécialité/mets classique/culinaire préparé avec la viande de veau correspondent les affirmations ci-dessous ? (explications de l’enseignant-e)** | | **4p.** |
| Une tranche de veau finement coupée, assaisonnée, farinée, passée à l’œuf, panée et ensuite sautée dans du beurre clarifié, garnie avec du citron. | **Escalope viennoise** |  |
| Une rondelle du jarret saisie dans une braisière, ajouté une brunoise de légumes, tomate et fond brun de veau, braisée au four, parfumé au zeste de citron et persil haché, accompagné souvent avec une polenta. | **Osso buco gremolata** |
| Des petites escalopes assaisonnées, farinées et passées dans un mélange œuf-parmesan râpé, sautées, accompagnées d’un coulis de tomates et des spaghettis. | **Piccata milanaise** |
| Des petites escalopes couvertes d’une feuille de sauge et d’une tranche de jambon de Parme, assaisonnées, sautées, accompagnées avec un jus corsé et un délicieux risotto. | **Saltim bocca alla romana** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4. Classification des matières grasses à température ambiante : reliez la consistance correspondante à la dénomination ! (p.18-20)** | | | **3p.** |
| **Consistance** |  | **Dénomination** |  |
| Semi-liquide |  | Huile |
| Liquide | Crème |
| Ferme | graisse |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5. Notez les consignes de stockage des huiles et des graisses (p.18-20)** | | **4p.** |
| **Intégrité de l’emballage d’origine et DLC** | **Au sec et à l’abri de la lumière** |  |
| **À l’économat max. 20°C** | **Graisses animales au frigo max. 5°C** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **6. Classification selon la provenance : complétez le tableau ! (p.18-20)** | | **4p.** |
| Graisses animales | **Beurre, graisse de porc (saindoux), graisse de volaille** |  |
| **Huiles végétales** | … d'arachide, de colza, de noisette, d’olive, colza, etc. |
| Margarines | Les margarines |
| **Graisse végétales** | … de noix de coco |
| **Huiles animales** | … de poisson |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. Quel est le rôle du corps gras en cuisine ? Ecrivez des phrases complètes (p.18-20)** | **4p.** |
| **Bon conducteur de chaleur et protection, il intensifie le contact entre l’ustensile de**  **cuisson et les aliments, vers 160°C qu'apparaissent les goûts désirés : coloration et croustillant** |  |
| **Sert à garder les aliments frais (conservation). Les pâtisseries se dessèchent moins rapidement** |
| **Apport de goût, améliore la consistance des aliments, donne du moelleux (sauce, farce, saucisses, etc.)** |
| **Il sépare les aliments Il empêche les mets d'attacher dans les poêles et moules à pâtisserie.** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **8. Qu’est-ce qu’il faut éviter pour une décomposition et altération des graisses. Reliez les bonnes affirmations ! (p.18-20)** | | | **4p.** |
| Conseil |  | L'oxygène, la lumière, les rayons UV, le cuivre, les microorganismes, les enzymes (en présence d'eau seulement) |  |
| Le point de fumée | Les matières grasses devraient être séparées des aliments présentant une forte odeur (oignons hachés - beurre) |
| Utilise des emballages protecteurs | les matières grasses absorbent facilement les odeurs étrangères |
| Eviter une altération avec | La matière grasse commence à se décomposer thermiquement. Par exemple : poêle surchauffée, huile sur du charbon etc. |

|  |  |
| --- | --- |
| **9. Complétez les phrases sur les protéines avec les mots mis à disposition. (p.114-115)**  **Grande valeur biologique – d’acides aminés – réaction de Maillard – légumineuses – coagule – l’albumine – 4 kcal – ne peut être remplacée – ne se stocke pas dans l’organisme -** | **9p.** |
| Les protéines sont classées selon leur provenance en animale (**grande valeur biologique**) et en végétale (moindre valeur biologique).  Les protéines sont composées avec des éléments **d’acides aminés**.  La valeur énergétique de la protéine est de 17 kj ou alors de **4 kcal**.  La protéine végétale se trouve dans des **légumineuses**.  Si la protéine est exposée à une forte chaleur (coloration), on parle de la **réaction de Maillard**.  La protéine ou **l’albumine** est solubles dans l’eau, p.ex. pour une clarification.  La protéine **ne peut pas être remplacée** par une autre substance.  L’absorption des protéines doit se faire régulièrement, car elles **ne se stockent pas dans l’organisme**.  La chaleur coagule la protéine, p.ex. pour une Meringage italienne. |  |