

Nom : Prénom : Classe :

A) Citez les trois matières premières de base nécessaires à la préparation des appareils à biscuit simples :

1) 2) 3)

B) Quelles autres matières premières et produits semi-finis peuvent être ajoutés à un appareil à biscuit ? Citez-en trois :

1) 2) 3)

C) On utilise trois procédés pour la préparation de l'appareil à biscuit, décrivez-les :

Appareils à biscuit	Descriptions
Appareil chaud	
Appareil froid	
Appareil avec émulsifiant	

D) Démontrez la cuisson correcte d'un appareil au beurre qui est la base de la plupart des cakes :

.....

E) Expliquez ce qu'est un cake quatre-quarts :

.....

F) Comment appelle-t-on un cake avec « tête » ?

.....

G) Développez trois informations que doivent recevoir des collaborateurs concernant leurs responsabilités en cas d'incendie :

1)

2)

3)

H) Dans l'ordre chronologique et d'après les descriptions, nommez les étapes de comportement à avoir si un incendie se déclare (1 à 5) :

Etapes	Descriptions
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Suivez les instructions des collaborateurs formés
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ L'alerte doit être donnée avant toute tentative d'extinction ✚ Appeler les numéros d'urgence affichés
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Agissez rapidement et de manière réfléchie ✚ Demandez-vous qui doit être aidé et qui doit encore être alerté
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Les minutes qui s'écoulent jusqu'à l'arrivée des sapeurs-pompiers sont précieuses ✚ Durant ce temps, essayez déjà d'éteindre le feu
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Donnez rapidement les soins aux personnes blessées

I) Citez deux équipements anti-feu qu'on peut prévoir dans une cuisine :

1) 2)

J) Quels sont ces déroulements de service d'après les définitions ?

Noms des déroulements	Définitions
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Hôtes ou groupes d'hôtes que l'on sert indépendamment les uns des autres, mais avec le même menu, à un moment donné ✚ Avant tout dans les hôtels, les pensions, et sur les bateaux ✚ Service sur assiette / Service sur plats / Service de buffet
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Clients indépendants qui obtiennent divers mets à divers moments (à la carte) ✚ Service sur assiette / Service sur guéridon / Service de buffet
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Communauté d'hôtes auxquels on sert le même menu au même moment ✚ Service sur assiette / Service sur plats / Service de buffet
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Clients indépendants qui obtiennent le même menu à des moments différents, sachant que, selon le niveau de l'hôtel, il y a un choix de menus ✚ Service sur assiette / Service sur plats / Service sur guéridon / Service de buffet des composantes du menu
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Dans les établissements de première classe ou de luxe, ce service compliqué est proposé 24 heures sur 24 ✚ Tous les plats sont servis en même temps dans la chambre
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ On distingue entre le libre service complet ou partiel ✚ Dans les établissements de la restauration, il convient pour les grands banquets ou certains mets du menu
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ En plus des mets et des boissons, on peut aussi fournir toute l'infrastructure pour le déroulement du banquet ; livraison à domicile

K) Pour les présenter au client, les mets doivent être dressés avec soin car pour celui-ci le plaisir de manger commence par l'observation de l'harmonie des formes et des couleurs. Développez trois critères déterminants pour le dressage des mets :

- 1)
- 2)
- 3)

L) Citez trois moyens pour éviter d'avoir des produits toxiques dans les mets :

- 1)
- 2)
- 3)

M) Complétez le tableau sur les substances nocives :

Substances nocives	Produits	Risques sanitaires
Acide cyanhydrique		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Vomissements ✚ Enfants = mortel
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Matières grasses brûlées ✚ Beurre noir (brûlé) 	✚ Maladie grave du foie
	✚ Produits CF	✚ Allergies
Aliments radioactifs	✚ Différents produits	
Antibiotique	✚ Viande	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Allergies ✚ Formation de micro-organismes résistants
	✚ Grillades sur charbon de bois	✚ Cancer
Cadmium		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Maladie des os ✚ Cancer
Mercure	✚ Thon	
	✚ Tous types de marchandises	✚ Cancer
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Noix / Céréales / Fromages ✚ Pain complet / Légumineuses 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Cancer du foie ✚ Troubles du système immunitaire
Nitrates / Nitrites (Engrais chimiques)		✚ Cancer
Nitrosamines		✚ Cancer
Plomb	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Céréales ✚ Fruits / Légumes 	
Protéine toxique		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Mortel ✚ Maux de ventre / Eruptions cutanées
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Pommes de terre verte ✚ Tomates 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Diarrhée ✚ Vomissements