PRÉNOM :

**Contrôle**

 **des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **58p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Nommez les morceaux de détail de la cuisse de bœuf et complétez avec une préparation correspondante. (p.61)** | **8p.** |
|  |  |  |  |  |
| **Pièce ronde** | **Jarret** | **Coin**  | **Tranche carrée** |
| **Entière, émincée** | **Découpe en sauté****Haché pour clarification** | **Entière, en tranche****Steak, haché pour tartare** | **Entière, en tranche, émincée**  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Vous stockez les pommes de terre brute en dessous de 4°C, quel réaction ou phénomène intervient ? (p.5-6)****Ecrivez des phrases complètes !** | **3p.** |
| **La transformation de l’amidon les rend douceâtres** **Elles brunissent rapidement lorsqu’elles sont rôties ou frites,** **et ne cuisent pas correctement et forment de l’acrylamide**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. a) Complétez le tableau des pommes de terre ci-dessous ! (p.7)** | **10p.** |
| **Type** | **A** | **B** | **C** |  |
|  |  |  |  |
| **Une variété****de pdt** | **Charlotte, Nicola, Amandine, Ratte, Stella** | **Ostara, Sirtema, Urgenta** | **Bintje, Agria, Désirée** |
| **Une utilisation** | **Salade, pdt à l’anglaise,** **en robe des champs** | **Roesti, Paillasson,** **pdt sautées à cru** | **Masse à pdt, purée, Gratin, au four** |
| **b) Quel autre patate connaissez-vous ? Patate douce**  |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Que sont les sels minéraux? (p.177-179) Ecrivez une phrase complète !** | **4p.** |
| **Les sels minéraux sont des substances inorganiques, indispensables et essentielles aux fonctions vitales de l’organisme**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Classez les sels minéraux selon leur besoin journalier (p.177-179):** **en macro-éléments ME (>50mg/jour) et en oligo-éléments OE (<50mg/jour) !**  | **10p.** |
| **Sodium** | **ME** |  | **Zinc** | **OE** |  |
| **Fer** | **OE** | **Potassium** | **ME** |
| **Calcium** | **ME** | **Iode** | **OE** |
| **Fluor** | **OE** | **Phosphore** | **ME** |
| **Magnésium** | **ME** | **Sélénium** | **OE** |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Chaque aliment contient des sels minéraux, dont un en particulier. Compléter le tableau avec les mots mis à disposition ! (p.177-179)****Boudin – Olives noires – Cabillaud – Moules – Sel – Parmesan – Lentilles – Emmental**  | **8p.** |
| **Fer** | **Boudin** | **Lentilles**  |  |
| **Iode** | **Moules** | **Cabillaud** |
| **Sodium** | **Sel** | **Olives noires** |
| **Calcium** | **Parmesan** | **Emmental** |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. Transformer dans l’unité principale ! (révision)** | **6p.** |
| **3457 gr** | **3.457 kg** | **3579 dl** | **357.900 litre** |  |
| **654321 centimes** | **6543.21 CHF** | **129876 gr** | **129.876 kg** |
| **852 ml** | **0.852 litre** | **25468 centimes** | **254.68 CHF** |

|  |  |
| --- | --- |
| **8. Appareil de cuisson, type de chaleur et technique de cuisson. Complétez le tableau ! (p.191-192)** | **8p.** |
| **Appareil de cuisson** | **Type de chaleur**  | **Technique de cuisson** |  |
| **Gril** | **Contact**  | **Griller**  |
| **Friteuse** | **Conduction** | **Frire**  |
| **Salamandre** | **Rayonnement** | **Gratiner**  |
| **Steamer à pression** | **Conduction**  | **À la vapeur** |