PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **39p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Expliquez en quelques phrases complètes le fonctionnement d’une installation frigorifique. (p.126-127+enseignant-e)** | **4p.** |
| **Selon support de cours et explications de l’enseignant-e** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2. Quels sont les instruments de réglage et de contrôle dans un frigo ? Complétez le tableau. (p.126-127)** | | | **4p.** |
|  | Hygrométrie | Température |  |
| Contrôle | **Hygromètre** | **Thermomètre** |
| Réglage | **Hygrostat** | **Thermostat** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. Relier les avantages et les inconvénients aux installations frigorifiques correspondantes. (p.126-127)** | | | | | **6p.** |
| Installations de refroidissement |  | Avantages |  | Inconvénients |  |
| Vitrine frigorifique | Bonne isolation, portes hermétiques et seuils facilement praticables, écoulement au sol, étagères. | Emplacement fixe, nécessite beaucoup de place |
| Cellules de refroidissement rapide | Tous les composants d'un mets peuvent être refroidis très rapidement et dans des conditions d'hygiène irréprochables de la temp-érature de cuisson à 3°C. | Les collaborateurs doivent connaître le système de cuisson et refroidissement rapide « cook and chili » |
| Chambres frigorifiques et de congélation | Mobile dans la cuisine et à la remise des mets | Pertes de froid, connexion électrique avec câble et rallonge, dégagement de chaleur |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4. Complétez le tableau des températures de stockage des différentes denrées alimentaires. (p.126-127)** | | | **6p.** |
| Denrée alimentaire | Température | Hygrométrie |  |
| Produits surgelés | -18°C à -20°C | 85-90% |
| Poissons, crustacés | -1°C à +1°C | **90-95%** |
| Viandes, charcuteries | 0°C à +2°C | 85-90% |
| Légumes, fruits | +4°C à +6°C | 85-90% |
| Pommes de terre brut | +8°C à +10°C | 85-90% |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **5. a) Nommez les trois morceaux de la poitrine et du flanc de bœuf. b) quelles sont les techniques de cuisson qui conviennent ? (p.39)** | | | | **5p.** |
|  |  | |  |  |
| **Grumeau** | **Epais du prin** | | **Flanchet du prin** |
| **b) bouillir** | | **b) braiser** | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **6. Complétez le tableau sur l’hygiène en entreprise. (p.129+enseignant-e))** | | | **9p.** |
| **Causes** | **Risques internes** | **Conséquences** |  |
| **Pas de concept HACCP** | **Contrôle par l’inspecteur du laboratoire cantonal** | **Intoxication alimentaire** |
| **Infrastructure vieillissante / mal entretenue** | **Amendes / Fermeture du restaurant** | **Chômage des collaborateurs / plainte judiciaire** |
| **Manque de formation des collaborateurs** | **Perde de crédibilité et d’image** | **Perte de la clientèle / prétention en responsabilité** |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. Recherche du poids net successif : Vous préparez un mets avec 11,400 kg de courgettes fraîches, perte à l'épluchage 3%, perte au tournage 22%, perte à la cuisson 9%. Combien de portions à 0,130 kg pouvez-vous servir? (p.149)** | **5p.** |
| **11.400 x 97 x 78 x 91 / 100 /100 /100 = 7.8489684 / 0.130 = 60 portions**  **11.400 x 97 / 100 = 11.058 11.058 x 78 / 100 = 8.62524 8.62524 x 91 / 100 = 7.8489684**  **7.8489684 → 7.849 / 0.130 = 60.37668 → 60 portions** |  |