PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **62p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.a) Je suis un légume de la famille tubercule et racine, ma forme est allongée et on me trouve en différentes couleurs au marché, je contiens beaucoup de vitamine A, on me découpe en brunoise, julienne ou mirepoix. Je m’appelle …….. b) Nommez deux frères ? c) Quel est mon nom culinaire ? d) Citez deux technique de cuisson adaptées ! (p.9)** | | | **6p.** |
| **a) carottes** | **b) céleri pomme, navet, betterave,** | **b) radis, panais, rutabaga, etc.** |  |
| **c) Vichy, Crécy** | **d) glacer, blanchir** | **d) à la vapeur, bouillir, etc.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Que signifie « viande de boucherie et quels espèces y sont compris ? Ecrivez une phrase complète et soulignez vos mots-clefs ! (p.51)** | **6p.** |
| **Viande de boucherie signifie : ensemble des animaux (bœuf, veau, porc, cheval, agneau, cabri) élevés et engraissés pour la consommation de la viande. A l'exception du lapin, tous les animaux sont abattus dans des endroits officiels nommés abattoirs.** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3. En Suisse, il n’y a pas de grosses exploitations commerciales. L’élevage naturel et adapté aux animaux revêt une grande importance chez nous. Les standards suisses d’élevage sont les suivants : Reliez les affirmations. (p.52)** | | | **5p.** |
| L’élevage responsable |  | Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux (1/3 des paysans) |  |
| Les animaux sont en meilleure santé, leur viande est excellente (2/3 des paysans) |  | Sorties régulières en plein air d’animaux |
| Fourrage naturel. Dans les pâturages (du printemps à l’automne). Garantis sans OGM, farines animales hormones, antibiotiques ou  stimulateurs de performance |  | Propreté générale et l’hygiène sont également suivies de près. Les médicaments ne sont utilisés qu’en étroite collaboration avec le vétérinaire. On ne trouve aucun résidu dans la viande suisse |
| Concernant un élevage des espèces respectueux |  | Lois et directives rigoureuses |
| Protection animale et hygiène |  | Alimentation animale de qualité |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4.a) Que signifie la traçabilité de la viande suisse ? Ecrivez une phrase complète ! b) Numérotez er mettez le bon chiffre (1 à 5) chronologique devant chaque définition. (p.53)** | | | | | | | | | | **8p.** |
| **La traçabilité de la viande suisse, de la naissance de l’animal jusque chez le boucher, est une marque de qualité importante. Le contrôle du trafic des animaux offre en outre la possibilité de lutter de manière ciblée et précoce contre les épizooties.** | | | | | | | | | |  |
| **5** | **Transformation** | **3** | **Transport** | **1** | **Naissance** | **4** | **Abattage** | **2** | **Séjour** |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Citez les trois labels qui ont pour but d’intensifier le contrôle de la qualité par un cahier des charges précis et contraignant ? (p.53)** | **3p.** |
| **1. Labels issus de la production bio**  **2. Labels issus du segment non bio**  **3. Marques d’origine certifiées et programmes d’assurance-qualité** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **6. Complétez le tableau ci-dessous en utilisant vos mots-clefs. (p.54)** | | | **10p.** |
| **Qualité et caractéristiques de fraîcheur**  La qualité, la saveur naturelle et aromatique de la viande dépend avant tout d'un élevage : | **Maturation de la viande**  La maturation commence lorsque la raideur musculaire se détend et que l'activité enzymatique du glycogène permet de former l'acide lactique. Plus la viande est stockée longtemps, plus elle est tendre et aromatique. La durée de maturation dépend de différents facteurs : | **Durée de maturation**  Une maturation trop longue peut provoquer de la pourriture extérieure, et donc des pertes |  |
| **Conforme à l’espèce** |
| **L’engraissement** | **Les différents morceaux** | **5 à 7 jours (chevreau et porc)** |
| **L’affouragement** | **Stockés à l’air ou sous-vide** | **1 à 2 semaines morceaux riches en**  **tissu conjonctif (veau, agneau, bœuf)** |
| **L’âge et l’espèce animale** | **L’espèce et l’âge, la viande** | **2 à 3 semaines morceaux pauvres en**  **tissu conjonctif (bœuf et cheval)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **7. A l’arrivage vous contrôlez la température de la viande. Quelle limite tolérez- vous pour la viande hachée/émincée et pour la viande en gros morceaux ? (p.56)** | | **2p.** |
| **Viande hachée/émincée max. +5 °C** | **Viande en gros morceau max. +7 °C** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **8. Dans le tableau ci-dessous, entourez les mauvaises pratiques de stockage pour la viande. (p.55-56)** | | | | **4p.** |
| Humidité de l'air de  80 à 85 % | Ne rien déposer sur le sol du frigo et du congélateur | Stockage des aliments crus et cuites de préférence ensemble | Stockage de la viande dans le même récipient que la volaille |  |
| Le produit livré doit être stocké dès la fin du contrôle de la livraison afin de ne pas rompre la chaine du froid au frigo voire au congélateur | L’hygiène personnelle, des équipements, des locaux et des aliments | Stockée sous réfrigération entre 0° et +2°C Conditionnée sous vide Stockage à moyen terme | Stockage à long terme  (sous-vide pour éviter le desséchement/brûler par le froid) |
| Stockage de la viande en vrac et sans emballage | Je range au frigo la viande hachée livrée avec une température de 10°C | Stockée sous congélation – 18°C | Bonne pratique de réception de fabrication |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **9. Numérotez les activités de la technique de cuisson « braiser d’une grosse pièce » selon la bonne pratique de fabrication (BPF). (p.147-148) *(0.5p)*** | | **6p.** |
| **2** | Assaisonner de sel et de poivre du moulin |  |
| **4** | Ajouter les aromates et les faire revenir dans les sucs, soit les étuver |
| **6** | Remettre la viande et déglacer avec du vin. Réduire |
| **8** | Finir de braiser au four à couvert |
| **10** | Passer la sauce de braisage au chinois étamine |
| **12** | Remettre la viande dans la sauce. Remettre en température de service. Ajouter éventuellement la garniture |
| **11** | Rectifier l'assaisonnement et corriger la consistance de la sauce |
| **9** | Contrôler le degré de cuisson. Retirer la viande et le sachet d’épices. Recouvrir |
| **7** | Mouiller avec un fond brun et de la demi-glace |
| **5** | Tomater légèrement et pincer brièvement |
| **3** | Colorer de toutes parts dans l'huile chaude, retirer la viande, dégraisser |
| **1** | Préparer les morceaux pour le braisage de grosse pièce |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **10. Reliez avec une ligne droite les 10 règles aux consignes et avantages. (p.169-170) *(0.5p)*** | | | **5p.** |
| Règle |  | Consigne et avantage |  |
| Moins |  | d’aliments gras. Eviter les maladies (obésité) |
| Moins |  | de produits d’origine animale. Varier les types de protéines |
| Cuire |  | de liquide. Transit des substances dans le coprs |
| Davantage de |  | Fréquents. Forme pour la journée |
| Beaucoup de |  | sucrer. Eviter la détérioration dentaire en limitant la quantité |
| Ne pas trop |  | Plaisir à manger sainement |
| Suffisamment |  | avec ménagement. Conservation des substances |
| Petits repas |  | produits céréaliers. Bon apport de fibres |
| Peu |  | fruits et légumes. Bon apport de vitamines |
| Varié |  | saler. Eviter les maladies (hypertension) |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11. Calculez le coût des marchandises. Vous multipliez et arrondissez correctement. (p.207) (*0.5 point)*** | | | | | | **7p.** |
| **Ingrédients** | **Quantités** | **Unité**  **Kg / L / pièce / x** | **Prix d’achat**  **CHF** | **Résultat de la multiplication** | **J’arrondis correctement** |  |
| Beurre | 0.500 | kg | 9.80 | **4.90** | **4.90** |
| Echalotes pelées | 0.450 | kg | 7.80 | **3.51** | **3.51** |
| Carottes pelées | 5.000 | kg | 4.20 | **21.00** | **21.00** |
| Sucre, sel, poivre du moulin | 10 | x | 0.20 | **2.00** | **2.00** |
| Fond de légumes | 4.500 | L | 6.50 | **29.25** | **29.25** |
| Persil frisé frais | 0.050 | kg | 13.10 | **0.655** | **0.66** |
| **Coût total des marchandises** | | | | | **61.32** |