PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| Maximum des points | **35p.** |
| Total des points obtenus |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. Selon les images ci-dessous, nommez les aromates et numérotez avec les ingrédients ! (p. 90-91)**  **1. Carotte – 2. Céleri – 3. Oignon – 4. Poireau – 5.Oignon torréfié – 6. Persil – 7. Thym et romarin frais** | | | **8p.** |
| **Image de l’aromate** | **Nom de l’aromate** | **Les composants de l’aromate** |  |
|  | **Sachet d’épices** | **Thym, romarin, clous de girofle, feuille de laurier, mignonette** |
|  | **Mirepoix** | **1. / 2. / 3. / 4.** |
|  | **Matignon** | **1. / 2. / 3. / 4.** |
|  | **Bouquet garni** | **1. / 2. / 3. / 4. / 5.** |
|  | **Bouquet aromatique** | **4. / 6. / 7.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Complétez les phrases avec les mots correspondants pour la préparation d’un fond de légumes ! (p.108-109)**  **écumer – corps gras – étuver – poireau et oignon – mijoter – refroidir** | **6p.** |
| **Faire fondre le corps gras . Ajouter les ingrédients de base dans l'ordre : éléments acide poireau et oignon puis chou et le reste des légumes. Faire étuver chaque fois. Ajouter l'eau froide. Porter à ébullition et écumer . Ajouter le sachet d'épices et le bouquet aromatique. Légèrement saler. Laisser mijoter . Écumer régulièrement. Passer à l'étamine et refroidir immédiatement.** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. a) Quelle technique de pré-cuisson utilisez-vous pour un bouillon d’os ? (110-111)**  **b) Expliquez pourquoi on débute cette méthode de cuisson à froid. Ecrivez une phrase complète !** | **2 p.** |
| **a) Blanchir** |  |
| **b) Pour éliminer les impuretés telles que le sang, la graisse, etc.** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4. Convertissez toutes les unités à l’unité demandée. Effectuez et écrivez les opérations de calcul en utilisant votre calculette. Arrondissez correctement. Notez l’unité. Soulignez la réponse ! (p.205)** | | **11p.** |
| **0.250 kg - 0.080 kg + 200 gr = Réponse en gr** | **250 gr - 80 gr + 200 gr = 370 gr** |  |
| **0.34 CHF – 5 cts + 32.02 CHF = Réponse en CHF** | **0.34 CHF – 0.05 CHF + 32.02 CHF = 32.31 CHF** |
| **212 gr + 1.200 kg – 0.002 kg = Réponse en kg** | **0.212 kg + 1.200 kg – 0.002 kg = 1.410 kg** |
| **45 cts + 54.45 CHF – 154 cts = Réponse en CHF** | **0.45 CHF + 54.45 CHF – 1.54 CHF = 53.36 CHF** |
| **220 ml + 1.200 l + 140 cl + 12 dl + 18 ml = Réponse en lt** | **0.220 lt + 1.200 lt + 1.400 lt + 1.200 lt + 0.018 lt = 4.038 lt** |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Ecrivez les mets de la dernière application de la semaine précédente ! (p.231-234)** | **8p.** |
| **Médaillons de bœuf sautés**  **Beurre aux trois poivres, échalotes et vin rouge**  **Pommes château**  **Bouquetière de légumes** |  |