PRÉNOM :

**Contrôle**

 **des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **43p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Expliquez avec des phrases complètes ce qu’on comprend sous l’appellation « les produits carnés ». (p.54-59)** | **6p.** |
| **Dans les produits à base de viande, on distingue les salaisons et les charcuteries en fonction de la fabrication, de la technologie de transformation et de la consommation. On distingue les salaisons crues et les salaisons cuites, les deux sont généralement salées à sec, en saumure ou par injection. Le fumage ultérieur donne aux produits la couleur souhaitée et un arôme délicat, et prolonge leur durée de conservation. En principe, la viande de tous les animaux de boucherie peut être utilisée pour les salaisons. Mais ce sont de loin le porc et le bœuf, que l'on utilise le plus.**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Quel sont les effets qui produisent les saumures (nitrate / nitrite) sur la viande ? Notez 3 mots-clefs. (p.54-57)** | **3p.** |
| **Colorant rouge thermorésistant** | **Arômes typiques de salaison** | **Aide à la conservation**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Reliez la bonne définition à l’affirmation proposée sur la procédure de salaison. (p.54-57)** | **3p.** |
| La salaison en saumure |  | La viande est frottée avec un mélange de sel comestible, de salpêtre ou de sel nitrité et d'épices, puis déposée en couches dans un récipient et conservée ainsi jusqu'à ce qu'elle soit entièrement salée  |  |
| La salaison à sec | La saumure est injectée directement à l'intérieur des morceaux de viande. Les morceaux sont ensuite déposés dans une saumure |
| Salaison par injection | La pièce de viande est marinée pendant un certain temps dans une saumure (solution de sel avec ou sans produits de salaison et épices) portée à une certaine concentration de sel |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Nommez les saucisses crues à maturation interrompue. (p.54-57)** | **3p.** |
|  |  |  |  |
| **Saucisse au chou IGP** | **Saucisse à rôtir de porc crue** | **Saucisson vaudois IGP** |

|  |  |
| --- | --- |
| **5.a) Que signifie « IGP » ? b) Quelle est la température de conservation ? (p.54-57)** | **2p.** |
| **a) Indication géographique protégée** | **b) <5°C** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **6.a) Quel ingrédient ne doit-on jamais mettre dans une marinade ? b) Que doit-on faire pour une marinade d’un civet ? c) Citez les trois marinades et complétez avec leurs ingrédients. (54-57)** | **8p.** |
| a) **Le sel** | b) **bouillir et filtrer avant l’utilisation (mouillement)** |  |
| c) **marinades rapide pour viandes grillées** | **Huile, poivre du moulin, herbes aromatiques** |
| c) **marinades rapide pour poissons grillés et sautés** | **Jus de citron, poivre blanc du moulin, herbes aromatiques** |
| c) **marinade au vin rouge pour viande de bœuf ou de gibier** | **Mire poix, bouquet aromatique, sachet d’épices, vin rouge** |

|  |  |
| --- | --- |
| **7.a) Que signifie « entremet froid » ? b) Nommez 4 catégories d’entremets froids ! (p.74)** | **5p.** |
| **a) Les entremets froids se prêtent au service sur assiette avec une décoration. Ils conviennent comme entremets dans un menu du jour, pour la carte des mets et pour les buffets. Désigne toutes les préparations de pâtisserie.** |  |
| b) **Crèmes pochées** | **Mousses** |
| **Entremets aux fruits**  | **Entremets au yoghourt et séré / autres** |

|  |  |
| --- | --- |
| **8.a) Quelle sont les unités de mesure d’énergie utilisée dans l’alimentation ? b) Quel est le rapport entre les deux unités ? (p.113)** | **3p.** |
| a) **kcal** | a) **kJ** | b) **1 kcal = 4,2 kJ** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **9. Ecrivez et calculez votre BMI (Body-Mass-Index) et justifiez la réponse. (p.113)** | **3p.** |
|  **Mon poids de corps en kilos…… = BMI****Ma taille en mètre X Ma taille en mètre****Justification :**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **10. Reliez la bonne définition à l’affirmation proposée sur la composition d’un prix de vente d’un mets. (p.146)** | **7p.** |
| Chiffre d’affaire |  | Tous les autres coûts nécessaires à la prestation. Les coûts salariaux représentent dans la gastronomie la plus grande partie des coûts d’exploitation. Ce à quoi s’ajoutent encore les coûts pour l’énergie (électricité, eau), pour les produits de nettoyage, les assurances, l’entretien des véhicules, machines et appareils, les locations, leasing, prêts, amortissement, etc. |  |
| Bénéfice env. 5% | Le chiffre d’affaire est la somme générée par la vente des produits et services pendant une période donnée. Attention, le chiffre d’affaire n’est pas égal au bénéfice! |
| Coûts | Le bénéfice est la différence entre les gains et les coûts. Il se calcule toujours pour une période donnée |
| Coûts des marchandises env. 30% | Les coûts représentent l’ensemble des charges nécessaires à la fabrication d’un produit ou d’une prestation. |
| Coûts d’exploitation env. 60% | Toutes les charges liées aux denrées alimentaires et aux boissons |
| Coûts de personnel | Charges liées aux intérêts de prêts, dépréciations, leasing, etc |
| Coûts financiers | Coûts salariaux, cotisations comme l’AVS, caisse de pension et autres prestations sociales. |