

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

A) Contrairement aux autres stimulants, le cacao est très nutritif, citez trois variétés de cacao :

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

B) Dans le langage courant, nommez trois significations du mot « cacao » :

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

C) Citez deux manières pour stocker le cacao correctement :

1) .....

2) .....

D) Nommez deux points de contrôle à la réception du commande de cacao :

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

E) Où trouve-t-on les fèves de cacao ?

.....

F) Dans l'ordre chronologique, placez les différentes étapes pour obtenir du chocolat prêt à la consommation :

***Fermentation – Concassage – Broyage 2x – Torréfaction  
Moulage / Enrobage – Conchage – Malaxage – Pressage / Blutage  
Cacaoyer – Ecabossage – Cabosse – Séchage – Mélange – Tempéage***

N°	Etapes	N°	Etapes
1		9	
2		10	
3		11	
4		12	
5		13	
6		14	
7		15	
8			

G) Lors de l'écabossage, les fèves de cacao sont enveloppées d'une pulpe blanche. Quel est son nom ?

.....

H) Lors du pressage, on sépare la partie liquide avec la partie solide. Quels sont les noms ?

.....

I) Décrivez les principaux types de chocolat :

Types de chocolat	Descriptions
Chocolat noir	
Chocolat au lait	
Chocolat blanc	

J) Développez trois points qui démontrent les différentes sortes de couverture :

1) .....

2) .....

3) .....

K) Retrouvez les différents produits à base de cacao d'après les descriptions :

Produits de cacao	Descriptions
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Tourteau de cacao moulu</li> <li>✚ Les parts de beurre de cacao et de sucre influencent sa couleur, son arôme et sa saveur</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Principalement à base de sucre et de cacao, se dissout immédiatement dans un liquide froid ou chaud</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Eclat de fève de cacao torréfié puis concassé</li> </ul>

L) Nommez quatre utilisations du cacao en cuisine :

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

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

M) Pourquoi le chocolat noir est plus calorique que le chocolat au lait ?

.....  
 .....  
 .....

N) Citez trois exemples d'utilisations de la pâte feuilletée pour des mets salés :

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

O) Citez trois exemples d'utilisations de la pâte feuilletée pour des mets sucrés :

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

P) Lors de la confection d'une pâte feuilletée, que signifie une détrempe ?

.....

Q) Expliquez le développement physique de la pâte feuilletée :

.....

.....

.....

R) Définissez ce que sont des micro-organismes et où les trouve-t-on ?

.....

.....

.....

S) Pour l'être humain, comment peuvent être les micro-organismes ?

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

T) Nommez les quatre groupes de micro-organismes :

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

U) Nommez quatre facteurs qui influencent le développement des micro-organismes :

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

V) A quelle température les micro-organismes se développent ?

.....

W) De manière générale, quels types d'aliments affectionnent les micro-organismes ? Nommez-en deux :

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

X) Quels conditions faut-il avoir pour baisser voire stopper la prolifération des micro-organismes ? Nommez en trois :

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

Y) Quelles méthodes de conservation peut-on avoir pour baisser voire stopper la prolifération des micro-organismes ? Nommez en trois à long terme :

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