

Nom : **Prénom :** **Classe :**

A) Sous quelles formes (quatre au minimum) peut-on manger les charcuteries ?

1) 2) 3) 4)

B) Enumérez trois saucisses échaudées fumées :

1) 2) 3)

C) Enumérez trois saucisses échaudées non fumées :

1) 2) 3)

D) Enumérez trois saucisses crues à longue conservation :

1) 2) 3)

E) Enumérez trois saucisses crues à maturation interrompue :

1) 2) 3)

F) Enumérez trois saucisses cuites :

1) 2) 3)

G) Quelle est la signification de ces trois initiales « IGP » ?

.....

H) Quelle est la température de conservation de toutes ses charcuteries ?

.....

I) Comment démarre-t-on les morceaux de viande entiers pour la méthode de cuisson bouillir ?

.....

J) Comment démarre-t-on les morceaux de viande salée et fumée pour la méthode de cuisson bouillir ?

.....

K) De quelle sauce blanche s'agit-il ?

| | | | | | | |
|------|---|--------------------|---|-------|---|--|
| Roux | + | Fond blanc de veau | + | Crème | = | |
|------|---|--------------------|---|-------|---|--|

| | | | | | | |
|------|---|-----------------|---|-------|---|--|
| Roux | + | Fond de poisson | + | Crème | = | |
|------|---|-----------------|---|-------|---|--|

| | | | | | | |
|------|---|------------------------|---|-------|---|--|
| Roux | + | Fond blanc de volaille | + | Crème | = | |
|------|---|------------------------|---|-------|---|--|

| | | | | | | | | |
|------|---|------|---|--|---|-------|---|--|
| Roux | + | lait | = | | + | Crème | = | |
|------|---|------|---|--|---|-------|---|--|

L) Quelle est la composition chimique des protéines ?

.....

M) Comment appelle-t-on cette réaction quand la protéine est soumise à une forte chaleur ?

.....

N) Quels sont les trois organes concernés pour le métabolisme des protéines ?

1)

2)

3)

O) Proposez deux groupes d'aliments riches en protéines végétales avec une proposition de mets :

1) 2)

P) Pourquoi l'apport de protéines doit-il être régulier tout au long de l'existence ?

.....

Q) Quels sont les trois principaux rôles des protéines ?

1) 2) 3)

R) Vous avez choisi d'intégrer le développement durable, chaque produit doit avoir une écoconception. Lors de l'achat de produit de nettoyage, nommez deux points que vous allez privilégier :

1) 2)

S) J'ai besoin de 0.085 kg de charcuterie diverse pour confectionner une assiette froide.

Quel poids brut en kg de charcuterie dois-je acheter pour 12 personnes si je sais que ?

Perte au tranchage 4%

Perte due à la couenne 2%

Perte au stockage 3%

.....

.....

.....

.....