PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **52p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. a) Dans quelle famille classez-vous le fenouil ? b) Citez encore quatre autres légumes de la même famille ! (p.15)** | | | **5p.** |
| **a) Légumes à tiges** | **b) Cardon** | **b) Céleri-branche** |  |
| **b) Côte de bette** | **b) Rhubarbe** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2. Citez quatre techniques de cuisson pour le fenouil ! (p.15)** | | **4p.** |
| **Braiser / Braiser sous-vide** | **Étuver** |  |
| **À la vapeur / Blanchir** | **Bouillir / Gratiner** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3. a) Dans quelle famille classez-vous les asperges ? b) Quelle est la différence entre une asperge blanche et verte ?**  **c) Quel autre légume appartient à la même famille ? c) Dans quel région cultive-t-on les asperges ? (p.290)** | | **4p.** |
| **a) Tiges alimentaires** | **b) blanche pousse sous/dans la terre, verte au-dessus** |  |
| **c) Chou-pomme / Col-rave** | **d) Valais, Cavaillon (F), Süd-Baden (D)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Citez trois mets à base d’asperges ? (p.290)** | **3p.** |
| **1) Asperges et jambon cru, sauce hollandaise ou mayonnaise** |  |
| **2) Velouté d’asperges / Crème Argenteuil / Consommé Argenteuil** |
| **3) Salade d’asperges / Gratin d’asperges / Asperges glacées (comme accompagnement) / etc.** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5. Citez les huit autres familles de légumes ! (révision)** | | | **8p.** |
| **Bulbes** | **Légumes fruits** | **Salade / feuilles** |  |
| **Racines et tubercules** |  | **Choux** |
| **Fleurs et inflorescences** | **Type épinards** | **Légumes potagères** |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Déterminez et dessinez l’organigramme de l’équipe de cuisine dans le restaurant ou vous travaillez. (p.199-200)** | **4p.** |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **7. Nommez les titulaires des postes selon les affirmations des fonctions et tâches ci-dessous ! (p.199-200)** | | **12p.** |
| **Chef de cuisine** | Responsable de la cuisine, conduite de la brigade de cuisine (relations humaines), organisation des services et distribution du travail, composition des menus et cartes de mets, calcul du coût des marchandises, achat et contrôle des marchandises, formation des apprentis, contrôle de l’application des règles d'hygiène, surveillance de la production et de la finition, contact avec les clients, etc. |  |
| **Apprenti** | Personne en formation pendant trois ans afin d’obtenir un CFC |
| **Tournant** | Remplaçant des titulaires des différents postes |
| **Pâtissier** | Confection des mets à base de pâte et des desserts, ainsi que, partiellement, des mets à base de pâte pour la cuisine chaude |
| **Restaurateur** | Seulement dans les grands établissements saisonniers, confection des mets à la carte |
| **Entremétier** | Confection des potages, mets aux légumes et pommes de terre, mets à base de céréales, œufs et fromage. Préparation de mets à valeur intégrale et végétariens |
| **Garde-manger** | S'occupe de la cuisine froide, des locaux frigorifiques et de congélation  Préparation et découpage de la viande crue, gibier, volaille et poisson  Confection des salades, hors-d’œuvre froids, sauces et plats pour les buffets |
| **Rôtisseur** | Confection de grillades, ainsi que des mets de viande préparés au four (rôtir) et dans la friteuse, les jus |
| **Poissonnier** | Seulement dans les grandes brigades pour décharger le saucier, confection des mets de poisson |
| **Sous-chef** | Remplace le chef de cuisine en son absence Est également responsable de la formation des apprentis Poste souvent combiné avec celui d’un chef de partie  (saucier, garde-manger) |
| **Communard** | Il prépare les repas du personnel et les mets et plats pour le petit déjeuner dans les grands hôtels |
| **Cuisinier en diététique** | Travaille en étroite collaboration avec le diététicien, le médecin. Confection des mets diététiques nécessaires |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8. Calcul d’une recette pour 36 personnes ! (p.220)** | | | | | **12p.** |
| **Calcul du multiplicateur : 36 / 4 = 9** | | | | |  |
| **Ingrédients pour 4 pers.** | **Produits** | **Multiplicateur ↓** | | **Quantité pour 36 personnes** |
| 0,280 kg | Asperge blanche pelée | | **x9** | **2.520 kg** |
| 0,080 kg | Queue de langoustine décortiquée crue | | **0.720 kg** |
| 0,050 kg | Tomate cerise | | **0.450 kg** |
| 0,075 kg | Cœur d'artichaut frais | | **0.675 kg** |
| 0,010 kg | Jus de citron frais | | **0.090 kg** |
| 0,008 kg | Huile de tournesol | | **0.072 kg** |
| 0,012 kg | Pistache mondée | | **0.144 kg** |
| 0,060 kg | Jambon cru | | **0.540 kg** |
| 0,009 kg | Ciboulette fraîche | | **0. 081 kg** |
| 0.040 kg | Feuilles de laitue pommée parées | | **0.360 kg** |
| 0.064 kg | Sauce à salade (vinaigre, huile, moutarde, assaisonnement) | | **0.576 kg** |