

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

A) Citez trois céréales panifiables :

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

B) Citez trois céréales non panifiables :

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

C) Déterminez trois indices de qualités des céréales :

1) .....

2) .....

3) .....

D) Enumérez trois points importants pour d'un stockage bien ordonné des céréales :

1) .....

2) .....

3) .....

E) Complétez les cinq structures du grain de céréale ci-contre :

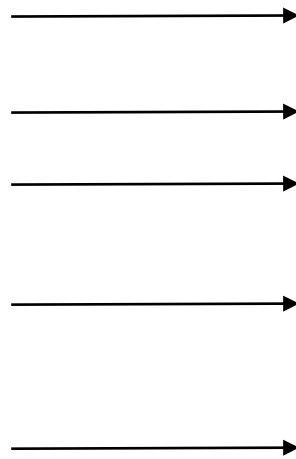
1) .....

2) .....

3) .....

4) .....

5) .....



F) Enumérez trois points importants pour la cuisson des céréales :

1) .....

2) .....

3) .....

G) A quelle température maximum faut-il frire les pommes de terre ? Justifiez votre réponse au point de vue de la santé par rapport à la température :

.....

H) Nous avons une réclamation d'un client, les frites sont molles et gorgées d'huile. Expliquez deux erreurs possibles commises en cuisine :

1) .....

2) .....

I) Citez deux règles pour le dressage des mets frits de pommes de terre :

1) .....

2) .....

J) Quelles sont les trois différentes possibilités de « sauter » les pommes de terre ?

Possibilités	Explications

K) Quelles sont les trois façons de cuire les pommes de terre au four ?

1) .....

2) .....

3) .....

L) Le besoin en énergie dépend des substances productrices d'énergie. Complétez le tableau ci-dessous :

Substances productrices d'énergie	Pourcentages
Hydrates de carbone	
Matières grasses	
Protéines	

M) Citez les trois différents métabolismes avec une brève explication :

Métabolismes	Explications
Métabolisme	
Métabolisme	
Métabolisme	

N) Déterminez la cause, trois risques et trois conséquences d'un manque d'hygiène pour une entreprise :



**Cause :**

1) .....

**Risques pour l'entreprise :**

1) .....

2) .....

3) .....

**Conséquences que s'expose l'entreprise :**

Conséquences	Résultats possibles
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manque de personnel : plus de travail pour le reste des collaborateurs</li> <li>- Frais médicaux à payer par les collaborateurs</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amendes</li> <li>- Fermeture potentielle de l'établissement</li> <li>- Mise au chômage des employés</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mauvaise publicité des clients</li> <li>- Perte de la clientèle progressive</li> <li>- Mise au chômage petit à petit du personnel, voire du jour au lendemain</li> <li>- Plainte judiciaire du client</li> <li>- Fermeture rapide de l'établissement</li> <li>- Prétention en responsabilité</li> </ul>