

Nom : Prénom : Classe :

A) Définissez ce qu'est du vinaigre :

.....
.....

B) Expliquez deux points importants à suivre pour une bonne fabrication de vinaigre :

1)

2)

C) Retrouvez la bonne variété de vinaigre d'après les descriptions :

Vinaigres	Descriptions
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Fabriqué avec du moût à base de raisins locaux ✚ Stocké au moins 6 ans, parfois même jusqu'à 25 ans ✚ Vinaigre à une saveur douceuse ✚ Peut être aussi blanc ✚ Utilisé pour salades, décoration (vinaigre réduit), parmesan
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Fabriqué avec du vin de riz (saké) ✚ Le vinaigre de riz japonais est clair et a une saveur légère ✚ Le vinaigre de riz chinois est brun foncé et a une saveur très marquée ✚ Utilisé pour sushis, marinades, sauces
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Fabriqué à base de vin rouge sec ✚ il a un arôme de vin très marqué et a environ 7 % d'acidité ✚ La variété de raisin est mentionnée sur l'étiquette ✚ Ce sont des vinaigres plus chers ✚ Utilisé pour salades, marinades pour les viandes de boucherie braisées, civets
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Fabriqué uniquement à base de cidre ou de concentré de jus de fruits fermenté ✚ Arôme qui est généralement fruité, âpre et peu acide ✚ Utilisé pour salades vertes, de carottes, marinades, légumes cuits, en médecine naturelle
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pour obtenir une odeur ou une saveur particulière, on ajoute des ingrédients aromatiques tels que des herbes et extraits d'épices, du miel, des fruits, du jus de fruits, etc. ✚ L'odeur ou la saveur en question doit être clairement marquée ✚ Utilisé pour salades, marinades, hors-d'oeuvre

D) Citez deux herbes aromatiques pour l'aromatisation d'un vinaigre :

1) 2)




E) Citez deux fruits pour l'aromatisation d'un vinaigre :

1) 2)


F) Lors de la confection d'une pâte à frire, généralement nous utilisons de l'eau ou du lait. Citez trois autres liquides pour la rendre plus légère :

1) 2) 3)

G) Lors de la préparation d'un mets frit enrobé de pâte à frire, on peut constater qu'on obtient un mauvais résultat. Retrouvez l'erreur commise lors de la préparation :

Mauvais résultats	Erreurs commises
 Flocons de blancs d'oeufs en neige dans l'appareil	
 La pâte ne tient pas	
 La pâte absorbe beaucoup de matière grasse	

H) Lors de la préparation d'une crêpe Suzette, on peut constater qu'on obtient un mauvais résultat. Retrouvez l'erreur commise lors de la préparation :

Mauvais résultat	Erreur commise
 Les crêpes sont pâteuses	

I) Quelle est la différence entre une crêpe et une galette ?

Crêpe : **Galette** :

J) Définissez la technique de chaleur humide « pocher » pour des abats et pièce volaille :

.....

K) Pourquoi devons-nous précuire du ris de veau avec un pochage ?

.....

L) Ecrivez les termes professionnels pour la préparation d'une sauce blanche minute à partir d'un fond de pochage :

quelque peu le fond (de moitié) = goût plus corsé
avec un roux CF, (ne nécessite peu de temps de cuisson)
avec de la crème
l'assaisonnement et la consistance si besoin
Ajouter la (fines herbes, julienne de légumes étuvés, champignons etc.)

M) Nommez les huit grandes familles d'entremets chauds :

1) 2) 3)

4) 5) 6)

7) 8)

N) Retrouvez le bon type de menu d'après les descriptions :

Types de menu	Descriptions
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Ce type de menu est demandé par un public toujours plus large ✚ Les produits végétariens sont destinés à ceux qui, pour des motifs les plus divers, ont décidé d'exclure les produits d'origines animales de leur alimentation ✚ Utilisé dans hôtel, restaurant, hôpital
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ La valeur énergétique exacte de chaque mets doit être indiquée ✚ Les menus pauvres en énergie servent à maintenir ou à réduire le poids du corps ✚ Le menu complet ne doit pas dépasser 2900 kJ, boissons incluses ✚ Composé de denrées riches en fibres alimentaires permettent d'atteindre un sentiment de satiété plus complet ✚ Utilisé dans cliniques, restaurants de cure, restaurants de ville, restaurants d'entreprise, EMS
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Différentes religions par exemple l'islam, hindouisme, judaïsme connaissent des prescriptions et des restrictions en matière alimentaire ✚ Comporte en règle générale trois services ✚ Utilisé dans hôtel, restaurant, hôpital
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Sur prescription médicale ✚ Etablit sur la base d'un régime pouvant mener à la guérison ✚ Utilisé dans hôpital, par des cuisiniers en diététique
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Alimentation essentiellement lacto-ovo-végétarienne ✚ Composé de denrées provenant de l'agriculture biologique, denrées de saisons, beaucoup de crudités, produits complets (non raffinés), denrées riches en fibres, cuisson douce ✚ Utilisé dans hôtel, restaurant, pension

O) Nommez les trois différents menus végétariens les plus connus :

1) 2) 3)

P) Citez trois processus faisant partie de l'organisation opérationnelle :

1) 2) 3)

Q) Citez deux manières pour fixer les processus de travail :

1)

.....

2)

.....

R) L'organisation opérationnelle poursuit des objectifs bien précis, lesquels ? Citez-en trois :

1)

2)

3)