

Nom : Prénom : Classe :

A) Définissez ce que sont les produits semi-finis de pâtisserie :

.....
.....

B) Citez deux manières pour stocker les produits semi-finis de pâtisserie :

1)

2)

C) Retrouvez les différents produits semi-finis de pâtisserie d'après les descriptions :

Produits semi-finis de pâtisserie	Descriptions
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Fondant, masse à glacer blanche et foncée ✚ Pour glacer des gâteaux et des pâtisseries, recouvrir des tourtes, des cakes
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Copeaux, vermicelles, couverture râpée, corps creux de diverses formes et tailles (coulés en couverture foncée, au lait ou blanche) pour décoration
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Masse à fourrer (abricots, pruneaux, pommes, noisettes) qui résistent au four ✚ Pour des pains aux poires, des strudels et des beignets ✚ Elément de la farce pour des gâteaux à pâte levée ou comme base pour des pâtisseries et des entremets
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pour des œufs au nougat, des pralinés, ✚ Matériel de décoration, pour des pièces d'exposition ✚ Moulé comme nougat croquant
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Copeaux d'amandes ou de noisettes pelées et torréfiées, mélangés avec du sucre glace ✚ Pour décoration, des pralinés, pour couvrir des tourtes et des pâtisseries
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Couverture qui est fondue dans de la crème bouillie ✚ Pour des crèmes de fourrage, des pralinés et des pâtisseries
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Base pour de nombreux entremets, comme garniture pour des mets d'automne ✚ Pour des fourrages, des masses, des pâtes, des confiseries
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pour des pralinés, des confiseries, des tourtes, des pâtisseries, et pour modeler ✚ Pour des macarons, des confiseries, des gâteaux
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ On trouve tous ces articles dans divers arômes, formes et tailles ✚ Dans leur emballage d'origine, ils se conservent sans problème pendant de longues périodes
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Les mélanges pour biscuits, cakes ou brownies sont composés de sucre, farine fleur, lait en poudre, émulsifiants, arômes, additifs et conservateurs ✚ Mélanges disponibles dans une grande variété d'arômes ✚ Selon les produits, il faut encore les compléter avec de l'eau, du lait, du beurre, de la margarine et des œufs
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Abricoture, gelée de fraise, neutre ✚ Pour lustrer des tartes aux fruits, des pâtisseries et des gâteaux

D) Définissez ce que sont les bactéries :

.....
.....

E) Nommez deux bactéries utiles pour la préparation et la conservation de certains aliments :

1) 2)

F) Nommez deux bactéries nuisibles pour la santé :

1) 2)

G) Définissez ce que sont les moisissures :

.....
.....

H) Nommez deux moisissures utiles pour la préparation des fromages :

1) 2)

I) Que ne doit pas faire un cuisinier en cas de moisissures dans des aliments ?
Développez deux situations :

1)

2)

J) Définissez ce que sont les levures :

.....
.....

K) Nommez deux levures utiles pour la préparation de certains aliments :

1) 2)

L) Comment peut-on visualiser des levures indésirables dans les aliments ?

.....
.....

M) Définissez ce que sont les virus :

.....
.....

N) Que regroupe-t-on dans une bonne hygiène professionnelle pour une bonne pratique de fabrication ?

.....
.....

O) Nommez trois causes qui pourraient créer des intoxications alimentaires :

1) 2) 3)

P) C'est par une prolifération massive des micro-organismes et des toxines qu'ils produisent que surviennent des infections et des intoxications. Quelle est la différence entre ces deux ?

Infections	
Intoxications	

Q) Où trouve-t-on la toxine produite par une bactérie nommée « Clostridium botulinum » ?

.....

R) Développez deux conditions importantes pour une vente réussie au service :

1)

2)

S) Comme dans la cuisine, le secteur du service nécessite un engagement planifié avec un déroulement du travail organisé. Retrouvez les principales étapes du travail :

Etapes de travail	Descriptions
	La mise en place de base effectuée / Une discussion entre service et cuisine
	L'accueil et la prise en charge / La recommandation des mets et des boissons
	La prise de la commande / Le suivi attentif des clients
	La préparation et la transmission de l'addition / La prise de congé des clients

T) Le couvert de base est le point de départ de tous les couverts, il sera complété ou modifié suivant la commande des clients. Retrouvez-les d'après les descriptions :

Couverts de base	Descriptions
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pliée simplement et placée à 1/2 cm du bord de la table ✚ Constitue le centre du couvert
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Se situe à gauche du couvert, ✚ Un couteau à pain positionné sur l'assiette le tranchant à l'extérieur de l'assiette
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Doit être mis à 1 centimètre de la pointe du couteau ✚ Sert de référence pour positionner les autres verres
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Doit être positionné au centre de la table si celle-ci est ronde ✚ En bord de table, si celle-ci est carrée ou rectangulaire
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Placé à droite, le tranchant vers l'intérieur ✚ A 1/2 cm du bord de la table
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Placée à gauche ✚ L'espace entre les deux couverts doit permettre de poser une grande assiette

Attention : Jamais plus de 3 couverts et plus de 4 verres