PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. Le beurre dans tous ces états ! Cochez la bonne affirmation ! (p.25)** | | | **6p.** |
| **AFFIRMATION :** | **Vrai** | **Faux** |  |
| **Le beurre contient au moins 82% de graisse** | **X** |  |
| **Peut-on chauffer le beurre fondu / à rôtir à plus de 200°C** |  | **X** |
| **La température idéale de stockage du beurre se situe entre 1°C à 3°C (sauf le beurre à rôtir)** | **X** |  |
| **La sauce mayonnaise est une sauce au beurre / à base de beurre** |  | **X** |
| **Le beurre est utilisé en pâtisserie, en cuisine, pour les sauces** | **X** |  |
| **Le beurre contient beaucoup de vitamine C** |  | **X** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Au tour du chou-fleur. (p.13)**  **a) A quelle famille de légumes appartient le chou-fleur ? Et citez deux autres légumes de la même famille !**  **(Fleurs et) Inflorescences**  **Brocoli**  **Romanesco**  **b) Complétez le tableau des processus avec les mots correspondants !**  **Planche verte – Juin à octobre – Blanchir, bouillir, frire, vapeur**  **Au frigo, congelé, au vinaigre – Dips, potage, gratin, mélange de légumes** | | | | | **8p.** |
|  |
| **Processus 1** | **Processus 2** | **Processus 3** | **Processus 4** | **Processus 5** |
| **Juin à octobre** | **Au frigo, congelé,**  **au vinaigre** | **Planche verte** | **Blanchir, bouillir, vapeur, frire,** | **Dips, potage, gratin, mélange de légumes** |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Techniques de cuisson : Rôtir. Complétez avec les mots à disposition les affirmations ci-dessous. (p.159-160)**  **arroser – piquer – barder – colorer – tempérer – reposer – réduire – saler** | **8p.** |
| **Mettre au four la viande déjà tempérée** |  |
| **Colorer à haute température, puis réduire la chaleur** |  |
| **Barder le gibier à plumes** |  |
| **Saler la viande juste avant de la mettre dans la rôtissoire** |  |
| **Ne pas piquer la viande avec la fourchette** |  |
| **Ouvrir le tirage du four – arroser souvent** |  |
| **Laisser reposer la viande après cuisson** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Techniques de cuisson : Braiser. Complétez avec les mots à disposition le texte ci-dessous. (p.149)**  **Gélatine – transforme – humide – liquide – à couvert – colorer – sec – l’absorption – substances amères – conjonctif** | **5p.** |
| **Il s'agit là d'une méthode de cuisson réunissant à la fois la cuisson à sec et la cuisson humide. Le principe consiste à colorer dans un premier temps la viande pour faire apparaître les substances amères. Elle est ensuite braisée au four, à couvert, dans du fond brun. Le tissu conjonctif, de consistance coriace, se transforme ainsi, par l'absorption d'un liquide, (osmose) en une gélatine facile à manger.** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Nommez la batterie de cuisine (p.156-187)** | **6p.** |
| 1f01089b6cfac2f37e7b0e758469d9e9a Résultats de recherche d'images pour « braisière en fonte » Résultats de recherche d'images pour « poële acier »  **Rôtissoire Cocotte / Braisière Poêles**    Image associée Résultats de recherche d'images pour « marmite haute » Résultats de recherche d'images pour « rondeau »  **Sauteuse** **Marmite haute** **Rondeau** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6. Pour un banquet vous avez besoin de 14 litres de potage bonne femme. Dans un livre de recette, vous trouvez la recette suivante pour 3 litres de potage bonne-femme. Adaptez et notez les quantités de chaque ingrédient pour 14 litres directement dans le tableau ci-dessous. Arrondissez correctement et notez l’unité correspondante ! (p.216)** | | | | | **1+7p.** |
| **Calcul pour obtenir le multiplicateur : 14.000 l / 3.000 l = 4.6666666666667 multiplicateur** | | | | |  |
| **Ingrédients** | **Quantités pour 3 l** | **Multiplicateur** | **Quantités pour 14 l** | **Quantités arrondies** |
| **Beurre** | **0.040 kg** | **X 4.667 =** | **0.18668 kg** | **0.187 kg** |
| **Oignon** | **0.120 kg** | **0.56004 kg** | **0.560 kg** |
| **Poireau** | **0.750 kg** | **3.50025 kg** | **3.500 kg** |
| **Farine fleur** | **0.030 kg** | **0.14001 kg** | **0.140 kg** |
| **Bouillon** | **2.800 l** | **13.0676 l** | **13.068 l** |
| **Pommes de terre** | **0.500 kg** | **2.3335 kg** | **2.334 kg** |
| **Sel, poivre** | **0.010 kg** | **0.04667 kg** | **0.047 kg** |