PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **62p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. a) Expliquer ce qu’est un fruit ? b) Énumérer les six classifications des fruits ! (p.35-36)** | | **7p.** |
| a) **Fruit est le terme générique désignant tous les ovaires comestibles des végétaux pluriannuels, cultivés ou croissant à l'état sauvage.** | |  |
| **b1) baies** | **b4) fruits à noyau** |
| **b2) fruits à coques** | **b5) fruits tropicaux et exotiques** |
| **b3) fruits à pépins** | **b6) agrumes** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. a) Caractéristique de qualité des fruits ? b) Les labels ? c) Réception et stockage ? d) Méthodes de conservation ?**  **e) Locaux de stockage ? Complétez le tableau ci-dessous ! (p.35-36)** | | | | | | | | **12p.** |
| **a) Les fruits de table** | | | | **Extra, I ou II ; fruit à maturation complète, exempts de défauts et propres, de forme et de couleur correspondant à leur variété** | | | |  |
| **a) Les fruits à cuire** | | | | **fruits mûrs, propres, non abîmés, qui se prêtent à la cuisson, au séchage et à la conservation** | | | |
| **b) Fruits IP = fruits en production intégrée** | | | | **b) Fruits BIO = Culture biologique contrôlée** | | | |
| **c) N'acheter que la quantité de fruits nécessaire pour couvrir les besoins immédiats** | | | | **c) Entreposer au frais, à une température de 4°C à 6°C** | | | |
| **c) Durée de conservation est de 1 à 2 jours pour les baies** | | | | **c) Taux d'humidité de 80 à 90%** | | | |
| **d) séchés** | **d) stérilisés** | | **d) surgelés** | | **d) confits** | | **d) à l’acool** |
| **e) au frigo** | | **e) congélateur** | | | | **e) économat** | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. Reconnaître les fruits, classifier et déterminer la saison correspondante, à vous de compléter le tableau !**  **(p.35-40)** | | | | **16p.** |
| Résultat de recherche d'images pour "fraise"  Nom **fraise**  Classification **baies**  Saison **été** | Résultat de recherche d'images pour "pomme golden"  Nom **pomme Golden**  Classification **à pépins**  Saison **automne** | Image associée  Nom **abricot**  Classification **à noyau**  Saison **été** | Résultat de recherche d'images pour "framboise"  Nom **framboise**  Classification **baies**  Saison **été** |  |
| Résultat de recherche d'images pour "poires conférence"  Nom **poire Conférence**  Classification **à pépins**  Saison **automne** | Résultat de recherche d'images pour "poires louise bonne"  Nom **poire Luise Bonne**  Classification **à pépins**  Saison **automne** | Résultat de recherche d'images pour "myrtille sauvage"  Nom **myrille**  Classification **baies**  Saison **été** | C:\Users\heubrandner\Downloads\groseille.jpg  Nom **groseille / raisinet**  Classification **baies**  Saison **été** |
| Résultat de recherche d'images pour "pommes reinette"  Nom **pomme Reinette**  Classification **à pépins**  Saison **automne** | Résultat de recherche d'images pour "coing"  Nom **coing**  Classification **à pépins**  Saison **automne** | Résultat de recherche d'images pour "pommes royal gala"  Nom **pomme Gala**  Classification **à pépins**  Saison **automne** | Résultat de recherche d'images pour "cerises"  Nom **cerise**  Classification **à noyau**  Saison **été** |
| Résultat de recherche d'images pour "pêche"  Nom **pêche**  Classification **à noyau**  Saison **été** | Résultat de recherche d'images pour "pruneaux"  Nom **pruneaux**  Classification **à noyau**  Saison **automne** | Résultat de recherche d'images pour "prune jaune"  Nom **prune / mirabelle**  Classification **à noyau**  Saison **été** | Résultat de recherche d'images pour "cassis fruit"  Nom **cassis**  Classification **baies**  Saison **été** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4. Les micro-organismes (p.201-203)**  **a) Quelle définition pouvez-vous donner aux micro-organismes ? b) Citez les quatre groupes de micro-organismes !**  **c) Quelle combinaison gagnantes pour le développement des micro-organismes ?** | | **10p.** |
| **a) Les micro-organismes sont des êtres vivants microscopiques, le plus souvent invisibles à l'œil nu.** | |  |
| **b1) les bactéries** | **b3) les moisissures** |
| **b2) les levures** | **b4) les virus** |
| **c)**  **Nourriture**  Résultat de recherche d'images pour "micro-organisme" **Eau Temps**  **PH Température** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Calcul du poids brut successif ! (p.222)**  **a) Vous devez préparer 75 portions de 140 gr de pommes rissolées, perte à la cuisson 3%, perte au tournage 22%, perte é l’épluchage 4%. Combien de kilos de pommes de terre devez-vous commander ?**  **b) Vous devez préparer une tarte aux cerise avec 400 gr cerise dénoyautées. Perte à la cuisson 2%, perte au dénoyautage 12%, perte au tri des fruits pourris 5%. Combien de cerises commandez-vous pour la tarte ?** | **7p.** |
| **a) 75 x 0.140 kg = 10.500 kg x 100 x 100 x 100 = 14.456 kg de pommes de terre brut à commander**  **97 x 78 x 96**  **10.500 x 100 / 97 = 10.8247**  **10.8247 x 100 / 78 = 13.877874**  **13.877874 x 100 / 96 = 14.456 kg de pommes de terre brut à commander**  **b) 400 x 100 x 100 x 100 = 488 gr de cerise brut pour une tarte à commander**  **98 x 88 x 95**  **400 x 100 / 98 = 408.163**  **408.163 x 100 / 88 = 463.82189**  **463.82189 x 100 / 95 = 488 gr de cerise brut pour une tarte à commander** |  |