

Nom : **Prénom :** **Classe :**

A) Il existe différentes variantes de spécialités glacées qui peuvent être préparées « maison » voire un produit « convenience food » de gamme 3. Nommez-en six :

- 1) 2) 3)
4) 5) 6)

B) Définissez ce qu'est une coupe glacée :

.....
.....

C) A quoi faut-il faire attention avec la vaisselle de dressage pour des coupes glacées ?

.....

D) Décrivez ces coupes glacées « classiques » sur les cartes d'entremets glacés :

Coupes glacées	Descriptions
Romanov	
Melba	
Belle-Hélène	
Nesselrode	

E) Citez trois ingrédients principaux (à part le sucre) pour confectionner un granité :

- 1) 2) 3)

F) Pourquoi avoir choisi ces ingrédients pour confectionner votre granité ?

.....

G) Définissez ce qu'est un frappé :

.....

.....

H) Dans quel but utilisons-nous des additifs dans les aliments en cuisine ?

.....

.....

I) Citez deux signes qui montrent qu'une personne est « allergique » aux additifs ?

1) 2)

J) Complétez le tableau ci-dessous sur les différents additifs :

N° E	Appellations	Sources	Utilisations
Les colorants			
E 100	Curcumine		Curry / Moutarde / Denrées sucrées
E 104	Jaune de quinoléine	Synthétique	
Les conservateurs			
E 249		Synthétique	Viandes salées / Produits carnés salés
E 280	Acide propionique	Synthétique	
Les produits acidifiants			
E 270		A base d'amidon par action bactérienne	Mayonnaise / Sauces / Dressings / Marinades / Pains
E 290	Gaz carbonique	Synthétique	
Les anti-oxydants			
E 290	Tocophérol (Vit. E)	Synthétique	
E 300		Synthétique	Stabilisateur de la couleur / Ajout de vitamines
Les agents de texture			
E 400	Acide alginique		Matières grasses allégées / Yogourt drink / Mayonnaise
E 406		Algues rouges	Dans de nombreux aliments / Entremets glacés / Crèmes
Les émulsifiants			
E 440 b		Extraction des pommes et agrumes	Poudre / Sucre gélifiants / Confitures
E 452	Polyphosphates de sodium, potassium	Synthétique	
Les exhausteurs de saveur, les cires et les gaz			
E 620	Acide glutamique		Exhausteurs de saveur pour potages / Sauces / Aromates
E 630	Inosinate	Synthétique	
Les édulcorants / enzymes et amidons			
E 951		Synthétique à partir d'acides aminés	Boissons / Chewing-gum / Produits laitiers / Edulcorants
E 959	Dihydrochalcone de néohespéridine	Synthétique dans les agrumes	

K) Pour chaque type de service, développez un avantage et un inconvénient :

Types de services	Avantages	Inconvénients
Chariot de service		
Service sur assiette		
Service sur guéridon		
Service sur plat		
Service de buffet		

L) Décrivez ces modes ventes qui font partie de l'évolution des habitudes de vie :

Modes de ventes	Descriptions
Take-away / Vente à l'emporter	
Drive-in / Service au volant	
Système freeflow ou scamble / Libre circulation	
Over-the-counter / Sur le comptoir	

M) Citez trois conditions pour qu'un incendie se déclare :

1) 2) 3)

N) Citez trois sources de danger en cuisine qui peuvent créer un incendie :

1) 2) 3)

O) Développez trois mesures anti-feu en cuisine :

1) 2) 3)