PRÉNOM :

**Contrôle**

 **des acquis**

CLASSE :

DATE :

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

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Expliquez avec au moins trois phrases complètes la préparation des "Pommes dauphine". (p.301-302)** | **3p.** |
| **Cuire les pommes de terre épluchées à la vapeur et les rendre en purée** **Préparer une pâte à choux et mélanger à la purée (proportion 1 : 2)** **Frire les pommes dauphine bien dorées et égoutter sur du papier absorbant**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2.a) Quel est l’avantage de cuire à la vapeur les aliments (écrire une phrase complète !) ? (p.129)****b) Nommez deux appareils de cuisson pour la technique de cuisson à la vapeur ! (p.129)** | **2p.** |
| **a) La cuisson à la vapeur a l'avantage de diminuer les pertes par lessivage, puisque l’aliment n'entre pas en contact direct avec l'eau.** **b) Appareil de cuisson sous pressions (Steamer) / Combisteamer**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Pour des raisons de sécurité, on ne devrait jamais laisser la marmite à pression ou la casserole avec grille et couvercle sans surveillance. Complétez le tableau ! (p.130)** | **2p.** |
| **Surpression** | **Risque de brûlures cutanées** |  |
| **Manque de liquidité** | **Risques d’aliments brûlés** |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Complétez le tableau des mets de pommes de terre avec les techniques de cuisson manquantes et différentes ! (p.129-135)** | **6p.** |
| **Pommes purée** | **Bouillir** | **À la vapeur** |  |
| **Pommes dauphine****Pommes croquettes** | **À la vapeur (bouillir)** | **Frire**  |
| **Pommes rissolées** | **Blanchir (à la vapeur)** | **Rôtir (au four)** |
| **Pommes nature** | **À la vapeur** | **Bouillir** |
| **Pommes Anna****Pommes duchesse** | **pdt crues****À la vapeur (bouillir)** | **Cuire au four** |
| **Pommes paillasson**  | **pdt crues** | **Sauter**  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Nommez 6 autres préparations de pommes de terre qui ne figurent pas dans la question no.4, ci-dessus !** | **6p.** |
| **Roesti / Pommes sautées** | **Gratin dauphinois / Pommes savoyarde** |  |
| **Pommes frites / Pont-Neuf / allumettes / paille** | **Pommes mousseline / Pommes Mont d’Or** |
| **Gnocchi piémontaise** | **Pommes galette / Pommes Berny / Pommes Williams** |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Calculez la recette de pommes purée pour 13 personnes (quantité) !** **Utilisez votre calculatrice et arrondissez correctement ! (révision)** | **6p.** |
| **Ingrédients** | **Quantité et unité****pour 3 personnes** | **Multiplicateur****(écrivez le calcul !)** | **Total pour 13 personnes** |  |
| **Pommes de terre pelées** | **0.330 kg** | **13 / 3 = 4.333****4.333** | **1.430 kg** |
| **Sel**  | **0.006 kg** | **0.026 kg** |
| **Beurre**  | **0.015 kg**  | **0.065 kg** |
| **Lait entier**  | **0.060 kg**  | **0.260 kg** |
| **Sel, poivre, muscade** | **0.003 kg** | **0.013 kg** |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. Calculez la recette de pommes croquette pour 3 personnes (prix) !** **Utilisez votre calculatrice et arrondissez correctement ! (révision)** | **10p.** |
| **Ingrédients** | **Quantité et unité** | **X** | **Prix par unité** | **=** | **Total CHF** |  |
| **Pommes de terre pelées** | **0.380 kg** | **X** | **2.20 CHF** | **=** | **0.84 (0.836)** |
| **Sel** | **0.006 kg** | **X** | **0.90 CHF** | **=** | **0.01 (0.0054)** |
| **Jaune d’œuf pasteurisé** | **0.020 kg** | **X** | **7.80 CHF** | **=** | **0.16 (0.156)** |
| **Sel, poivre, muscade** | **1 x**  | **X** | **0.10 CHF** | **=** | **0.10** |
| **Amidon**  | **0.010 kg** | **X** | **2.05 CHF** | **=** | **0.02 (0.0205)** |
| **Farine** | **0.020 kg** | **X** | **1.85 CHF** | **=** | **0.04 (0.037)** |
| **Œuf entier pasteurisé** | **0.030 kg** | **X** | **6.50 CHF** | **=** | **0.20 (0.195)** |
| **Chapelure/panure** | **0.030 kg** | **X** | **2.40 CHF** | **=** | **0.07 (0.072)** |
| **Perte d’huile à la friture** | **0.040 kg** | **X** | **1.90 CHF** | **=** | **0.08 (0.076)** |
| **TOTAL CHF** | **=** | **1.52** |