PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **49p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. Quelles sont les actions recherchées des épices, herbes aromatiques et huiles essentielles dans notre alimentation ? (p.2429+enseignant-e))** | | | **6p.** |
| **Exciter l’appétit** | **Rehausser la saveur et le goût** | **Stimuler les sécrétions digestives** |  |
| **Équilibrer, compléter, affiner un mets** | **Des effets antibactériens / immunisants** | **Procurer une sensation de bien-être** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Les épices et herbes aromatiques sont regroupés dans cinq groupes. Nommez-les et notez un exemple correspondant autre que dans le support de cours! (p.24-29)** | | | | | **8p.** |
| **Feuilles** | **Fleurs** | **Graines** | **Ecorce** | **Racines** |  |
| **Marjolaine, etc.** | **Girofle** | **Moutarde** | **Macis** | **Curcuma** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3. Quels pays sont les producteurs principaux des épices vendues dans le monde ? (p.24-29)** | | **4p.** |
| **Indonésie** | Ce pays est cependant un des plus gros exportateurs de poivre, gingembre, cannelle, muscade et girofle (îles Moluques) |  |
| **Mexique** | De ce pays viennent piments, anis, cumin, sésame, origan, poivre de Jamaïque et vanille |
| **Brésil** | Il est un gros producteur de poivre et de cannelle |
| **Inde** | Actuellement, 45% des épices vendues dans le monde viennent de ce pays, dont 1/3 produites dans l’état du Kerala, situé au sud-ouest. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4. Complétez le tableau avec les lettres : R (réception des marchandises), C (conservation) et Q (caractéristiques qualitatives) selon les affirmations proposées. (p.24-29) *(0.5p/réponse)*** | | | | | **6p.** |
| **C** | Réfrigération pendant une courte période, dans des sachets en plastique perforés, les |  | **C** | Au sec (économat) dans des boîtes fermées hermétiquement, pour les herbes aromatiques et les épices qui ont été séchées et lyophilisées |  |
| **R** | Intégrité de l’emballage | **R** | DLC (date limite de conservation) |
| **Q** | Issue de l’agriculture biologique | **Q** | Aromatique |
| **Q** | Parfums subtils | **Q** | Brillante, souple / ferme, pas ridé |
| **R** | Contrôle de la dénomination précise | **R** | Le pays d’origine du produit, température à la livraison, etc. |
| **C** | Congélateur à - 18°C disposées non serrées dans des sachets en plastique soudés, ou sous formes de glaçons, conservation environ 6 mois | **C** | A l’huile et au vinaigre à l’économat, fermées hermétiquement les herbes aromatiques et épices préalablement séchés, voire fraîches se conservent pendant plusieurs mois |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5. a) Citez 4 règles de base pour la technique de cuisson bouillir ! b) A quelle température se situe frémir/mijoter ? (p.107-108)** | | | **5p.** |
| **a) Blanchir et démarrer à chaud** | **Ne pas couvrir** | **b)** **98°C** |  |
| **Contrôle avec une fourchette** | **Laisser refroidir dans le fond** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **6. Complétez le tableau pour les sauces blanches (p.64-97)** | | | | **5p.** |
| **Roux** | **Fond blanc de veau** | **Crème** | Sauce allemande |  |
| Fond/Fumet de poisson | **Sauce au vin blanc** |
| **Fond de légumes** | Sauce crème de légumes |
| **Lait** | Sauce crème (béchamel) |
| Fond blanc de volaille | **Sauce suprême** |

|  |  |
| --- | --- |
| **7.a) Vous avez acheté une caisse de pêches de 36 pièces, 4 pièces sont si abîmées que vous devez les jeter. Quelle est le % de perte par rapport à la caisse entière ? (p.151)**  **b) Une selle d’agneau qui pesait 1.400 kg avant le rôtissage, ne pèse plus que 1.150 kg. Calculez, en pour-cent, la perte à la cuisson (p.151)** | **4p.** |
| a) **100 x 4 / 36 = 11.11 % la perte par rapport à la caisse**  b) **1.400 – 1.150 = 0.250 100 x 1.150 / 0.250 = 17.857 = 17.86 % de perte de cuisson** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **8.a) Quelles sont les structures physiques de l’eau ? b) Qu’est-ce qui influence les besoin en eau ? (p.118-119))** | | | **6p.** |
| a) **Liquide 0 à 100°C** | **Vapeur > 100°C** | **Solide/Glace < 0°C** |  |
| b) **Climat** | **L’âge** | **Activité physique** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **9. Reliez les différents rôles de l’eau pour le corps humain selon les affirmations proposées. (p.118-119)** | | | | | | | | | **9p.** |
| **Circulation de l’eau (rouge)** | | | **Fonction de l’eau dans le corps (vert)** | | | **Ce que l’eau apporte au corps (bleu)** | | |  |
|  | | | | | | | | |
| Absorption  de l’eau par la boisson et aliments | Sécrétion  des sucs de l’estomac,  pancréas, intestin et foie/bile | Elimination  respiration sueur | Réabsorption  de l’eau dans  l’intestin  grêle et | Elimination  urine et selles | Favorise  la digestion | Moyen de transport  des nutriments | Régulation thermique | Les fibres gonflent,  effet de satiété |