PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **39p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Composez et rédigez correctement et soigneusement le menu de la semaine précédente ! (p.326-328)** | **6p.** |
| **Autour du saumon**  **Cubisme de saumon et sa sauce de cresson**  \*\*\*  **Tartare de saumon servi dans une tomate cocktail**  \*\*\*  **Carpaccio de butternut à l’huile d’olive**  \*\*\* |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Complétez le texte de la préparation d’une purée de légumineuses avec les mots mis à disposition ! (p.116-117)**  **Pommes de terre – croustillant – diminuer – Mouiller – gonflent – protéine végétale – développer – consistance – trempées – texture – garniture – matignon** | **12p.** |
| Faire suer la **matignon** dans le corps gras pour **diminuer** l’acidité et **développer** les arômes.  Ajouter les légumineuses lavées (mesure d’hygiène) et **trempées** (raccourci le temps de cuisson).  Ajouter les **pommes de terre** en dés pour donner une **consistance** et atténuer un goût trop prononcé.  **Mouiller** avec un bouillon ou fond de légumes tiède et peu salé pour que les légumineuses **gonflent** davantage.  Porter à l’ébullition et écumer régulièrement pour éviter que la **protéine végétale** forme des impuretés.  Mijoter le temps nécessaire, mixer finement et passer au chinois pour obtenir une **texture** fine et régulière.  Rectifier l’assaisonnement, affiner avec de la crème et ajouter une **garniture** correspondante.  Servir bien chaud avec un accompagnement **croustillant**. **BON APPETIT !** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Explique avec une phrase complète la différence entre POTAGE et purée de légumineuses ! (p.116-117)** | **3p.** |
| La purée de légumineuses se prépare avec une **matignon** et de la **pomme de terre**, un potage de légumineuse est préparé avec une **brunoise de légumes**. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4. Complétez la préparation de salades de légumes cuites et de légumineuses avec leur consigne correspondante ! (p.92, 32-34)** | | **8p.** |
| **Bouillir, cuire à la vapeur** | **Veiller à ne pas les cuire trop tendres** |  |
| **Le légume peut être coupé cru ou cuit** | **Selon diverses formes régulières correspondant à son apparence** |
| **Si on utilise une sauce contenant de la**  **mayonnaise** | **Les légumes doivent être bien secs et froids** |
| **Afin de garder leur arôme et leur saveur** | **Laisser refroidir les légumes dans le fond (arrêter la cuisson assez vite)** |
| **On n'ajoutera les fines herbes fraîches**  **qu'au dernier moment** | **Car elles perdent rapidement leur couleur**  **appétissante** |
| **Ils sont égouttés** | **Sont mélangés avec la sauce à salade**  **prévue dans un récipient de grande taille** |
| **Ils doivent être bien secs** | **Sans quoi la sauce devient aqueuse et fade** |
| **Si les légumes et les légumineuses**  **sont encore tièdes** | **La sauce à salade pénétrera mieux, et les**  **salades seront plus savoureuses** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5. Citez 3 salades de légumes cuites, mais pas celle du support de cours ! (p.92)** | | | **3p.** |
| **Salade de chou** | **Salade de betterave rouge** | **Salade d’asperges** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **6. Citez 3 salades de légumineuses, mais pas celle du support de cours ! (p.32-34)** | | | **3p.** |
| **Salade de haricots rouges** | **Salade de lentilles brunes** | **Salade de flageolets et tomates** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. Vous avez besoin 0.060 kg de pois chiches en conserve par personne. Sur la boîte est écrite : poids net 0.667 kg, poids égoutté 75%. Combien de boîte de pois chiches avez-vous besoin pour servir 25 personnes ? (p.221, c’est difficile !)** | **4p.** |
| **0.667 kg x 75% / 100% = *0.500 kg***  **25 personnes x 0.060 kg / *0.500 kg* = 3 boîtes** |  |