

Nom : Prénom : Classe :

A) Quels sont les différents modes de pêche d'après les descriptions suivantes ?

Modes de pêches	Descriptions
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Les bateaux restent plusieurs mois en haute mer ✚ Le poisson est transformé, conditionné et congelé directement à bord
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Les bateaux restent à l'intérieur des 200 miles marins et partent 10 à 15 jours pour pêcher dans des eaux plus profondes
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Ce type de pêche est exercé généralement par des pêcheurs professionnels et réglé par des lois

B) Citez les avantages et les inconvénients de l'aquaculture (élevage de poissons) :

Avantages	Inconvénients

C) Pour préserver une pêche durable, quelles sont les espèces que vous allez acheter ?

Catégories	Descriptions
A privilégier	
Avec modération	
A éviter	

D) Citez les cinq classifications des poissons :

Classifications	Exemples
1) Classification	Poissons cartilagineux / Poissons osseux
2) Classification	Poissons d'eau douce / Poissons de mer
3) Classification	Poissons gras / Poissons mi-gras / Poissons maigres
4) Classification	Poissons ronds / Poissons plats
5) Classification	Origine / Mode d'élevage / Mode de capture / Transport / Saison de la capture / Mise à mort

E) Qu'est ce qui détermine si le poisson est d'eau douce ou d'eau de mer ?

.....

F) Certains poissons sont migrateurs. Selon où il fraie, il porte un nom différent. Lequel ?

Catégories	Descriptions
Poissons	Poissons qui passent de l'eau de mer à l'eau douce comme le saumon
Poissons	Poissons qui passent de l'eau douce à l'eau de mer comme l'anguille

G) Quels sont les critères de qualité du poisson frais entiers ?

Parties du poisson à contrôler	Critères de qualité à retenir
Peau	
Ecailles	
Branchies	
Yeux	
Chair	
Odeur	
Cavité abdominale	
Intestins	

H) Comment procédez-vous pour « marquer » les filets de sole pour le pochage classique ?

.....

I) A quelle température « idéale » pochez-vous les filets de sole et pourquoi ?

.....

.....

J) Quelle est la différence entre la méthode de cuisson « pocher » et « cuire à la vapeur » ?

Pocher :

.....

A la vapeur :

.....

K) Toujours plus de gens sont partisans d'une forme d'alimentation végétarienne. Placez les aliments autorisés à l'aide d'une croix dans la case qui correspond : Certains aliments peuvent être cités plusieurs fois.

	Végétarienne strict (végétalienne)	Lacto-Végétarienne	Ovo-Lacto Végétarienne
Végétaux			
Œufs			
Produits laitiers			
Fromages			
Huile d'olives			
Truite			
Poitrine de poulet			
Miel			

L) Citez deux rôles bien précis d'un plan de travail :

- 1)
- 2)