

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 |