PRÉNOM :

**Contrôle**

 **des acquis**

CLASSE :

DATE :

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

|  |  |
| --- | --- |
| **1. a) Citez tout d’abord les deux volailles à chair blanche ! (Révision)** | **8p.** |
| **Poulet** | **Dinde**  |  |
| **b) Citez les volailles à chair foncée (p.63-65)** |
| **Caille** | **Pintade**  | **Pigeon**  |
| **Canard** | **Oie**  | **Autruche**  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Reliez les préparations culinaires et les morceaux de détail aux volailles respectives, plusieurs possibilités ! (p.63-65) *(0.5 point par ligne droite)*** | **5p.** |
| Foie gras  |  | Oie  |  |
| Rillette, terrine, pâté en croûte  |
| Magret | Canard |
| Salé, séché, fumé  |
| Cuisse  | Pintade  |
| Poitrine, aiguillette, filet, suprême  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. A partir de 12.500 kg de pommes de terre non pelées, il sera préparé des pommes rissolées. Pertes lors de l’épluchage 18%, pertes lors de la découpe 8%, pertes de rôtissage 4%. Combien de kilos de pommes de terre rissolées prêt à servir obtenez-vous ? (p.160)** | **7p.** |
| **100 – 18 = 82****100 – 8 = 92****100 – 4 = 96****12.500 x 82 x 92 x 96 = 9.0528 kg = 9.053 kg pommes de terre rissolées prêt à servir** **100 x 100 x 100** **12.500 x 82 / 100 = 10.250****10.250 x92 /100 = 9.430****9.430 x 96 / 100 = 9.053 kg pommes de terre rissolées prêt à servir**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Préparation d’une cuisson au four pour de la viande, volaille. Numérotez les justifications avec les activités de bases correspondantes. (p.109-110)** | **10p.** |
| Activités de base  | Justifications  |  |
| Parer les morceaux de viande, épicer et saler | 1 | **3** | Permet de récupérer les substances aromatiques |
| Saisir de toutes parts dans la poêle, laisser refroidir sur une grille | 2 | **6** | Par exemple : farce à gratin, composition champignons/épinards, placer 1/3 de la farce sur les bardes de lard comme socle, y placer le morceau de viande et le recouvrir avec le reste de la farce |
| Déglacer les sucs avec du vin et réduire en une glace En badigeonner les morceaux de viande | 3 | **9** | Sortir du four entre 5 et 10°C avant d'atteindre la température à cœur souhaitée |
| Abaisser la dimension de pâte nécessaire | 4 | **2** | L’effet Maillard se forme, utiliser une huile qui résiste à la chaleur |
| Eventuellement recouvrir de bardes de lard gras ou de jambon cru | 5 | **4** | Pâte à pain pour le jambon : Pâte demi-feuilletée pour le carré, le filet Wellington ; Pâte à brioches pour le saucisson vaudois ; Pâte à brick, filo, à strudel, croûte de sel |
| Répartir régulièrement la farce sur le morceau de viande. Fermer par-dessus d'abord les bardes de lard, puis la pâte, et fermer soigneusement | 6 | **8** | Mettre sur la plaque une feuille de papier cuisson |
| Suivant la pâte décorer avec des restes de pâte Badigeonner régulièrement d'une fine couche de jaune d'œuf  | 7 | **10** | Pour équilibrer la température et les sucs de viande - L'ouverture évite que la vapeur se forme, ce qui serait néfaste pour la pâte (ramollir) |
| Placer avec le point de jonction (fermeture) vers le bas sur une plaque de cuisson | 8 | **1** | Filet de bœuf, filet mignon de veau, de porc- Roastbeef, filet de veau, filet d’autruche |
| Piquer une sonde ou un thermomètre à viandeCuire au four à env. 200° C | 9 | **5** | Protège la pâte de l'humidité de la farce et évite à la farce de se dessécher, alternative optique: feuilles de bettes ou de chou frisé blanchies |
| Laisser reposer brièvement avec le tirage ouvert | 10 | **7** | Pour des raisons optiques mélangé à un peu d'eau, crème à café le jaune d'œuf est plus facile à badigeonner |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Cette année, vous pouvez créer la carte printanière, soulignez les mets correspondants à la saison ! (p.140)** | **5p.** |
| **Asperges, sauce maltaise** | **Velouté à l’ail des ours** | **Raviolis farcis aux morilles fraîches** | **Soupe de fraise rafraîchissante** | **Tartelette à la rhubarbe** |  |
| Selle de chevreuil  | Crème de courge | Coupe Nesselrod | Gnocchi aux bolets | Crème de choux de Bruxelles |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Dans un menu, les répétitions suivantes sont à éviter : denrées alimentaire, couleurs, méthodes de cuisson, goûts, fautes d’orthographe, structures. Cherchez les quatre erreurs qui ont été commises dans le menu ci-dessous. (p.140)** | **4p.** |
| Asperges et morilles gratinés au miel\*\*\*Escalope de veau à la crèmeGratin de pommes de terreFricassée aux asperges vertes\*\*\*Crème brûlée  | **2x asperges**  |  |
| **2x gratiné** |
| **2x crème** |
| **Couleur brun dominante** |