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 associéeNom **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.jpgNom **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** |  |