

Nom : Prénom : Classe :

A) Numérotez les légumes ci-dessous selon leur appartenance :

1) Légumes à tige alimentaires 2)



B) Numérotez les colonnes du tableau selon les familles de légumes :

- | | | |
|---------------------------------|--|----------------------------|
| 1. Légumineuses potagères | 2. Légumes-tubercules et légumes racines | 3. Légumes à tiges |
| 4. Légumes à feuilles | 5. Légumes-fleurs et inflorescences | 6. Légumes du type épinard |
| 7. Légumes à tiges alimentaires | 8. Légumes choux | |

Betterave rouge	Artichaut	Batavia	Chou blanc	Cardon	Bette à tondre	Asperge blanche	Haricot
Carotte	Brocoli	Catalogna	Chou chinois	Céleri branche	Epinard	Asperge verte	Petit pois
Céleri-rave / Céleri-pomme	Chou-fleur	Chicorée endive / Endive belge	Chou frisé	Côtes de bette			Pois gourmand / Pois mange-tout
Chou-rave	Romanesco	Chicorée rouge	Chou frisé non pommé	Fenouil			
Navet		Chicorée frisée et scarole	Chou rouge	Rhubarbe			
Panais		Cresson	Chou de Bruxelles				
Radis		Dent-de-lion					
Radis rose		Laitue feuille de chêne					
Scorsonère / Salsifis noir		Laitue pommée					
Topinambour		Laitue romaine					
		Lollo					
		Mâche / Doucette / Rampon					
		Roquette / Rucola					
		Pain de sucre					
		Salade iceberg / Batavia					

C) Intégrez dans le tableau suivant les ingrédients correspondants aux potages nationaux ci-dessous :

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Potage froid mixé aux légumes fruits | 2. Potage au paprika, pdt, boeuf |
| 3. Farine rôtie, oignons, vin rouge | 4. Potage aux légumes tomatés |
| 5. Potage betteraves rouges, crème acidulée | 6. Potage de poisson et coquillages |

Pays	Potage	Ingrédients de base
France	Bouillabaisse	
Pologne	Bortch	
Suisse	Potage bâlois	
Italie	Minestrone	
Hongrie	Gulyas	
Espagne	Gazpacho	

D) Donnez la définition précise des vitamines :

.....

.....

.....

E) Citez les deux provenances des vitamines :

1) 2)

F) Associer les vitamines ci-dessous à leur classification :

B1, B6, K, B2, bêta-carotène, E, A, D, B12, C

Vitamines hydrosolubles	Vitamines liposolubles

G) Citez trois techniques à se rappeler au moment de garnir un mets :

1)

2)

3)

H) Citez deux moyens d'éviter la prolifération microbienne croisée des végétaux :

1)

2)