

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

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

1) Légumes-fruits ..... 2) .....



B) Citez au minimum un légume de chaque famille qui n'a pas été mis en photo précédemment :

**Légumes-fruits** : .....

**Légumes-bulbes** : .....

C) Nos cinq sens peuvent nous permettre de contrôler la qualité de la marchandise d'origine végétale, énumérez-les :

1) ..... 2) ..... 3) ..... 4) ..... 5) .....

D) Déterminez en trois points la cause qui produit l'odeur désagréable lors de la cuisson du chou-fleur :

1) .....

.....

2) .....

.....

3) .....

.....

E) Citez trois moyens d'enrobage qui vous permettent de frire des légumes :

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

F) Développez la différence entre ces deux types de gratinage pour les légumes :

**Pour gratiner en sauce :** .....

.....

**Pour gratiner à sec :** .....

.....

G) Enumérez quatre conséquences d'une carence en vitamines :

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

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

H) Enumérez deux fonctions des vitamines :

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

I) Quelle est la différence entre une vitamine et une provitamine ?

**Pro :** ..... **Vitamine :** .....

J) Quelle est la perte en % en vitamines A lors de la préparation ?

.....

K) Citez quatre moyens de réduire des risques d'accidents en cuisine :

1) .....

2) .....

3) .....

4) .....

L) Dans chacun de ces secteurs, énumérez un point important auquel il faut faire attention pour éviter un accident :

**Les sols :** .....

.....

**Appareils et installations à gaz :** .....

.....

**Appareils et installations électriques :** .....

.....