PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **46p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. a) Nommez les 4 morceaux de l’aloyau ! b) Nommez les 4 découpes transversales de l’aloyau, du plus petit au plus grand ! c) Quelles sont les 3 techniques de cuisson principales des morceaux de l’aloyau ? (p.35-37)** | | | | | | | **11p.** |
| a) | **Entrecôte / contre-filet** | **Filet** | | **Aiguillette** | | **Rumpsteak** |  |
| b) | **Côte de bœuf** | **Club Steak** | | **T-bone Steak** | | **Porterhouse Steak** |
| c) | **Sauter** | | **Griller** | | **Rôtir** | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2. Reliez l’activité de base à la justification correspondante. (p.92-93)** | | | **8p.** |
| **Activités de base** |  | **Justifications** |  |
| Diluer la réduction avec un peu d'eau et la passer, saler légèrement | Etuver presque entièrement les éléments de la réduction, les substances aromatiques seront bien concentrées |
| Ajouter le jaune d'œuf et monter au bain-marie (ou sur la vapeur) en sabayon une à température d'environ 45°C | Des impuretés (p. ex. protéines coagulées, etc.) peuvent être retirées de la sauce |
| Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre de Cayenne et du jus de citron | Faire fondre le sel avec le jus de citron pour éviter qu’il ne croustille sous la dent |
| Passer à l’étamine si besoin | L'acidité agressive de la réduction nuirait à l'effet émulsifiant de la lécithine du jaune d'œuf |
| Réduire des échalotes hachées, des grains de poivre concassés, du vin blanc, du vinaigre de vin blanc et un peu d'eau | La graisse du beurre devrait avoir une température d'environ 45°C. Si l'on ajoute trop de graisse à la fois, la lécithine ne peut plus émulsifier |
| Pour une BPF, il faut veiller à la propreté la plus absolue des ustensiles car à aucun moment de la préparation, la sauce hollandaise n'atteint la température de pasteurisation | Il faut veiller à ce que la masse ne chauffe pas trop, sans quoi le jaune d'œuf commence à se dénaturer et la lécithine perd sa capacité émulsifiante |
| Retirer le récipient du bain-marie et ajouter le beurre clarifié en filet en battant au fouet | La sauce hollandaise se conserve sans problème à 45°C environ pendant quelques heures. On peut constater un changement de saveur après ce laps de temps. La sauce devrait donc être fraîchement préparée pour chaque service |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. Complétez le tableau avec les ingrédients et la dénomination culinaire pour les dérivés des sauces au beurre.**  **(p.92-93)** | | | | **8p.** |
| Réduction eau/vinaigre, échalote, mignonette, jaune d’œuf, beurre clarifié | Réduction eau/vinaigre, échalote, mignonette, jaune d’œuf, beurre clarifié | Réduction vin blanc et vinaigre, échalote, mignonette, jaune d’œuf, beurre clarifié | Réduction vin blanc et vinaigre, échalote, mignonette, jaune d’œuf, beurre clarifié |  |
| **Jus de citron et**  **crème fouettée** | **Jus et zeste d’orange** | **Estragon et glace de viande** | **Estragon haché** |
| **Sauce mousseline** | **Sauce maltaise** | **Sauce Foyot** | **Sauce béarnaise** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **4. Vous avez reçu l’ordre de ranger la commande d’économat qui vient d’arriver. Complétez les listes de stocks suivantes en fonction du nouvel arrivage en remplissant les cases correspondantes, notez l’unité ! (p.145)** | | | | **9p.** |
| **Dénomination du produit** | **Ancien stock** | **Livraison** | **Nouveau total** |  |
| Riz basmati | 2.500 kg | 20.000 kg | **2.250 kg** |
| Sucre cristallisé | 7.300 kg | 24.000 kg | **31.300 kg** |
| Huile de tournesol | 2.000 l | 12.000 l | **24.000 l** |
| Conserve de cornichons | 13 boîtes | 24 boîtes | **37 boîtes** |
| Moutarde en tube / portion | 33 portions | 144 portions | **177 portions** |
| Spaghetti 2mm | 7 x 500 gr | 24 x 500 gr | **15.500 kg** |
| Poivre blanc en grain | 0.150 kg | 0.500 kg | **0.650 kg** |
| Couverture noire | 3.800 kg | 7.500 kg | **11.300 kg** |
| Vin blanc | 11 bouteilles | 36 bouteilles | **47 bouteilles** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5. Calculez et arrondissez correctement, transformez à l’unité demandée. (révision)** | | | | | | | **10p.** |
| 1.230 kg + 975 gr + 0.258 kg – 63 gr = | | | **⇨** | **2.400 kg** | | |  |
| 246.55 CHF – 32.80 CHF -12.20 CHF + 844.7 Centimes = | | | **⇨** | **210.00 CHF** | | |
| 12.1235 % x 8 + 17,74 % - 44.22 % ÷ 3 = | | | **⇨** | **23.50 %** | | |
| 12.020 l – 14.895 cl + 1258741 ml – 2585 cl – 5.985 l = | | | **⇨** | **1238.911 l** | | |
| 17.78911 % | **⇨** | **17.79 %** | 58.25841 kg | | **⇨** | **58.258 kg** |
| 3698547 Centimes | **⇨** | **36‘985.47CHF** | 1.009009009 l | | **⇨** | **1.009 l** |
| 19.91919 % | **⇨** | **19.92 %** | 987.654321 m | | **⇨** | **987.654 m** |