PRÉNOM :

**Contrôle**

 **des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **37p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Nommez les légumes appartenant à la famille des légumes bulbes. (p.12)** | **4p.** |
| **Oignon** | **Echalote** | **Poireau** | **Ail** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Indiquez les techniques de cuissons pour les morceaux de bœuf ci-dessous. (p.60)** | **3p.** |
| Résultat de recherche d'images pour "cou de boeuf"Cou de bœuf  | Résultat de recherche d'images pour "basse côte de bœuf"Côte couverte de bœuf  | Résultat de recherche d'images pour "basse côte boeuf"Basse côte de bœuf  |  |
| **Braiser / bouillir / étuver**  | **Rôtir / griller / sauter** | **Braiser / bouillir** |

|  |  |
| --- | --- |
| **3.a) Il existe 2 catégories de sauces à l’huile, nommez-les ! b) décrivez 2 variations de sauce à l’huile. (p.94-95 et enseignant-e)** | **4p.** |
| **Sauce vinaigrette**  | **Sauce mayonnaise** |  |
| **Sauce ravigote (cornichons, câpres)** | **Sauce tartare (cornichons, œuf dur, ciboulette)**  |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Numérotez la technique de cuisson « bouillir » selon la BPF. (p.155-156)** | **7p.** |
| No. | Activité de base et justification |  |
| **5** | Laisser mijoter, écumer et dégraisser régulièrement. Ne pas couvrir, sans quoi on ne peut plus surveiller le processus |
| **4** | Ajouter la viande, porter à ébullition, écumer |
| **6** | Ajouter les aromates env. 1/2 heure avant la fin de la cuisson et la terminer. Viande bouillie bouquet garni avecoignons brûlés et sachet d'épices |
| **7** | Finir la viande bouillie conformément à l'utilisation prévue |
| **3** | Porter à ébullition un bouillon ou un fond correspondant |
| **2** | La mettre dans l'eau bouillante, la blanchir, l'égoutter. Rincer à chaud, puis à froid - Bouillon pour le bœuf et l'agneau bouillis |
| **1** | Préparer la viande pour la bouillir. Parer et ficeler les gros morceaux de viande, p. ex. pointe de grumeauou palette de bœuf  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Mettez la bonne abréviation, AGS (acides gras saturés), AGM (acides gras mono-insaturés) et AGP (acides gras polyinsaturés) selon l’énoncé proposé. (p.173-174)** | **8p.** |
| Cuisson haute température | **AGS** |  | Conservation limitée | **AGP** |  |
| Facile à digérer | **AGM****AGP** | Sésame, germes de blé, pépins de raisin | **AGP** |
| Basse température, cuisine froide | **AGP** | Solide à température ambiante | **AGS** |
| Saindoux, beurre, graisse de friture  | **AGS** | Liquide, fige au froid ! | **AGM** |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. a) Diverses éléments influencent la détérioration des lipides, les quelles ? b) Quel rôle ont les lipides dans la cuisine (écrivez une phrase complète) ? (p.173-174)** | **5p.** |
| **a) Enzyme** | **Chaleur**  | **Lumière**  | **Microbe**  |  |
| **b) Les lipides renforcent/portent les saveurs et les goûts des mets.**  |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. L’entremétier a besoin 15,500kg d’oignons pour une soupe à l’oignon lyonnaise. La perte d’épluchage est de 7,50%. Combien de kg doit-il éplucher pour sa soupe ? (arrondir au kg supérieur) (p.211)** | **3p.** |
| **100.00% – 7.50% = 92.500%****15.500 x 100 / 92.5 = 16.756756 = 16.757 = 17.000kg d’oignons à commander** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **8. Le rôtisseur a besoin de 27,400kg de rôti de bœuf pour un banquet. La perte de cuisson s’élève à 25%. Combien de kg doit-il commander ? arrondir au 100gr supérieur) (p.211)** | **3p.** |
| **27.400 x 100 / 75 = 36.53333 = 36.533 kg = 36.600 kg de rôti de bœuf à commander** |  |