PRÉNOM :

**Contrôle**

 **des acquis**

CLASSE :

DATE :

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

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Quels sont les 5 catégories de fromage présentées dans le support de cours ? (p. 5-10)** | **5p.** |
| **Fromages à pâte mi-dure** | **Fromages à pâte molle croûte lavée** |  |
| **Fromages à pâte molle croûte fleurie (moisissure blanche)** |
| **Fromages à pâte molle à moisissure bleue** | **Fromages frais** |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Nommez un fromage pour la région/AOP proposée et une préparation/cuisson adaptée. (p.5-10)** | **4p.** |
| **Région/AOP** | **Nom du fromage** | **Préparation/cuisson** |  |
| **Jura** | **Tête de Moines** | Plateau de fromage, rosette |
| **Fribourg** | Vacherin | **Fondue** |
| **Suisse orientale** | **Appenzell** | Salade, petit déjeuner |
| **Suisse central** | **Tilsit** | Apéritif, plateau de fromage |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. L’Italie produit beaucoup de spécialité de fromage frais. Relier le fromage frais à sa préparation/utilisation en cuisine. (p.5-10)** | **6p.** |
| Mascarpone  |  | Tirami sù |  |
| Pizza  |
| Mozzarella  | Ravioli  |
| Salade de tomate et basilic |
| Ricotta | Sauce à salade |
| Tortellini  |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Une assiette de fromage est servie avec divers accompagnements. Entourez ce qui convient au mieux. (p.5-10)** | **8p.** |
| **Figue**  | **Paprika**  | S. mayonnaise  | **Pain aux noix**  | **Raisins**  | **Miel**  | Glace vanille  |  |
| Pommes frites | S. vinaigrette | **Pain de seigle** | **Cumin**  | Salade verte | **Poire**  | Crème chantilly  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Ecrivez un menu de fête en incluant les deux recettes de l’application du jour. Respectez l’orthographe ! (p.137, 48-50 recettes)** | **7p.** |
| **Service** | **Mets**  |  |
| Hors d’œuvre froid |   |
| Potage |   |
| Hors d’œuvre chaud |   |
| Mets principaleFéculantLégumes |     |
| Entremets / Dessert |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Selon le bulletin de livraison, 6,250 kg de cou de porc (poids brut) ont été payés CHF 89.80. Après le rôtissage, il vous en reste encore 4,970 kg. a) Calculez, en pour-cent du poids brut, la perte au rôtissage ! b) calculez le prix net au kg du cou de porc rôti ! (arrondissez correctement !) (p-156)** | **4p.** |
| **a) 6.250 – 4.970 = 1.280 kg de perte** **1.280 x 100 / 6.250 = 20.48 % de perte****b) 100 – 20.48 = 79.52%** **89.80 x 100 / 79.52 = 112.93 CHF/kg net****b) variante: 89.80 x 6.250 / 4.970 = 112.93 CHF/kg net** |  |