PRÉNOM :

**Contrôle**

 **des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **63p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Citez les 6 catégories des condiments ! (p.21-23)** | **6 p.** |
| **Sels comestibles** | **Moutardes**  | **Vinaigres**  |  |
| **Condiments**  | **Sauce d’accompagnement** | **Chutneys et pâtes** |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Citez 6 variétés de sels que vous trouvez dans les commerces ! (p.21-23)** | **6 p.** |
| **Sel gemme (des mines)** | **Fleurs de sel / Sel de Gérande** | **Sel nitrite**  |  |
| **Sel marin**  | **Sel aux herbes / diététique** | **Salpêtre / Saumure**  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Entourez les affirmations correspondantes sur les caractéristiques du sel dans la cuisine ! (p.21-23)** | **4 p.** |
| Le sel relève le goût des aliments | Il est hygroscopique, c'est-à-dire qu'il absorbe l'humidité | Le sel attendrit les structures cellulaires des aliments |  |
| Le sel **ne** **change** **pas** la couleur des aliments (vert = légumes / rouge = viande) | En forte concentration (saumure), il conserve les aliments | La viande et le poisson ne doivent jamais être salés à l'avance |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Citez deux préparation culinaire ou vous utilisez le sel nitrite ou le salpêtre ! (p.21-23)** | **2 p.** |
| **Foie gras**  | **Charcuterie**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Que signifie « convenience food » ? Ecrivez une phrase complète ! (p.16-17)** | **2 p.** |
| **On entend par « convenience food» des aliments préfabriqués, en général industriellement, dont la préparation en** **cuisine est raccourcie ou simplifiée, ou même superflue.**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Complétez le tableau des niveaux de finition du convenience food. (p.16-17)** | **6 p.** |
| Niveau | Explication | Exemple pour la pomme de terre |  |
| **0** | Produits brut | **Caisse de pommes de terre** |
| 1 | **Partiellement préparés** | Pommes de terre crues lavées |
| 2 | Produits prêts à cuire (PAC) | **Pommes de terre pelées et coupées** |
| 3 | **Produits préparés** | Pommes de terre blanchies ou précuites |
| 4 | Produits prêts à manger | **Pomy Chips**  |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. Citez des deux avantages et deux inconvénients du convenience food. (p.16-17)** | **4 p.** |
| Avantage | **Ils facilitent le calcul des prix (plus aucune perte après l'achat) (autres réponses possibles)** |  |
| Avantage | **Ils ont une qualité constante (autres réponses possibles)** |
| Inconvénient | **Souvent adjonction importante de graisse, de sel ou de sucre (autres réponses possibles)** |
| Inconvénient | **Lorsqu'on utilise beaucoup de produits « convenience», on ne peut que très partielle répondre aux attentes culinaires des hôtes (autres réponses possibles)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **8. Complétez le tableau sur les charcuteries ! (p.54-59)** | **8 p.** |
| Dénomination | **Saucisses échaudées fumées** | **Saucisses échaudées non-fumées** | **Saucisses crues****(évtl. Fumées)** | **Saucisse cuites** |  |
| Variétés | **Cervelas****Saucisse de Vienne****Schüblig** | **Saucisse de veau****Saucisse à trancher****Chipolata****Weisswurst** | **Salami****Gendarme****Salsiz****Saucisson sec** | **Boudin****Saucisse au foie à tartiner** |
| Fabrication | Selon la variété, on prépare une farce fine à base de viande de différentes sortes, avec adjonction de lard, couenne, glace, sel ou sel pour saumure et épices, Cette masse est placée dans un embouchoir et poussée dans des boyaux naturels ou synthétiques, puis séparée en portions, La plupart des saucisses échaudées sont fumées à chaud puis échaudées (pochées) et refroidies à l'eau froide ou douchées afin d'éviter qu'elle ne rétrécissent | Selon la variété, on prépare une farce fine à base de viande de différentes sortes, avec adjonction de lard, couenne, glace, sel ou sel pour saumure et épices, Cette masse est placée dans un embouchoir et poussée dans des boyaux naturels ou synthétiques, puis séparée en portions, pochées et refroidies à l'eau froide ou douchées afin d'éviter qu'elle ne rétrécissent | Selon la variété, on prépare une farce grossière à base de viande découpée de différentes sortes, avec adjonction de lard, sel pour saumure et épices, Les saucisses crues sont une marchandisede garde qui se conserve relativement longtemps. On les mange généralement froides. | Mélange de sang, et crème ainsi que des épices, échaudé et refroidi Boudin antillais (aux piments) Boudin blanc (volaille, oignons, et crème)Emulsion de foies crus avec de la graisse de porc, assaisonnement Poussée échaudée ou pas |
| Préparation Présentation | Choucroute, Hot dogFeuilleté pour apéritif Griller, en salade  | Pocher, Griller, Plat de charcuterie, pour buffet, Sandwich, Mixed grill, Brochette | Hors-d’œuvre froid, Sandwich, Canapé, plateau de charcuterie, Soupe de salsifis avec capuns, Soupe aux marrons et au salsiz | Pocher puis sauter, avec cornettes et purée de pommesCanapés, Toast, Sandwich, Se sert froid |

|  |  |
| --- | --- |
| **9. Citez deux catégories d’aliments d’origine végétale et deux aliments d’origine animale contenant des hydrates de carbones. (p.116-117)**  | **4p.** |
| Végétal | **Fruits** | **Céréales** |  |
| Animale  | **Foie**  | **Lait**  |

|  |  |
| --- | --- |
| **10. a) A quoi servent les hydrates de carbones dans et pour le corps ? b) Qu’est-ce qui arrive, s’il y a une consommation excessive d’hydrates de carbones ? c) Quel autre terme/mot connaissez- vous pour les hydrates de carbone ? (p.116-117)** | **5p.** |
| **a) Dispensateur d’énergie** | **a) Travail des cellules** | **a) réserve de glycogène dans le foie et les muscles** |  |
| **b) Obésité, carie dentaire, diabète** | **c) Glucides** |

|  |  |
| --- | --- |
| **11. Complétez le tableau sur les hydrates de carbone. (p.1116-117)** | **9p.** |
| Structure | Classification  | Aliments |  |
| Sucre simple  | **Glucose** | Fruits, carotte, sang, miel |
| Fructose | **Fruits, miel**  |
| **Sucre double** | Saccharose | **Sucre de canne et de betterave** |
| **Lactose** | Lait  |
| **Sucre complexe** | **Amidon** | **Céréales, pdt, légumineuses**  |
| Pectine | Pomme, coing  |
| **Glycogène** | Foie, muscle  |

|  |  |
| --- | --- |
| **12. Prix de vente TTC : Complétez avec la bonne définition ! (p.152)** | **4p.** |
| Impôt dont le taux est actuellement de 8% et qui est payé par le consommateur final sur chaque produit qu’il achète | Résultat de la multiplication des coûts de marchandises par un multiplicateur | Pour calculer le prix de vente en partant des coûts de marchandises | Prix payé par le client (correspond au prix de vente de base plus la TVA) |  |
| **Taxe sur la valeur ajoutée (TVA)** | **Prix de vente hors taxe (PVHt)** | **Multiplicateur (M)** | **Prix de vente effectif (PVE)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **13. Les coûts des marchandises d’un menu sont de CHF 5.25. Le multiplicateur est de 3,3. a) Calculer le prix de vente hors taxe? En se basant sur l’exercice précédent : b) Calculer le prix du menu dans la carte des mets (prix de vente effectif)? c) Peut-on vraiment mentionner ce montant sur une carte des mets? Dans le cas contraire, quel montant faut-il indiquer ? (p.152)** | **3p.** |
| **a) 5.25 x 3.3 = 17.325 CHF****b) 17.325 x 1.08 = 18.711 CHF****c) CHF 19.00** |  |