

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^{er} 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** :