

Nom : **Prénom :** **Classe :**

A) Quelles sont les quatre manières de grouper le thé ?

1) 2)

3) 4)

B) Plus la feuille est tendre, plus le thé est raffiné. Quelles sont les feuilles récoltées d'après les catégories suivantes ?

Feuilles récoltées	Catégories
	 Pointes de feuilles très fines et tendres
	 Petites feuilles tendres et roulées
	 Petites feuilles assez jeunes, encore velues
	 Feuilles plus grosses et lisses

C) Expliquez ces différents termes par rapport aux feuilles de thé :

Termes	Explications
Broken	
Fannings	
Dust	

D) Citez deux manières pour stocker le thé correctement :

1)

2)

E) Citez trois pays fournisseurs de thé :

1) 2) 3)

F) Quel est le nom et la hauteur de l'arbre qui produit du thé ?

.....

G) Pour le thé vert et les infusions aux herbes et aux fruits, à quelle température laisse-t-on refroidir l'eau bouillante avant de l'utiliser ?

.....

H) Nommez trois critères qui déterminent les différentes arômes du thé noir :

1) 2) 3)

I) Comment obtient-on du thé vert ?

.....

.....

.....

J) Décrivez les principales variétés de thé noir :

Thés noirs	Descriptions
Darjeeling	
Chine / Lapsang Souchong noir	
Assam	

K) Décrivez les principales variétés de thé vert :

Thés verts	Descriptions
Chun Mee	
Gunpowder	

L) Retrouvez les différentes spécialités de thé d'après les descriptions :

Spécialités	Descriptions
	✚ Le terme professionnel pour désigner un mélange de plusieurs variétés de thés
	✚ Les feuilles de cette variété ne sont qu'à moitié fermentées (permet d'associer l'arôme raffiné du thé noir avec l'effet rafraîchissant du thé vert)
	✚ Un procédé spécial permet de retirer la caféine/théine du thé noir et du thé vert

M) Définissez ce qu'est une infusion par rapport au thé :

.....

.....

.....

N) Qu'est ce que c'est la matcha ?

.....

O) Nommez quatre utilisations du thé en cuisine :

- 1) 2)
 3) 4)

P) La composition des menus demande certaines connaissances indispensables dans la conception et le marketing. Citez-en cinq :

- 1)
 2)
 3)
 4)
 5)

Q) Chaque menu, service du menu doit se distinguer et être varié. Enumérez trois critères qui permettent ces variations :

- 1) 2) 3)

R) Nommez deux aides précieuses pour la composition des menus :

- 1) 2)

S) Dans les types de menus ci-dessous, expliquez ce qui est important pour une bonne marche à suivre lors de la planification des menus :

Types de menus	Explications
Menu pour la restauration collective	
Menu cuisine du marché	
Menu du jour dans la restauration	
Menu de banquet	