PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **35p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.a) Citez 2 nom sous l’appellation générique de porc ? b) Nommez deux races d’élevage de porc en Suisse. (p.65)** | | **4p.** |
| a) **Cochon de lait** | **Porc d’élevage** |  |
| b) **Landrace Suisse** | **Grand porc blanc Suisse** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Citez les 5 techniques de cuisson pour un cou de porc. (p.65)** | | | | | **5p.** |
| **Rôtir** | **Glacer** | **Griller** | **Sauter** | **Braiser** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3. Numérotez selon la BPF (bonne pratique de fabrication) la préparation d’une grosse pièce de viande blanche glacée. (p.151-152)** | | **12p.** |
| **1** | Préparer les morceaux pour le glaçage, ficeler les gros morceaux de viande blanche |  |
| **3** | Colorer de toutes parts dans l'huile chaude, retirer la viande, dégraisser, dans une braisière, rondeau, cocotte, colorer légèrement la viande blanche |
| **5** | Tomater légèrement et pincer brièvement, l'acidité est éliminée et la couleur renforcée |
| **7** | Mouiller avec du fond brun, ajouter un sachet d'épices, mouiller les gros morceaux jusqu'à 1/3 |
| **9** | Retirer la viande et le sachet d'épices, la maintenir à température de service |
| **11** | Rectifier l'assaisonnement et corriger la consistance de la sauce, corriger la consistance en diluant, réduisant ou liant avec un roux brun CF par exemple |
| **2** | Assaisonner de sel et de poivre du moulin, ne saler qu’au moment de la préparation, sans quoi le sel retire le liquide des cellules |
| **4** | Ajouter les aromates et les faire revenir dans les sucs, soit les étuver, pour les gros morceaux de viande mirepoix |
| **6** | Remettre la viande et déglacer avec du vin blanc. Réduire (viande blanche = vin blanc) |
| **8** | Finir de glacer au four à découvert, pour la viande glacée, retirer le couvercle avant la fin de la cuisson, arroser plus régulièrement la viande blanche avec une passoire à cause de la mirepoix |
| **10** | Passer la sauce du glaçage au chinois étamine, seulement si la sauce ne contient pas de garnitures spécifiques pour le mets, comme une brunoise de légumes |
| **12** | Remettre en température de service, ajouter éventuellement la garniture, ne pas napper la viande de sauce, le mets peut aussi être accompagné de garniture spécifique une fois dressé sur l'assiette |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4. Quel mets de pommes de terre braisé connaissez-vous ? Citez en quatre. (p.128+286 et enseignant-e)** | | **4p.** |
| **Pommes savoyarde** | **Gratin dauphinois** |  |
| **Pommes fondantes** | **Pommes boulangère** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5. Préventions : accidents avec les couteaux ! Répondez avec vrai ou faux aux images ci-dessous. (p.184-185)** | | | **6p.** |
| **Faux** | **Vrai** | **Faux** |  |
| **Vrai** | **Vrai** | **C:\Users\heubrandner\Desktop\IMGP6848.jpg**  **Faux** |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. a) Vous épluchez 5.400 k de carottes, les épluchures pèsent 625 gr. Combien vous reste de carottes épluchées ?**  **b) Vous tournez les carottes épluchées, les parures pèsent 1.855 Kg. Combien vous obtenez de carottes tournées ?**  **BONUS : Calculez la perte d’épluchage en % et la perte de tournage en % ! (p.213)** | **4p.** |
| **5.400 kg – 0.625 k = 4.775 kg carottes épluchées**  **4.775 kg – 1.855 kg = 2.920 kg carottes tournées**  **BONUS :**  **0.625 x 100 / 5.400 = 11.574 = 11.57 % pertes d’épluchage**  **1.855 x 100 / 4.775 = 38.848 = 38.85 % pertes de torunage** |  |