

Nom : Prénom : Classe :

A) Reliez les affirmations correctes qui concernent le lait sur sa provenance, son origine et sa composition :

95 % d'eau

82% de protéines

87,2 % d'eau



3,9 % de graisse de lait

Émulsion naturelle

Des levures

3,2 % de protéines de lait

0,8 % de sels minéraux et vitamines

4,9 % de sucre de lait

Le lait monte dans la casserole lorsqu'on le chauffe, parce que les protéines (caséine et albumine) se coagulent et empêchent la vapeur d'eau de s'échapper normalement : formation de la peau

De la matière grasse en suspension dans l'eau



B) Cochez vrai ou faux d'après les définitions :

Lisez attentivement	Vrai	Faux
Par définition le nom de* lait * s'applique seulement au lait de vache selon l'ordonnance des denrées alimentaires et objets usuels. (l'ODAIUOs)		
Vous décidez de créer un pain au lait de brebis. Vous devez déclarer * contient du lait de brebis* selon l'ODAIUOs		
En cuisine, nous pouvons utiliser n'importe quels laits (brebis, chèvre etc..) pour fabriquer nos produits sans déclaration particulière		

C) Complétez les fonctions des différents postes de travail d'une cuisine à l'aide des tâches proposées :

Fonctions	Tâches
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Responsable de la cuisine ✚ Conduite de la brigade de cuisine (relations humaines) ✚ Organisation des services et distribution du travail ✚ Composition des menus et cartes de mets ✚ Calcul du coût des marchandises ✚ Achat et contrôle des marchandises ✚ Formation des apprentis ✚ Contrôle de l'application des règles d'hygiène ✚ Surveillance de la production et de la finition ✚ Contact avec les clients, etc.
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Remplace le chef de cuisine en son absence ✚ Est également responsable de la formation des apprentis ✚ Poste souvent combiné avec celui d'un chef de partie (saucier, garde-manger)
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Confection de sauces, viandes, gibiers, hors-d'œuvre chauds volailles et poissons
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Confection de grillades, ainsi que des mets de viande préparés au four (rôtir) et dans la friteuse, les jus
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Seulement dans les grands établissements saisonniers, confection des mets à la carte
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Seulement dans les grandes brigades pour décharger le saucier, confection des mets de poisson
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Confection des potages, mets aux légumes et pommes de terre, mets à base de céréales, œufs et fromage. ✚ Préparation de mets à valeur intégrale et végétariens
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ S'occupe de la cuisine froide, des locaux frigorifiques et de congélation ✚ Préparation et découpage de la viande crue, gibier, volaille et volaille ✚ Confection des salades, hors-d'œuvre froids, sauces et plats pour les buffets
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Travaille en étroite collaboration avec le diététicien, le médecin ✚ Confection des mets diététiques nécessaires
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Remplaçant des titulaires des différents postes
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Confection des mets à base de pâte et des desserts, ainsi que, partiellement, des mets à base de pâte pour la cuisine chaude
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Personne préparant légumes, salade et mise en place
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Personne engagée temporairement pour consolider le personnel en cuisine lors de banquet, manifestation, voire de repas à l'extérieur
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Personne en formation pendant trois ans, afin d'obtenir un CFC

D) Citez les différents sels minéraux correspondants aux images ci-dessous et soulignez le « **M** » pour les macro-éléments et le « **O** » pour les oligo-éléments :

		M	O	
			M	O
		M	O	
		M	O	
Protection contre les caries				
		M	O	
		M	O	