PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **28p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. a) Quel morceau de viande trouvez-vous dans l’épaule de bœuf ? b) Quelles sont les trois techniques de cuisson adaptées ? (p.38)** | | | **6p.** |
| a) **palette / épais d’épaule** | a) **jarret / gras d’épaule** | a) **couvert d’épaule / filet d’épaule** |  |
| b) **braiser** | b) **bouillir** | b) **étuver** |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Pour la prévention des accidents de travail en cuisine, quelles consignes pouvez-vous exprimer pour les machines, installations et appareils ? Notez en 4 consignes ! (p.122-123+enseignant-e)** | **4p.** |
| 1) **Faire contrôler périodiquement (min. tous les 2 ans) les appareils, machines et installations, etc.**    2) **Respecter les consignes de sécurité et les modes d’emploi des appareils, machines et installations, etc.**    3) **Ne rien entreposer dans une voie de circulation, etc.**    4) **Avoir sous la main couverture d’extinction, extincteur, pharmacie, torchon, etc**. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Pour la prévention de la santé et du bien-être en cuisine, quelles consignes pouvez-vous exprimer pour les collaborateurs ? Notez en 3 mesures ! (p.122-123+enseignant-e)** | **3p.** |
| 1) **Hauteurs de tables adéquates, soulever des charges lourdes à deux, etc.**    2) **Se protéger contre brûlures, coupures, chutes (porter des chaussures de sécurité fermées), etc.**    3) **Instruire et communiquer les dangers en cuisine, etc.** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Pour un banquet de 175 personnes, vous avez besoin de 0,140 kg de pommes de terre épluchées. Perte à l'épluchage: 23%. Combien de kilogramme de pommes de terre non pelées avez-vous besoin? Arrondir au kg supérieur ! p.148)** | **3p.** |
| **175 x 0.140 = 24.500 x 100 / 77 = 31.818 kg ou 0.140 x 100 / 77 = 0.182 kg x 175 = 31.850 kg**  J’ai besoin de **32.000 kg** de pommes de terre brut |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Pour un banquet de 85 personnes vous avez besoin de carottes coupées en julienne pour une salade. Vous devez préparer 70 grammes de carottes coupées en julienne par personne. Perte lors de l’épluchage 17%, perte de découpe 6%. Combien de kilos de carottes devez-vous commander ? Arrondir au kg supérieur ! (p.148)** | **4p.** |
| **85 x 0.070 = 5.950 kg x 100 / 94 = 6.330 kg x 100 / 83 =7.626 kg ou 7.627 kg**  **Ou**  **0.070 X 100 / 94 = 0.074 kg x 100 / 83 = 0.089 kg x 85 = 7.565 kg ou 7.626 kg**  J’ai besoin de **8.000 kg** de carottes brut |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Rédigez le menu du jour selon les recettes du support de cours et complétez avec un hors d’œuvre froid, un potage et un entremet. Respectez l’orthographe, les répétitions et la présentation. (p.19-23 recettes)** | **8p.** |
| **Menu de saison**  …………………………… ………………………….  ……………………………………………………………………………………………  \*\*\*  ……………………………………………………………………………………………  \*\*\*  ………………………………………………………………………………………….  …………………………………………………………………………………………..  ……………………………………………………………………………………………  \*\*\*  ……………………………………………………………………………………………  \*\*\*  ……….……………….  Chère cliente, cher client,  Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.  Origine des viandes : Suisse, France.  Origine des poissons : Atlantique Nord-Ouest.  Service et TVA 7.7 % inclus. CHE-105.886.671 TVA |  |