PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. a) Il en existe deux familles d’escargots, les quelles ? b) Nommez en deux espèces de chaque famille ! (p.69)** | | | **6p.** |
| **a) les escargots de mer** | **b) Bigorneau, Ormeau** | **b) Murex, Bulot** |  |
| **a) les escargots terrestres** | **b) Escargots de Bourgogne** | **b) Escargots Petits gris / des vignes** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2. Complétez le tableau sur le carré de porc. (p.43)** | | | **9p.** |
| **Morceau de détail** | **Préparation / Découpe** | **Cuisson (Plusieurs possibilités)** |  |
| **Résultat de recherche d'images pour "filet  de porc cru"**  **Filet de porc** | **Entier**  **Steak**  **Emincé** | **Rôtir**  **Glacer**  **Griller**  **Sauter** |
| Résultat de recherche d'images pour "carré  de porc cru"  **Côte de porc** | **Entier**  **Côtelette** | **Rôtir**  **Sauter**  **Griller** |
| **Résultat de recherche d'images pour "filet mignon de porc cru"**  **Filet mignon de porc** | **Entier**  **Mignons**  **Emincé** | **Rôtir**  **Cuire au four**  **Griller**  **Sauter** |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. a) Que signifient LDAl et ODAlOUs ? (p.130-131)** | **2p.** |
| **LDAl : Loi sur les denrées alimentaires** |  |
| **ODAlOUs : Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels** |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Quels sont les buts de la présente loi ? (p.130-131)** | **3p.** |
| **Protéger les consommateurs contre les denrées alimentaires et les objets usuels pouvant mettre la santé en danger** |  |
| **Assurer la manutention des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d’hygiène** |
| **Protéger les consommateurs contre les tromperies relatives aux denrées** |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Quel est le champ d’application de la présente loi ? (p.130-131)** | **3p.** |
| **à la fabrication, au traitement, à l’entreposage, au transport et à la distribution des denrées alimentaires et des objets usuels** |  |
| **à la désignation des denrées alimentaires et des objets usuels ainsi qu’à la publicité y relative** |
| **l’importation, au transit et à l’exportation des denrées alimentaires et des objets usuels** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **6. Le service d’inspection contrôle régulièrement et sans préavis les entreprises soumises au contrôle obligatoire, quel sont les 4 secteurs évalués ? (p.1130-131)** | | **4p.** |
| **L'autocontrôle** | **Les denrées alimentaires** |  |
| **Les processus de travail et les activités** | **Les locaux et les conditions générales de l'entreprise** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **7. Ci-dessous vous avez la recette de l’émincé zurichoise pour 5 personnes. Calculez la recette pour 31 personnes. Arrondissez correctement ! (p.155)** | | | **12p.** |
| **Ingrédients** | **Quantité pour 5 personnes** | **Quantité pour 31 personnes** |  |
| Emincé de veau | 0.650 kg | **4.030 kg** |
| Farine fleur | 0.012 kg | **0.074 kg** |
| Huile de tournesol | 0.025 kg | **0.155 kg** |
| Beurre | 0.050 kg | **0.310 kg** |
| Champignons de Paris émincés | 0.550 kg | **3.410 kg** |
| Oignons pelés et hachés | 0.045 kg | **0.279 kg** |
| Vin blanc | 0.120l | **0.744 kg** |
| Demi-glace | 0.200 l | **1.240 kg** |
| Crème entière 35% | 0.100 l | **0.620 kg** |
| Sel, poivre du moulin | 1x | **6.2x** |
| Persil haché | 0.005 gr | **0.031 kg** |
| **Calcul du multiplicateur :** **31 / 5 = 6.2** | | |