

Suivi de progression			Quota pour valider ce questionnaire : 8 pts Nombre de points obtenus :
Thème : Salaisons (pages 57-63)	Version : C	Questionnaire : N°1	

Conditions pour obtenir la totalité des points :

Présentation soignée, formulations claires, arrondir selon l'unité, réponses soulignées 2x et calculs sur la feuille

Correction :

Réponse correcte : 0.5 point

Calcul correct : 1 point par calcul

	Points	
Question 1 Vous devez injecter 75 kg d'épaules de porc à 17 % et 65 kg de cuisse de porc à 18%. La concentration de la saumure est de 16 %. a) Combien de saumure devez-vous préparer si l'on compte une marge supplémentaire de 5 kg afin d'éviter que la pompe ne fonctionne dans le vide (ce qui abîmerait la pompe) ? <hr/> <hr/>	1.5
b) Quelle est la quantité de sel nitrité à ajouter ? <hr/> <hr/>	1.5
Question 2 La cuve du saloir mesure : 80 cm de long, 0.7 m de large et 11 dm de haut. a) Quel est le volume de cette cuve en dm ³ ? <hr/> <hr/>	1.5
b) Combien de litres de saumure devrai-je préparer si je désire que ma cuve soit remplie aux 3/10 ? <hr/> <hr/>	1.5
Question 3 Un boucher achète 50 kg de langues de bœuf fraîches. Il les sale à 15% de leur poids avec une saumure concentrée à 17 %. a) Quelle sera la quantité de sel nitrité par kg de langues salées ? <hr/> <hr/>	1.5
b) A quel prix lui revient le kg de langues cuites s'il compte une perte à la cuisson de 32% et que le prix de revient du kg de langues salées se monte à 10.50 CHF/kg ? <hr/> <hr/>	1.5
Total des points obtenus (à reporter)	9

Correction			Quota pour valider ce questionnaire : 8 pts Nombre de points obtenus :
Thème : Salaisons (pages 57-63)	Version : C	Questionnaire : N°1	

Conditions pour obtenir la totalité des points :

Présentation soignée, formulations claires, arrondir selon l'unité, réponses soulignées 2x et calculs sur la feuille

Correction :

Réponse correcte : 0.5 point

Calcul correct : 1 point par calcul

	Points	
Question 1 Vous devez injecter 75 kg d'épaules de porc à 17 % et 65 kg de cuisse de porc à 18%. La concentration de la saumure est de 16 %. a) Combien de saumure devez-vous préparer si l'on compte une marge supplémentaire de 5 kg afin d'éviter que la pompe ne fonctionne dans le vide (ce qui abîmerait la pompe) ? $75 \times 17 : 100 = 12.750 \text{ kg}$ / $65 \times 18 : 100 = 11.700 \text{ kg}$ $12.750 + 11.700 = 24.450 \text{ kg}$ / $24.450 + 5 = 29.450 \text{ kg}$	1.5
b) Quelle est la quantité de sel nitrité à ajouter ? $29.450 \times 16 : 100 = 4.712 \text{ kg}$	1.5
Question 2 La cuve du saloir mesure : 80 cm de long, 0.7 m de large et 11 dm de haut. a) Quel est le volume de cette cuve en dm^3 ? $8 \times 7 \times 11 = 616 \text{ dm}^3$	1.5
b) Combien de litres de saumure devrai-je préparer si je désire que ma cuve soit remplie aux 3/10 ? $616 : 10 \times 3 = 184.800 \text{ litres}$	1.5
Question 3 Un boucher achète 50 kg de langues de bœuf fraîches. Il les sale à 15% de leur poids avec une saumure concentrée à 17 %. a) Quelle sera la quantité de sel nitrité par kg de langues salées ? $50 \times 15 : 100 = 7.5 \text{ kg de saumure}$ / $7.5 \times 17 : 100 = 1.275 \text{ kg de sel nitrité}$ $1.275 : 57.5 = 22.17 \text{ gr de sel nitrité par kg}$	1.5
b) A quel prix lui revient le kg de langues cuites s'il compte une perte à la cuisson de 32% et que le prix de revient du kg de langues salées se monte à 10.50 CHF/kg ? $100 - 32 = 68\% \text{ de rendement}$ / $10.50 : 68 \times 100 = 15.44 \text{ CHF/kg}$	1.5
Total des points obtenus (à reporter)	9

Suivi de progression			Quota pour valider ce questionnaire : 8 pts Nombre de points obtenus :
Thème : Salaisons (pages 57-63)	Version : C	Questionnaire : N°2	

Conditions pour obtenir la totalité des points :

Présentation soignée, formulations claires, arrondir selon l'unité, réponses soulignées 2x et calculs sur la feuille

Correction :

Réponse correcte : 0.5 point

Calcul correct : 1 point par calcul

	Points	
Question 1 Vous devez injecter 68 kg d'épaules de porc à 16 % et 75 kg de cuisse de porc à 17%. La concentration de la saumure est de 17 %. a) Combien de saumure devez-vous préparer si l'on compte une marge supplémentaire de 5 kg afin d'éviter que la pompe ne fonctionne dans le vide (ce qui abîmerait la pompe) ? <hr/>	1.5
b) Quelle est la quantité de sel nitrité à ajouter ? <hr/>	1.5
Question 2 La cuve du saloir mesure : 8 dm de long, 70 cm de large et 1.1 m de haut. a) Quel est le volume de cette cuve en dm ³ ? <hr/>	1.5
b) Combien de litres de saumure devrai-je préparer si je désire que ma cuve soit remplie aux 3/10 ? <hr/>	1.5
Question 3 Un boucher achète 35 kg de noix pâtissières de porc. Il les sale à 17% de leur poids avec une saumure concentrée à 16 %. a) Quelle sera la quantité de sel nitrité par kg de noix pâtissières salées ? <hr/>	1.5
b) A quel prix lui revient le kg de noix fumées s'il compte une perte au fumage de 8% et que le prix de revient du kg des noix salées se monte à 13.50 CHF/kg ? <hr/>	1.5
Total des points obtenus (à reporter)	9

Correction			Quota pour valider ce questionnaire : 8 pts Nombre de points obtenus :
Thème : Salaisons (pages 57-63)	Version : C	Questionnaire : N°2	

Conditions pour obtenir la totalité des points :

Présentation soignée, formulations claires, arrondir selon l'unité, réponses soulignées 2x et calculs sur la feuille

Correction :

Réponse correcte : 0.5 point

Calcul correct : 1 point par calcul

	Points	
Question 1 Vous devez injecter 68 kg d'épaules de porc à 16 % et 75 kg de cuisse de porc à 17%. La concentration de la saumure est de 17 %. a) Combien de saumure devez-vous préparer si l'on compte une marge supplémentaire de 5 kg afin d'éviter que la pompe ne fonctionne dans le vide (ce qui abîmerait la pompe) ? $68 \times 16 : 100 = 10.880 \text{ kg}$ / $75 \times 17 : 100 = 12.750 \text{ kg}$ $10.880 + 12.750 = 23.630 \text{ kg}$ / $23.630 + 5 = 28.630 \text{ kg}$	1.5
b) Quelle est la quantité de sel nitrité à ajouter ? $28.630 \times 17 : 100 = 4.861 \text{ kg}$	1.5
Question 2 La cuve du saloir mesure : 8 dm de long, 70 cm de large et 1.1 m de haut. a) Quel est le volume de cette cuve en dm^3 ? $8 \times 7 \times 11 = 616 \text{ dm}^3$	1.5
b) Combien de litres de saumure devrai-je préparer si je désire que ma cuve soit remplie aux 3/10 ? $616 : 10 \times 3 = 184.800 \text{ litres}$	1.5
Question 3 Un boucher achète 35 kg de noix pâtissières de porc. Il les sale à 17% de leur poids avec une saumure concentrée à 16 %. a) Quelle sera la quantité de sel nitrité par kg de noix pâtissières salées ? $35 \times 17 : 100 = 5.950 \text{ kg de saumure}$ / $5.950 \times 16 : 100 = 952 \text{ g de sel nitrité}$ $952 : 40.950 = 23.24 \text{ gr de sel nitrité par kg}$	1.5
b) A quel prix lui revient le kg de noix fumées s'il compte une perte au fumage de 8% et que le prix de revient du kg des noix salées se monte à 13.50 CHF/kg ? $100 - 8 = 92\% \text{ de rendement}$ / $13.50 : 92 \times 100 = 14.67 \text{ CHF/kg}$	1.5
Total des points obtenus (à reporter)	9