

**Nom :** ..... **Prénom :** ..... **Classe :** .....

A) Citez trois nutriments qui entrent dans la composition du fromage :

1) ..... 2) ..... 3) .....









B) Nommez trois indices de qualité à contrôler à la réception d'une livraison de fromage :

1) ..... 2) ..... 3) .....

C) A partir de la même matière première "le lait", on peut fabriquer différentes sortes de fromages. Enumérez trois facteurs différents qui agissent sur la qualité du lait :

1) ..... 2) ..... 3) .....

D) Complétez avec l'aide des définitions, dans l'ordre chronologique, les huit étapes de la fabrication d'un fromage (gruyère) :

<b>1</b>		 Le lait est chauffé à 32°C, ajouter la présure
<b>2</b>		 Dès que la masse atteint la consistance, elle est coupée
<b>3</b>		 Taille du grain = texture
<b>4</b>		 Les grains de fromage atteignent la consistance nécessaire
<b>5</b>		 la masse est retirée puis déposée dans un moule et pressée pour extraire le petit lait
<b>6</b>		 Le fromage est plongé dans un bain d'eau salée
<b>7</b>		 6 à 8 semaines en cave de 20°C à 23°C provoquent la fermentation
<b>8</b>		 Stockage dans une cave de 1°C à 14°C, 4 à 5 mois et plus

E) Il existe selon l'ODAI deux classifications du fromage. Citez-les avec les exemples :

**Classification selon la** .....

1) ..... 2) ..... 3) .....

4) ..... 5) ..... 6) .....

**Classification selon la** .....

1) ..... 2) ..... 3) ..... 4) .....

5) ..... 6) ..... 7) .....

F) Citez trois différentes manière de présenter les mets au fromage dans vos établissements (sur une carte ou autre) :

1) ..... 2) ..... 3) .....

G) Mise à part une quiche, une tartelette ou un soufflé, proposez quatre autres mets au fromage :

1) ..... 2) .....

3) ..... 4) .....

H) Nommez trois tâches accomplies par l'eau dans l'organisme humain :

1) .....

2) .....

3) .....

I) Complétez le tableau sur l'élimination de l'eau dans notre corps :

Type	Partie du corps
Urine	
	Peau
Haleine	
	Colon

J) Quelles sont les quatre phases du bilan hydrique dans notre organisme ?

1) ..... 2) ..... 3) ..... 4) .....

K) En cas d'accident en cuisine, utiliser la technique des feux de signalisation. Expliquez et développez les couleurs ci-dessous :

<b>Rouge</b>		
<b>Orange</b>		
<b>Vert</b>		

L) Quel numéro de téléphone allez-vous composer pour ?

**Une ambulance** ..... **Une intoxication** .....