PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **41p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. a) D'après l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, que signifie le terme : « Lait » ? (p.23-24)**  **b) Citez trois autres mammifères qui puissent produire du lait !** | **4p.** |
| **a) Lait de vache**  **b) Bufflonne, brebis, chèvre** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2. Complétez le tableau des laits avec la teneur de graisse mise à disposition ! (p.23-24)**  **Min.3.5% - entre 1.5 et 1.8% - entre 0.5 et 1.5% - max. 0.5%** | | **4p.** |
| **Lait demi-écrémé (Drink)** | **Entre 1.5 et 1.8%** |  |
| **Lait entier** | **Min. 3.5%** |
| **Lait écrémé** | **Max. 0.5%** |
| **Lait partiellement écrémé** | **Entre 0.5 et 1.5%** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. Selon la mode de conservation du lait, il y a une température et une durée de conservation. Reliez avec des lignes droites les mots proposés ! (8x0.5p.) (p.23-24)** | | | | | **4p.** |
| **Lait pasteurisé** |  | **Economat** |  | **7 à 10 jours** |  |
| **Lait UHT** |  | **Max. 5°C** |  | **6 à 12 mois** |
| **Lait condensé** |  | **Température ambiante** |  | **1 à 2 ans** |
| **Lait en poudre** |  | **Economat** |  | **8 à 12 semaines** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **4. Nommez la crème correspondante aux teneurs de graisse proposées ! (p.23-24)**  **Demi crème – Double-crème – Crème à café – Crème entière** | | | | **4p.** |
| **Max. 15%** | **Min. 25%** | **Min. 35%** | **Min. 45%** |  |
| **Crème à café** | **Demi-crème** | **Crème entière** | **Double-crème** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5. Chaque crème a son utilisation. Complétez le tableau avec les mots mis à disposition ! (p.23-24)**  **Café/Thé – Sauce/Potage – Chantilly/Bavarois – Meringues/Baies – Soupe du Chalet – Dips/Pommes de terre** | | | | | **6p.** |
| **Crème acidulée** | **Max. 15%** | **Crème épaisse** | **Min. 35%** | **Min. 45%** |  |
| **Dips**  **Pommes de terre** | **Café / Thé** | **Sauce / Potage** | **Chantilly / Bavarois** | **Meringues / Baies**  **Soupe du Chalet** |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Nommez les quatre parties du lapin avec une technique de cuisson différente ! (p.66)** | **8p.** |
| **Cuisse** **Râble** **Filet** **Epaule**  **Braise**/**Glacer** **Rôtir** **Sauter** **Glacer**/**Braiser** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. a) Qu’est-ce qu’une vitamine ? Ecrivez une phrase complète ! (2p.) (p.175-176)**  **b) Classez les vitamines dans selon leur solubilité ! A – B – Niacine – C – D – E – K (2p.)** | **4p.** |
| **a) Les vitamines sont des substances organiques et ne peuvent être produites par l’organisme. (voir p.193)**    **b) Liposoluble : A, D, E, K**  **Hydrosoluble: B, C, Niacine** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **8. Calculez le coût de marchandise pour votre création de dessert. Arrondissez correctement ! (p.215)** | | | **7p.** |
| **Quantités : pièces, kg, litre** | **Prix unitaire : CHF / p., kg, ltr** | **Coût de la marchandise CHF** |  |
| **12 p. biscuits à cuillère/pèlerines** | **0.25** | **3.00** |
| **2,5 dl crème anglaise** | **2.70** | **0.68 (0.675)** |
| **3 dl crème 35%** | **11.20** | **3.36** |
| **4 p. feuilles de gélatine** | **0.05** | **0.20** |
| **400 gr framboise** | **16.50** | **6.60** |
| **150 gr menthe fraîche** | **8.90** | **1.34 (1.335)** |
| **TOTAL** | | **15.18 (15.17)** |