PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **50p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. Nommez les 6 morceaux de détail de l’agneau. (p.44-48)** | | | **6p.** |
| **Carrée d’agneau entier** | **Filet** | **Chop** |  |
| **Rack** | **Côtelettes** | **Filet mignon** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Souligner les méthodes/techniques de cuisson correspondantes des morceaux de détail ci-dessus. (p.44-48)** | | | | **4p.** |
| pocher | **Rôtir** | **Sauter** | Bouillir |  |
| Étuver | **Griller** | **Au four** | Blanchir |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3. Numérotez selon la bonne pratique de fabrication (BPF) la préparation d’un jus de rôti. (p.98-100)** | | **6p.** |
| **3** | Déglacer avec du vin (blanc ou rouge selon l'utilisation) prévue et réduire presque entièrement à glace, compléter avec un fond brun correspondant. La réduction sert à éliminer l'acidité du vin et à concentrer la couleur et les arômes |  |
| **6** | Rectifier l'assaisonnement, passer |
| **2** | Dégraisser, faire revenir les aromates dans la matière grasse restante si besoin et les substances aromatiques du rôti |
| **1** | Sortir les morceaux de viande rôtis et les réserver au chaud, les laisser reposer, lorsqu'on la laisse reposer, la viande bénéficie de l'échange de température à l'intérieur du morceau, récupérer la matière grasse dans le récipient prévu à cet effet |
| **5** | Eventuellement lier très légèrement et porter encore une fois à ébullition, par exemple un roux brun CF, une légère liaison produit un renforcement de l'effet de la saveur sur la langue |
| **4** | Laisser réduire à la consistance désirée, renforcement de la saveur de base |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Quel sont les éléments principaux d’un concept d’hygiène HACCP selon la loi ? Ecrivez trois phrases complètes ! (p.132-134)** | **6p.** |
| **L'ordonnance sur l'hygiène et l'ordonnance sur les denrées alimentaires stipule que toute personne traitant des produits alimentaires est responsable de la conformité des produits.**  **Le contrôle officiel ne dégage pas de l'obligation du contrôle par soi-même (ODAlOUs)**  **Pour que les points critiques puissent être reconnus, des concepts doivent être élaborés et exister en conséquence. Pour cela, l'établissement d’un CCP : «point de contrôle critique»**  **On entend donc des points de référence à l'intérieur d'un processus de travail au cours duquel une situation critique peut survenir et doit donc être contrôlée** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5. Quelles sont les trois étapes pour établir un CCP ? (p.132-134)** | | | **3p.** |
| **Danger** | **Mesures à prendre** | **Contrôles** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **6. a) Quelles sont les deux conditions pour réussir son concept HACCP ? b) Que signifie finalement HACCP ? (p.132-134)** | | **3p.** |
| **a) Contrôler** | **a) Surveiller** |  |
| **b) Hazard Analyses Critical Control Point / Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise** | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **7. Souligner les points de contrôle CCP dans votre entreprise. (p.132-134)** | | | | **8p.** |
| **Matières premières** | **Les processus de travail** | Les heures de travail | **Nettoyage et désinfection** |  |
| **Hygiène personnelle** | Les plans des menus | **Entreposage et stockage** | **Huiles de fritures** |
| **Contrôle des températures** | Traçabilité | Contrôle de la pharmacie | Liste de commande |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **8. Calculez le coût des marchandises. Arrondissez correctement ! (p.157)** | | | | **14p.** |
| **Ingrédients** | **Unité**  **kg / l / pièce / x** | **Prix d’achat par unité**  **CHF** | **Coûts des marchandises en CHF** |  |
| Rack d’agneau | 0.400 kg | 34.50 | **13.80** |
| Huile de tournesol | 0.010 kg | 4.20 | **0.04** |
| Matignon coloré | 0.040 kg | 4.70 | **0.19** |
| Vin rouge | 0.040 l | 1.35 | **0.05** |
| Fond brun d’agneau | 0.120 l | 7.10 | **0.85** |
| Thym frais | 0.005 kg | 14.50 | **0.07** |
| Sel, poivre du moulin | 1 x | 0.10 | **0.10** |
| Huile d’olive | 0.020 kg | 12.45 | **0.25** |
| Ail pelé | 0.007 kg | 6.60 | **0.05** |
| Chapelure | 0.040 kg | 2.35 | **0.09** |
| Persil plat | 0.007 kg | 12.00 | **0.08** |
| Herbes de Provence frais | 0.005 kg | 16.40 | **0.08** |
| Moutarde anglaise | 0.010 kg | 5.80 | **0.06** |
| **Coût total de la recette** | | | **15.71** |