

Nom : ..... Prénom : ..... Classe : .....

A) Dans le gibier à plumes, quelle est la classification ?

1) ..... 2) .....

B) Nommez quatre pays qui nous fournissent le gibier à plumes :

1) ..... 2) ..... 3) ..... 4) .....

C) Citez quatre caractéristiques qualitatives du jeune gibier à plumes (moins d'un an) :

1) ..... 2) .....

3) ..... 4) .....

D) Citez une caractéristique qualitative du vieux gibier à plumes :

.....

E) Quelles sont les différences entre le faisan et la faisane ? Citez-en trois :

1) .....

2) .....

3) .....

F) Qu'entend-t-on sous l'appellation perdreaux ?

.....

.....

G) Comment appelle-t-on le canard sauvage ?

.....

H) Le canard sauvage est à consommer rapidement, pourquoi ?

.....

I) La chair de la grouse a un arôme particulier, lequel ?

.....

J) De quels pays (2) est originaire la grouse ?

1) ..... 2) .....

K) Quelle est la particularité de la chair du kangourou ?

.....

L) Quelle est la particularité de la chair du springbok ?

.....

M) Citez deux rôles des liaisons :

1) ..... 2) .....

N) Nommez huit principales liaisons :

1) ..... 2) ..... 3) ..... 4) .....

5) ..... 6) ..... 7) ..... 8) .....

O) De quelle manière allez-vous terminer votre civet braisé (de petites pièces) ?

1) .....

2) .....

3) .....

4) .....

P) Citez six appellations culinaires avec la méthode de cuisson braiser (de petites pièces) :

1) ..... 2) .....

3) ..... 4) .....

5) ..... 6) .....

Q) Quelle est la différence entre un menu et une carte des mets ?

**Menu** : .....

.....

**Carte des mets** : .....

.....

R) Que représente légalement le menu ou la carte des mets (selon le code des obligations) ?

.....

S) Nommez deux buts d'une carte des mets :

1) .....

2) .....

T) Citez quatre critères d'une carte des mets correcte :

1) ..... 2) .....

3) ..... 4) .....

U) Quelle est la définition de l'abréviation suivante **(ODAIUOs)** ?

.....

V) Quelle est la définition de l'abréviation suivante **(OHyg)** ?

.....

W) Quelle est la définition de l'abréviation suivante **(OAdd)** ?

.....

X) Quelle est la définition de l'abréviation suivante **(OEDAI)** ?

.....

Y) Retrouvez les différents termes pour calculer le prix de vente :

Termes	Définitions
	✚ Coûts des denrées alimentaires nécessaires à la production d'un mets
	✚ Pour calculer le prix de vente en partant des coûts de marchandises
	✚ Tous les coûts engendrés par un établissement de la restauration, en plus des coûts de marchandises
	✚ Correspond au prix de vente moins les coûts de marchandises
	✚ Somme restant après déduction de tous les frais (aussi appelé bénéfice net)
	✚ Résultat de la multiplication des coûts de marchandises par un multiplicateur
	✚ Impôt dont le taux est actuellement de 8% et qui est payé par le consommateur final sur chaque produit qu'il achète ✚ Les établissements de la restauration sont tenus de reverser la TVA à la Confédération chaque trimestre
	✚ Prix payé par le client (correspond au prix de vente de base plus la TVA). Souvent arrondi au 1/2 ou au franc supérieur
	✚ Somme correspondant à l'ensemble des mets vendus pendant une période donnée ✚ Exemple : chiffre d'affaire journalier, mensuel, annuel ✚ On distingue : chiffre d'affaires de base (CAB, sans TVA) et chiffre d'affaires effectif (CAE, avec TVA)