PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **46p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. Quel est la différence entre un sorbet et une glace ? Notez pour chaque préparation les activités de base. (p.102-103)** | | **11p.** |
| **Sorbet avec pulpe de fruit frais** | **Glace vanille** |  |
| **Faire bouillir de l'eau, du sucre et du glucose, refroidir** | **Porter à ébullition le lait, la crème entière, une partie du sucre, éventuellement du glucose et la gousse de vanille.** |
| **Ajouter la pulpe de fruits et le jus de citron 16 à 18° Baumé** | **Bien mélanger le jaune d'œuf avec le reste du sucre.** |
| **Ajouter le liquide chaud lentement dans le mélange jaune d'œuf /sucre en remuant.** |
| **Ajouter éventuellement un liant** | **Cuire à la nappe à feu doux en remuant constamment (au maximum entre 83 et 85°C). Ajouter éventuellement de la gélatine ramollie.** |
| **Geler à la sorbetière** | **Turbiner à la sorbetière.** |
| **Conserver au congélateur à - 18° C** | **Conserver au congélateur à -18° C** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Décrivez en une phrase complète ce qui signifie « Entremets » ? (enseignant-e) *(voir également Durussel p.65)*** | **2p.** |
| **Dans le langage courant, les entremets sont appelés « desserts ». Dans la restauration moderne le mot dessert**  **s’utilise pour désigner le dernier service du repas, voire l’avant dernier (fromages = dessert).** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. Complétez le tableau  avec le produit de développement correspondant et une utilisation en cuisine!**  **Poudre à lever – Air – Vapeur – Levure (p.312+révision)**  **Savarin, pain – Masse à biscuit, blanc en neige, soufflée – Cake, Milanais, biscômes – Pâte feuilletée** | | | | **8p.** |
| **Produits de développement biologiques** | **Produits de développement physiques** | **Produits de développement physiques** | **Produits de développement chimiques** |  |
| **Levure de bière** | **Air** | **Vapeur** | **Poudre à lever (bicarbonate de soude)** |
| **Savarin, pain** | **Masse à biscuit, blanc en neige, soufflée** | **Pâte feuilletée** | **Cake, Milanais, biscômes** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4. Nommez avec les mots mis à disposition les affirmations proposées! (p.106, enseignant-e)**  **Purée – Pulpe – Sauce – Coulis – Jus** | | **5p.** |
| **Mésocarpe charnu, généralement sucré à maturité, constituant la presque totalité de certains fruits.**  **Parties tendres, charnues des légumes et des fruits.** | **Pulpe** |  |
| **Préparation salée ou sucrée, de consistance liquide, servie chaude ou froide en accompagnement de certains aliments.** | **Sauce** |
| **Liquide extrait de la pulpe, de la chair de certains fruits ou légumes ; boisson constituée par ce liquide.**  **Suc résultant de la cuisson d'une viande, d'une volaille, qui, déglacé, sert de sauce d'accompagnement** | **Jus** |
| **Préparation obtenue en passant au tamis certains aliments, additionnés généralement d'un liquide pour les rendre plus fluides.** | **Purée** |
| **Purée liquide obtenue par cuisson lente de fruits, de légumes, de crustacés, etc.**  **Purée de fruits additionnée de sirop.** | **Coulis** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5. L’application pratique (p.335-338)**  **a) Nommez les poissons utilisés pour ces menus ? b) Complétez les phrase de la recette du plat « Murat » !** | | **10p.** |
| **a) Colin** | **b) Sole** |  |
| **b)**  **Enlever la peau du poisson et fileter, couper en goujons régulière et mariner.**  **Tourner le fond d’artichaut, le cuire, enlever le foin et couper en losange.**  **Monder la tomate et couper en dés.**  **Éplucher les pommes de terre et les lever à la cuillère en forme d’olivette, les rôtir.**  **Sauter les goujons dans une poêle lyonnaise, ajouter pommes de terre, dés de tomate et losanges d’artichauts.**  **Rectifier l’assaisonnement et dresser sur un miroir de sauce brune, parsemé de persil et de Worcestershire.** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Pour un banquet, votre pâtissier a besoin de 8,750 kg de pomme Golden épluchées. Pour éplucher les pommes, il produit 7,50% de perte d’épluchage. Combien de pommes doit-il commander chez le fournisseur (arrondir au kg supérieur) ? (révision)** | **3p.** |
| **8,750 x 100 = 9,459 kg => 10,000kg**  **92,50**  **Le pâtissier commande chez le fournisseur 10,000 kg de pommes Golden.** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. Pour un banquet, votre pâtissier achète 8,750 kg de pomme Golden chez le fournisseur. Il produit 7,50% de perte d’épluchage. Combien de tarte peut-il préparer s’il utilise 1150 gr de pomme Golden par tarte ? (révision)** | **4p.** |
| **8,750 x 92,50 = 8,09375 kg / 1,150 = 7 tartes**  **100**  **Le Pâtissier peut préparer 7 tartes aux pommes.** |  |