

Nom : **Prénom :** **Classe :**

A) Comment peut-on définir les fleurs en cuisine ?

.....
.....

B) Où allons-nous acheter des fleurs pour les utilisations en cuisine ?

.....
.....

C) Quelle est la méthode de conservation la plus adéquate pour les fleurs ?

.....

D) Citez deux critères de qualité lors de l'achat de fleurs :

1) 2)

E) Nommez deux fleurs couramment utilisées en cuisine :

1) 2) 3)

F) Mise à part la décoration, citez trois utilisations des fleurs en cuisine :

1) 2) 3)

G) Nommez les six groupes de produit dans la famille des condiments :

1)

2)

3)

4)

5)

6)

H) Citez deux critères pour le stockage des condiments :

1) 2)

I) Pour quelle raison la viande et le poisson ne doivent jamais être salés à l'avance ?

.....

J) Qu'entend-t-on par sel gemme ?

.....
.....

K) Qu'entend-t-on par sel marin ?

.....
.....

L) Quel est l'un des sels marins le plus renommé ?

.....

M) Dans les variétés de sels du commerce (sels du Jura, donné au sel produit en Suisse), il y a des différents emballages, lesquels ?

Emballages	Descriptions
	Sel à saupoudrer sans aucune adjonction
	Sel à saupoudrer avec adjonction d'iode (prévient de la maladie de la glande thyroïde)
	Sel à saupoudrer avec adjonction d'iode et de fluor (prévient les caries, bon pour l'émail dentaire)
	Sel comestible finement cristallisé ou moulu peut porter le nom de sel de table. Grain particulièrement fin, ne s'agglomère pas grâce à l'adjonction de phosphate tricalcique, et contient aussi de l'iode. Convient particulièrement pour les salières de table

N) Qu'est-ce que du sel nitré ?

.....
.....
.....

O) Qu'est-ce que du salpêtre ?

.....
.....
.....

P) Nommez trois variétés de sels qui sont particuliers (moins courant) :

1) 2) 3)

Q) On distingue deux sauces tomates de base, lesquelles ?

1) 2)

R) Retrouvez les dérivées des sauces de base :

Sauce de base	+	Garniture	=	Dérivés
Sauce tomate	+	Mélange de sauce tomate et de tomates concassées de l'ordre 1 : 2	=	
Tomates concassées	+	Oignons hachés, glace de viande, herbes hachées	=	
Tomates concassées	+	Olives noires coupées et fines herbes	=	

S) Définissez ce qu'est un coulis :

.....

T) Citez trois différents coulis :

1) 2) 3)

U) Définissez ce qu'est un buffet en langage culinaire :

.....

.....

.....

V) Citez deux avantages d'un buffet (chaud ou froid) :

1)

2)

W) Nommez trois différentes catégories de buffets :

1) 2) 3)

X) Comment doit être installé un buffet pour un service correct ?

.....

Y) Retrouvez les catégories de buffet d'après les définitions :

Catégories de buffet	Définitions
	Fonctionne toujours selon le «principe du sens unique» D'abord, le client prend lui-même plateau et couverts, fait ensuite son choix parmi les mets proposés
	Les clients sont assis à des tables dressées. Ils choisissent leurs mets parmi tous ceux qui sont exposés et vont eux-mêmes les chercher. Le personnel renouvelle les mets et sert les boissons