

Nom : **Prénom :** **Classe :**

A) Quelle est le nom de la substance contenue dans le café qui a une action excitante ou apaisante sur le cerveau et les nerfs ?

.....

B) Nommez les deux variétés de café les plus connues :

1) 2)

C) Quels sont les deux contrôles à effectuer lors de la réception du café ?

1) 2)

D) Citez trois pays fournisseurs de café :

1) 2) 3)

E) Quel est le nom de l'arbre et du fruit qui produit du café ?

.....

F) Expliquez ce qu'est la torréfaction du café :

.....

G) Environ 17 % des grains de café sont transformés après torréfaction en café soluble. L'extrait de café liquide est séché par quelle manière ? Citez en deux :

1) 2)

H) Expliquez en six étapes l'obtention d'un café décaféiné :

1)

2)

3)

4)

5)

6)

I) Nommez quatre utilisations du café en cuisine :

1) 2)

3) 4)

J) La caféine a principalement un effet légèrement stimulant sur le système nerveux central, qui se manifeste comment ? Nommez trois effets :

1) 2) 3)

K) Que signifie le terme HACCP ?

.....

L) Quels sont les trois points d'analyse d'un processus de travail au cours duquel une situation critique peut survenir dans l'hygiène ?

1) 2) 3)

M) Le contrôle officiel ne dégage pas de l'obligation du contrôle par soi-même. De quelle ordonnance s'agit-il ?

.....

N) Contrôler et surveiller est la condition pour réussir son concept d'hygiène. Nommez quatre contrôles pertinents qui peuvent être effectués :

1) 2)

3) 4)









O) Une sauce émulsifiée à l'huile est en fait un mélange hétérogène (émulsion) à base de jaune d'œuf et d'huile. De quelle sauce s'agit-il ?

.....

P) Quelle est la condition de base pour la réussite d'une mayonnaise ?

.....

Q) Retrouvez les dérivés de la sauce de base « la mayonnaise » :

Dérivés	Mayonnaise + garnitures
	 Hachis de cornichons, filets d'anchois, câpres, herbes aromatiques, oignons  Utilisé par exemple avec du poisson frit
	 Raifort râpé, ketchup, cognac, tabasco  Utilisé par exemple avec des mets de crustacés froids
	 Oeufs et cornichons hachés, ciboulette  Utilisé par exemple avec des mets de viande froide
	 Purée très fine d'épinards blanchis et herbes aromatiques (cresson, persil, etc)  Utilisé par exemple avec du poisson poché froid

R) Pour des raisons bactériologiques (salmonelles), que devait-on utiliser lors de la préparation d'une sauce mayonnaise ?

.....

S) Définissez ce qu'est une mousse glacé ou un parfait glacé par rapport aux glaces :

.....

T) Selon les ingrédients de départ, comment différencie-t-on une mousse glacée d'un parfait glacé ?

Mousse glacée :

Parfait glacé :

U) Calculez le poids brut et les coûts des marchandises :

Ingrédients	Pertes en %	Poids Net 10 pers.	Poids Brut 10 pers.	Unités	Prix d'achat CHF/kg, pc	Coût Marchandises 10 pers.	Coût Marchandises 65 pers.
Filet de Saint-Pierre	64	0.800		kg	34.75		

V) Le directeur de l'hôtel donne connaissance des chiffres suivants à la comptabilité :
 Les frais d'exploitation sont de 480500.00 CHF et le coût des marchandises est de 300500.00 CHF. La taxe sur la valeur ajoutée (TVA) est de 8 %
 Quel montant le directeur de l'hôtel devrait-il calculer pour la TVA ?

.....
