PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **34p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. a) Sur quelle source de chaleur peut-on griller ? b) Comment est transmise la chaleur ? (p.120)** | | | | **4p.** |
| a) **Au charbon de bois** | **À l’électricité / au gaz** | **Dans une poêle à griller** | b) **Chaleur par contact** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2. Quelles sont les points à respecter pour obtenir un très bon résultat de la technique de cuisson « griller » ? (p.120)** | | | **3p.** |
| **Grill bien propre** | **Grill bien chaud** | **Aliments très peu huilés** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. Plusieurs techniques de cuissons sont expliquées dans le support de cours. Selon les images ci-dessous, déterminez la technique de cuisson correspondante. (p.120-126)** | | | | **7p.** |
|  |  | Macintosh HD:Users:stephanevaucher:Desktop:Numériser 1.jpeg | Macintosh HD:Users:stephanevaucher:Desktop:Numériser 2.jpeg |  |
| **vapeur** | **braiser** | **griller** | **glacer** |
|  | Macintosh HD:Users:stephanevaucher:Desktop:frire.jpeg | Macintosh HD:Users:stephanevaucher:Desktop:blanchir1.jpeg | |
| **étuver** | **frire** | **blanchir** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Notez avec vos mots quelques conseils pour une présentation attrayante des légumes. (p.165)** | **5p.** |
| 1. **Faites blanchir et refroidir les légumes verts pour leur donner un aspect frais et vivant au moment de servir** |  |
| 2. **Évitez de comprimer les légumes; arrangez-les naturellement dans l'assiette pour accroître le contraste des couleurs** |
| 3. **Ajoutez aux légumes verts d'autres légumes de couleur vive:' carottes, poivrons et betteraves** |
| 4. **Tirez parti de différentes coupes et formes de légumes pour obtenir un aspect intéressant** |
| 5. **Faire briller les légumes avec une touche de beurre, huile parfumée** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5. Vous faites un inventaire de l’économat avant l’arrivée de la nouvelle marchandise. Complétez le tableau. (révision)** | | | | | | | | **10p.** |
|  | Inventaire | Livraison | Stock final |  | Inventaire | Livraison | Stock final |  |
| Riz basmati | 12.500 kg | 5.000 kg | **17.500 kg** | Sel de cuisine | **11.400 kg** | 10.000 | 21.400 kg |
| Sucre | 2.000 kg | **50.000 kg** | 52.000 kg | Vin rouge | 6.000 litres | 12.000 litres | **18.000 litres** |
| Farine blanche | 3.750 kg | 8.500 kg | **12.250 kg** | Œufs | 36 pièces | **180 pièces** | 216 pièces |
| Huile d’olive | 3 bouteilles | **24 bouteilles** | 27 bouteilles | Poivre | **0.080 kg** | 0.500 kg | 0.580 kg |
| Nouilles | **6.100 kg** | 5.000 kg | 11.100 kg | Lait UHT | 13 x 0.500 l | 24 x 0.500 l | **18.500 litres** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6. Classez les légumes de l’application du jour dans leur famille correspondantes. (révision / enseingant-e) (p.8-16)** | | | | | **5p.** |
| Endives | Chou-fleur | Céleri / Carotte | Aubergine | Laitue romaine |  |
| **Légumes feuilles** | **Fleurs et inflorescence** | **Tubercules et racines** | **Légumes fruits** | **Légumes feuilles** |