

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

A) Dans les mollusques, nous avons les coquillages, les escargots et les céphalopodes. Quels sont les deux principaux groupes de céphalopodes ?

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

B) Comment se nomme le céphalopode qui ressemble à la seiche, mais qui est beaucoup plus petit ?

.....

C) Comment appelle-t-on la membrane transparente du calmar ?

.....

D) Sous quels autres noms trouve-t-on les calmars sur le marché ? Citez en deux :

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

E) Comment appelle-t-on le liquide que rejette la seiche pour se défendre des prédateurs ?

.....

F) Le poulpe a un autre nom plus connu. Quel est-il ?

.....

G) Citez deux mets en cuisine où l'on utilise le liquide de la poche de défense des seiches :

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

H) Citez trois critères de qualité pour les calmars de 1<sup>er</sup> choix :

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

I) A quelle famille appartient les oursins ?

.....

J) Quelle partie mange-t-on dans les oursins ?

.....

K) A part l'oursin, quel est l'autre échinoderme connu ?

.....

L) Quelle catégorie de poissons s'apprête bien à la méthode de cuisson braiser ?

.....

M) Utilise-t-on la même température de braisage pour un poisson que pour les viandes de boucherie ?

.....

N) Citez trois pays d'Europe qui fournissent des moules fraîches à la Suisse :

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

O) Dans l'ordre chronologique, citez les cinq étapes pour obtenir des filets de sole prêts à cuire (PAC) :

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

3) ..... 4) .....

5) .....

P) Vous devez servir un client souffrant d'une intolérance au gluten. Quelles mesures prenez-vous pour la fabrication de la sauce ? De quelle alternative disposez-vous pour ne pas servir les nouilles prévues ?

1) .....

2) .....

Q) A quoi reconnaissez-vous avant et après la cuisson qu'une moule est bonne à la consommation ?

**Avant la préparation :** .....

**Après la préparation :** .....

R) Proposez une assiette de fromage Suisse selon les indications ci-dessous :

**Pâte extra-dure :** .....

**Pâte dure :** .....

**Pâte mi-dure :** .....

**Pâte molle à moisissure blanche (croûte fleurie) :** .....

**Pâte molle à moisissure bleue :** .....

**Pâte molle à croûte lavée :** .....

**Frais :** .....

S) Comment se forment les caries ? Citez trois étapes importantes :

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

T) Comment fonctionne le métabolisme des matières grasses ? Citez trois points importants :

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

U) Citez deux produits que vous allez privilégier pour lutter contre l'apport de cholestérol ?

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

V) Quelle répartition en % donneriez-vous pour une alimentation journalière idéale en cholestérol ?

**Petit-déjeuner :** ..... **Déjeuner :** ..... **Dîner :** .....