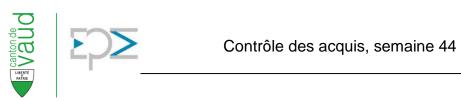


Nom :	Prénom :	Classe :	
A) Numérotez les légumes d	ci-dessous selon leur	· appartenance :	
1) Légumes-fruits	2)		
B) Citez au minimum un lég précédemment :	gume de chaque fam	ille qui n'a pas été	mis en photo
Légumes-fruits :			
Légumes-bulbes :			
C) Nos cinq sens peuvent n d'origine végétale, énumére		ntrôler la qualité de	la marchandise
1)2)	3)	4)	5)
D) Déterminez en trois poin cuisson du chou-fleur :	ts la cause qui produ	it l'odeur désagréa	ble lors de la
1)			
2)			
3)			
E) Citez trois moyens d'enre	obage qui vous perm	ettent 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)
3)
H) Enumérez deux fonctions des vitamines :
1)
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 :