PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **21p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Sous l’appellation générique d’agneau, il existe … (p.44-48)** | | | | **4p.** |
| **Jeune de 4 à 11 mois** | **Mâle castré** | **Jeune jusqu'à**  **4 mois environ** | **Femelle de plus d'une année** |  |
| **Agneau** | **Mouton** | **Agneau de lait** | **Brebis** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Quels sont les principaux pays de production et d’exportation de la viande d’agneau ? (p.68)** | | | | **4p.** |
| **Nouvelle-Zélande** | **Australie** | **Ecosse** | **France** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3. Complétez le tableau avec le nom du morceau d’agneau et une technique de cuisson correspondante. (p.44-48)** | | | **10p.** |
| Résultat de recherche d'images pour "selle d'agneau cru" | **Morceau** | **Technique de cuisson** |  |
| 1. **cou** | **Braiser / bouillir / étuver** |
| 3. + 7. **Carrée / Selle** | **Rôtir / sauter / griller** |
| 4. **Epaule** | **Rôtir / braiser / étuver / bouillir** |
| 5. + 8. **Poitrine** | **Braiser / bouillir** |
| 8. + 9. **Gigot** | **Rôtir / sauter / griller / bouillir** |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Vous devez servir 0,180 kg de pommes de terre en dés (poids net) par personne pour un banquet. Perte à l'épluchage 22%, perte à la découpe 17%. Calculez le poids de pommes de terre non pelées (poids brut) dont nous aurons besoin pour servir 65 personnes. (p.150)** | **3p.** |
| **0.180 x 100 x 100 / 78 / 83 = 0.278 kg x 65 = 18.070 kg**  **0.180 x 100 / 78 = 0.230 kg 0.230 x 100 / 83 = 0.278 kg 0.278 x 65 = 18.070 kg**  **65 x 0.180 x 100 x 100 / 78 / 83 = 18.072 kg**  **65 x 0.180 = 11.700 kg 11.700 x 100 / 78 = 15.000 kg 15 X 100 / 83 = 18.072 kg** |  |