

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

A) Les coquillages sont des invertébrés qui vivent en mer. Comment s'appelle la culture des coquillages en général ?

.....

B) Généralement, quel est le critère de qualité principal des coquillages avant et après la cuisson ?

**Avant la cuisson :** .....

.....

**Après la cuisson :** .....

.....

C) Comment appelle-t-on les petites coquilles Saint-Jacques ?

.....

D) Comment se nomment les parties de la coquille Saint-Jacques ?

**Blanche :** ..... **Orange :** .....

E) Mis à part la coquille Saint-Jacques, citez quatre autres coquillages :

1) ..... 2) ..... 3) ..... 4) .....

F) Quelle est la température de conservation des coquillages ?

.....

G) Vers 1862, l'élevage des huîtres naquit en France et se nomme :

.....

H) Les huîtres sont vendues selon leur taille. Celle-ci est chiffrée de 6 à 0. Une huître 0 est une grosse huître ou une petite huître ?

.....

I) Citez les deux espèces d'huître que l'on trouve sur le marché :

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

J) Comment appelle-t-on l'élevage des moules ?

.....

K) Comment appelle-t-on les faisceaux de filaments des moules ?

.....

L) Quelle différence y a-t-il entre des moules marinière et des moules poulette ?

.....

M) Comment appelle-t-on l'élevage d'escargots ?

.....

N) Citez trois variétés d'escargots de mer :

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

O) Citez deux variétés d'escargots terrestre :

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

P) Quel est l'élément de liaison pour les crèmes de viande, poisson, crustacé ?

.....

Q) Quels sont les fonds qui servent de mouillement pour les crèmes de viande, poisson, crustacé ? Citez en quatre :

1) ..... 2) ..... 3) ..... 4) .....

R) Quels sont les trois principales garnitures qui sont dans la crème Joinville ?

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

S) Quand une personne fait de l'hyperglycémie ou de l'hypoglycémie. Quelle en est la cause ?

**L'hyperglycémie :** .....

**L'hypoglycémie :** .....

T) Développez en quatre points le diabète de type 1 :

1) **Symptôme :** .....

2) **Cause :** .....

3) **A contrôler :** .....

4) **Risque :** .....

U) Développez en trois points le diabète de type 2 :

1) **Symptôme :** .....

2) **Cause :** .....

3) **A contrôler :** .....

V) Définissez ce qu'est l'index glycémique :

.....

.....

.....

.....

W) Transformez correctement les unités par rapport au prix unitaire et calculez le coût des marchandises total de la commande :

Ingrédients	Quantités	Quantités en kg,lt	CHF/kg,lt	Coût de la marchandise en CHF
Graisse de coco	6 x 500 gr		8.60 CHF/kg	
Huile d'olive	24 x 50 cl		12.50 CHF/lt	
Beurre	10 x 1000 gr		9.80 CHF/kg	
<b>Coût des marchandises total de la commande :</b>				