PRÉNOM :

**Contrôle**

 **des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **43p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Classez les poissons selon leur provenance en poisson de mer ou en poisson d’eau douce. (p.66-68 et révision)****M = mer / ED = eau douce** | **9p.** |
| **ED** | Truite  | **M** | Cabillaud | **M** | Daurade |  |
| **M** | Turbot  | **ED** | Brochet | **M** | Loup de mer |
| **M** | Thon | **M** | Sole | **ED** | Perche |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Nommez les poissons et compléter avec une technique de cuisson adaptée (sans répétition). (p.66-68)** | **8p.** |
| Ähnliches Foto | Bildergebnis für dorade royale | Bildergebnis für sole fisch | Bildergebnis für cabillaud |  |
| **Loup de mer / Bar** | **Daurade (royale)** | **Sole** | **Cabillaud** |
| **Griller**  | **Sauter**  | **Pocher**  | **Frire**  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Dans quels appareils ou ustensiles de cuisson peut-on cuire à la vapeur ? (p.111-112)** | **4p.** |
| **Steamer**  | **Combisteamer**  | **Casserole avec grille et couvercle** | **Paniers en bambou**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Numérotez selon la BPF la technique de cuisson « cuire à la vapeur sur un liquide du poisson ». (p.111-112)** | **6p.** |
| **6** | Le liquide utilisé pour la vapeur peut être utilisé pour la préparation d'une sauce |  |
| **5** | Cuire à la vapeur au point de cuisson désiré sur le liquide frémissant. Un mélange des saveurs du fond, du vin et des huiles essentielles des herbes monte avec la vapeur et a un effet favorable sur les produits mis à cuire |
| **4** | Placer la grille au-dessus du liquide et couvrir |
| **1** | Porter à ébullition le fond, le vin et les herbes dans un récipient adéquat : Equipement pour la vapeur, casserole avec une grille, panier de bambou, couscoussière |
| **2** | Beurrer la grille (ou autre ustensile). Le beurre évite que le poisson ne colle sur la grille |
| **3** | Saler les produits à cuire et les placer les uns à côté des autres sur la grille. Si la place fait défaut, enduire les points de contact d'un peu de beurre pour éviter que les morceaux ne collent entre eux |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Vous devez fileter une sole entière, poids brut de la sole entière 450 gr, perte au filetage 45%. a) quel est le poids des quatre filets de sole ?****Vous préparez 4 paupiettes de sole avec les filets et ajouter 107 g de farce de saumon et 40 g de feuilles d’épinards blanchies. b) Quel est le poids d’une paupiette ?** **c) Exprimez en % la quantité de farce par rapport aux filets de sole.** **Ecrivez tous les calculs et arrondissez correctement ! (révision)** | **6p.** |
| **a) 450 x 55 / 100 = 253 gr de filets****b) 253 + 107 + 40 = 400 / 4 = 100 gr par paupiette****c) 107 x 100 / 253 = 42.29 % de farce de saumon par rapport des filets de sole** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Le filet de daurade royal vient d’augmenter de 4.50 CHF/kg et coûte maintenant 32.80 CHF/kg. Quel est l’augmentation en % par rapport à son ancien prix ? (p.158)** | **4p.** |
| **32.80 – 4.50 = 28.30 CHF prix ancien****4.50 x 100 / 28.30 = 13.93 % d’augmentation** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. Ecrivez un menu pour personnes âgées de poisson avec quatre services sans répétition des techniques de cuisson et de couleur. (p.138)** | **6p.** |
|  \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*   \*\*\*\*\*  |  |