

	<b>L'Ecole professionnelle de Montreux (EPM)</b> 	Nom & Prénom : ..... Classe : ..... Date : ..... Note : .....
1 <sup>ère</sup> année	Révision marchandises Cardinaux Yan	

Conditions pour obtenir la totalité des points : Présentation soignée, formulation claire, 0.5 point par réponse

Marchandises	Points	
<p><b>Question 1</b></p> <p>Complétez ces quatre phrases :</p> <p>La culture conventionnelle a recours à ..... couramment utilisés de nos jours, elle a pour but un rendement optimal.</p> <p>La culture ..... n'utilise pas de terre, mais des substrats, par exemple la laine de roche qui sert de nourriture à la plante.</p> <p>La culture ..... n'utilise aucun engrais chimique. Les légumes sont cultivés sur des terres où les effets négatifs de l'environnement sont peu importants.</p> <p>La production ..... fait l'objet d'un contrat entre l'industriel et l'agriculteur. C'est une production annuelle sur la même terre par rotation et lutte écologique contre les parasites.</p> <hr/>	2	.....
<p><b>Question 2</b></p> <p>Donnez la saison optimale pour ces légumes :</p> <p><b>Cardon</b> : .....                      <b>Dent-de-lion</b> : .....</p> <p><b>Asperge</b> : .....                      <b>Crosne du Japon</b> : .....</p> <p><b>Tomate</b> : .....                      <b>Chou frisé</b> : .....</p> <hr/>	3	.....
<p><b>Question 3</b></p> <p>Quel est ce légume ? Croisement entre une racine de persil et la carotte, pelure jaunâtre, chair brune :</p> <p>.....</p> <p>Comment appelle-t-on ce cresson à toute petite feuille ? .....</p> <p>Quels sont les noms des deux légumes tubercules dont l'utilisation est comparable à ceux de la pomme de terre ?</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>Quelle est la couleur de l'asperge blanche si on la laisse sortir entièrement de terre ?</p> <p>.....</p>	2.5	.....
Report	5.5	.....

Marchandises		Points	
	Report	5.5	.....
<b>Question 4</b>			
Que représentent les œufs du point de vue nutritionnel dans notre alimentation ? .....			
Quelles sont les substances nutritives de l'œuf ? Citez-en trois :			
1) ..... 2) ..... 3) .....			
Sous quelle condition peut-on vendre des œufs provenant de volatiles autre que les poules ? ..... .....			
A quelle température, le blanc d'œuf (albumen) coagule-t-il ? .....			
Pour la confection de mets aux œufs que l'on ne chauffe pas plus de 65°C, quel type d'œufs recommandez-vous ? Justifiez votre réponse :			
<b>Œufs :</b> .....		<b>Justification :</b> .....	
<hr/>		4	.....
<b>Question 5</b>			
Quand on parle du lait en tant que produit sur le marché sans la dénomination de provenance, de quel animal provient-il ? .....			
Quelle est l'importance du lait dans l'alimentation moderne ? ..... .....			
Quels sont les composants nutritionnels du lait entier ? Citez-en trois :			
1) ..... 2) ..... 3) .....			
<hr/>		2.5	.....
<b>Question 6</b>			
Par quel procédé de conservation obtient-on un lait consommable sans forte cuisson et pauvre en germe ? .....			
A quelle température le lait est-il porté pour la méthode de conservation citée ci-dessus ? .....			
Quel traitement le lait subit-il lors de l'upérisation (UHT) ? .....			
Quelles sont les propriétés du lait UHT ? Citez-en deux :			
1) ..... 2) .....			
		2.5	.....
Report		14.5	.....



Marchandises	Points	
<b>Report</b>	24.5	.....
<p><b>Question 10</b></p> <p>A partir de la même matière première "le lait" comment peut-on créer tant de différentes sortes de fromages. Enumérez quatre facteurs différents qui entre en considération :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>3) ..... 4) .....</p> <p>Quelle est l'importance de la teneur en eau du fromage ?</p> <p>.....</p> <p>De quels nutriments se compose le fromage ? Citez-en trois :</p> <p>1) ..... 2) ..... 3) .....</p> <p>Selon quels critères les fromages sont-ils classés ? Citez en deux :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <hr style="border: 1px solid black;"/>	5	.....
<p><b>Question 11</b></p> <p>Les fromages sont classés selon la consistance de leur pâte. Enumérez un fromage par catégorie citée ci-dessous :</p> <p><b>Pâte extra dure :</b> .....</p> <p><b>Pâte dure :</b> .....</p> <p><b>Pâte mi-dure :</b> .....</p> <p><b>Pâte molle (croûte fleurie) :</b> .....</p> <p><b>Pâte molle (croûte lavée) :</b> .....</p> <p><b>Pâte molle (à moisissure bleue) :</b> .....</p> <p><b>Fromages frais :</b> .....</p> <p><b>Fromages fondus :</b> .....</p> <hr style="border: 1px solid black;"/>	4	.....
<p><b>Question 12</b></p> <p>Nommez deux facteurs qui influencent la qualité du pain :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>Quel est le rôle du gluten dans une pâte levée ?</p> <p>.....</p>	1.5	.....
<b>Report</b>	35	.....

Marchandises		Points	
	Report	35	.....
<b>Question 13</b>			
Pour faire des pommes vapeur, quelles pommes de terre dois-je prendre ?			
<i>Type</i> : ..... <i>Variété</i> : .....			
Pour faire des pommes frites, quelles pommes de terre dois-je prendre ?			
<i>Type</i> : ..... <i>Variété</i> : .....			
Pour faire des pommes purée, quelles pommes de terre dois-je prendre ?			
<i>Type</i> : ..... <i>Variété</i> : .....			
		3	.....
<b>Question 14</b>			
Quel est l'insecte parasite des pommes de terre ? .....			
De quelle famille botanique fait partie la pomme de terre ? .....			
Pourquoi les pommes de terre nouvelles ne conviennent-elles ni pour frire ni pour faire de la purée ? .....			
		1.5	.....
<b>Question 15</b>			
Quels sont les nutriments que contiennent les céréales ? Citez-en trois :			
1) ..... 2) ..... 3) .....			
Dans quelle partie du grain d'une céréale trouve-t-on la matière grasse ? .....			
Qu'est-ce que le gluten ? .....			
Citez trois céréales non panifiables :			
1) ..... 2) ..... 3) .....			
		4	.....
<b>Question 16</b>			
Quelles sont les précautions à prendre pour conserver la farine à l'économat ?			
.....			
Quelle farine utilise-t-on pour préparer les blinis russes et les galettes bretonnes ?			
.....			
Quelle quantité de grain en % est présent dans ?			
<i>La farine complète</i> : ..... <i>La farine mi-blanche</i> : .....			
<i>La farine bise</i> : ..... <i>La farine fleur</i> : .....			
		3	.....
Report		46.5	.....

Marchandises	Points	
<div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px 10px;">Report</div>	46.5	.....
<p><b>Question 17</b></p> <p>Il existe plusieurs formes de grain de riz. Citez-en trois, ainsi que leurs noms et leurs utilisations en cuisine :</p> <p><b>Forme :</b> ..... <b>Nom :</b> ..... <b>Utilisation :</b> .....</p> <p><b>Forme :</b> ..... <b>Nom :</b> ..... <b>Utilisation :</b> .....</p> <p><b>Forme :</b> ..... <b>Nom :</b> ..... <b>Utilisation :</b> .....</p> <hr style="border: 2px solid gray;"/>	4.5	.....
<p><b>Question 18</b></p> <p>Les légumineuses ont la plus haute teneur en protéines de toutes les variétés de végétaux. Citez trois autres éléments nutritionnels qu'elles nous apportent :</p> <p>1) ..... 2) ..... 3) .....</p> <p>Citez trois produits à base de légumineuses :</p> <p>1) ..... 2) ..... 3) .....</p> <p>A partir de quelle légumineuse fabrique-t-on le tofu ? .....</p> <p>Quelle légumineuse allez-vous utiliser pour ces préparations ?</p> <p><b>Chili con carne :</b> .....</p> <p><b>Couscous :</b> .....</p> <hr style="border: 2px solid gray;"/>	4.5	.....
<p><b>Question 19</b></p> <p>Quelle est la différence entre le tofu et le yasoja ?</p> <p><b>Tofu :</b> .....</p> <p><b>Yasoja :</b> .....</p> <hr style="border: 2px solid gray;"/>	1	.....
<p><b>Question 20</b></p> <p>Soulignez les produits qui ne sont pas des légumineuses :</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Borlotti - Blé - Fèves - Lentilles - Sarrasin - Petits pois - Soja - Pois chiches</i></b></p> <p>Le rutabaga est un légume racine / tubercule. Citez deux autres légumes de ce type ainsi qu'une utilisation culinaire différente pour chacun d'eux :</p> <p>1) ..... 2) .....</p>	3	.....
<div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px 10px;">Report</div>	59.5	.....

Marchandises	Points	
<div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Report</div> <p><b>Question 21</b></p> <p>Quels éléments précieux pour notre alimentation contiennent les fruits ? Citez-en trois :</p> <p>1) ..... 2) ..... 3) .....</p> <p>Certains fruits sont très riches en protéines et en graisses. Lesquels ?</p> <p>.....</p> <p>A quoi devez-vous faire attention lors de l'achat et du stockage des fruits ?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Comment devrait-on consommer les fruits afin de garder le maximum de substances aromatiques, de vitamines et de sels minéraux ? .....</p> <hr style="border: 2px solid gray;"/>	59.5	.....
<p><b>Question 22</b></p> <p>Quelles sont les six classifications des fruits ?</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>3) ..... 4) .....</p> <p>5) ..... 6) .....</p> <p>Fruit d'un arbuste buissonneux toujours vert qui croît dans les pays nordiques. Le fruit cru est très acide. La culture est très répandue en Scandinavie et aux USA. Qui suis-je ? .....</p> <p>Que signifie pour vous le mot « ionisation » ?</p> <p>.....</p> <hr style="border: 2px solid gray;"/>	3	.....
<p><b>Question 23</b></p> <p>Comment appelle-t-on la fraise sauvage ? .....</p> <p>Quand récolte-t-on les fraises de culture conventionnelle ? .....</p> <p>Peut-on garder longtemps les framboises au frigo ? Justifiez votre réponse :</p> <p>.....</p> <p>Quel est l'autre nom de la groseille à grappe ? .....</p> <p>De quelle couleur peuvent être les fruits du groseillier ? .....</p> <p>Quel est l'autre nom du cassis ? .....</p> <p>A quelle période récolte-t-on les myrtilles sauvages ? .....</p>	4	.....
Report	70	.....

Marchandises	Points	
<div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Report</div> <p><b>Question 24</b></p> <p>Que signifie l'appellation raisin de table ? .....</p> <p>Que signifie l'appellation raisin de cuve ? .....</p> <p>A quelle époque cueille-t-on le raisin ? .....</p> <p>Comment appelle-t-on la châtaigne qui contient un seul fruit dans la coque ? .....</p> <p>Quand récolte-t-on les châtaignes ? .....</p> <p>Comment appelle-t-on l'enveloppe épineuse qui enrobe le fruit ? .....</p> <hr style="border: 2px solid gray; margin-top: 10px;"/>	70	.....
<p><b>Question 25</b></p> <p>On distingue deux sortes d'amandes. Citez-les :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>Pourquoi faut-il utiliser des amandes amères crues avec parcimonie ?</p> <p>.....</p> <p>Comment doit-on stocker les amandes sèches ?</p> <p>.....</p> <p>La noisette est le fruit du noisetier ou du ? .....</p> <p>On récolte les noisettes à quelle période de l'année ? .....</p> <hr style="border: 2px solid gray; margin-top: 10px;"/>	3	.....
<p><b>Question 26</b></p> <p>La noix se compose de trois parties, quelles sont-elles ?</p> <p>1) ..... 2) ..... 3) .....</p> <p>Comment appelle-t-on les cerneaux de noix qui sont abîmés ? .....</p> <p>Les noix se gardent que peu de temps, car elles deviennent rances. Pourquoi ?</p> <p>.....</p> <p>Quelle est la noix que l'on confondait au siècle dernier avec la noix de Grenoble, qui est cultivée aux USA ? .....</p>	3	.....
Report	79	.....



Marchandises	Points	
<div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Report</div> <p><b>Question 27</b></p> <p>Citez deux pommes qui conviennent à la consommation crue :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>Citez deux pommes qui conviennent à la consommation cuite :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>A quelle période de l'année récolte-t-on les pommes ? .....</p> <p>Citez deux variétés de poires :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>De quel fruit s'agit-il ? Issu de la pollinisation naturelle entre un poirier et un pommier. Ce fruit à la forme d'une pomme et le goût de la poire : .....</p> <hr style="border: 2px solid gray;"/>	79	.....
<p><b>Question 28</b></p> <p>Le coing se prête parfaitement bien à la confection de gelée, pourquoi ?</p> <p>.....</p> <p>A quelle période de l'année récolte-t-on les coings ? .....</p> <p>Citez deux apprêts culinaires avec le coing :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>Dans quelle classification de fruit mettriez-vous l'abricot ? .....</p> <p>Quelle est la vitamine dont l'abricot est très riche ? .....</p> <p>Quand récolte-t-on les abricots en Suisse ? .....</p> <hr style="border: 2px solid gray;"/>	4	.....
<p><b>Question 29</b></p> <p>Comment appelle-t-on le cerisier sauvage ? .....</p> <p>Les cerises sont rassemblées en trois sous-groupes. D'après les descriptions ci-dessous, citez les trois variétés manquantes :</p> <p><b>Fruit en forme de cœur, douce, noire à rouge foncé :</b> .....</p> <p><b>Gros fruit à chair ferme, de couleur vieil ivoire à rouge tendre :</b> .....</p> <p><b>Fruit aigre à cueillir quand sa robe passe du rouge vif au rouge brun :</b> .....</p> <p>Quand a lieu, en général, la cueillette des cerises en Suisse ? .....</p>	3.5	.....
Report	89	.....

Marchandises	Points	
Report	89	.....
<p><b>Question 30</b></p> <p>Quelles sont les deux sortes de pêches ?</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>A quelle période de l'année récolte-t-on les pêches ? .....</p> <p>Comment appelle-t-on le fruit obtenu par croisement entre la prune et la pêche ou la chair n'adhère pas au noyau : .....</p> <p>Comment appelle-t-on le fruit obtenu par croisement entre la prune et la pêche ou la chair adhère au noyau : .....</p> <p>Les prunes sont classées en quatre grandes catégories. Citez le type de chacune catégorie manquante :</p> <p><b>Prune ronde et jaune du type :</b> .....</p> <p><b>Grosse prune verte et ronde du type :</b> .....</p> <p><b>Prune allongée et violette du type :</b> .....</p> <p><b>Comment appelle-t-on une prune séchée ?</b> .....</p> <hr/>	4.5	.....
<p><b>Question 31</b></p> <p>Quelle différence y a-t-il entre de la confiture et de la marmelade ?</p> <p><b>Marmelade :</b> .....</p> <p><b>Confiture :</b> .....</p> <p>Comment prépare-t-on les fruits confits à la moutarde (mostarda) ?</p> <p>.....</p> <p>Comment peut-on différencier une clémentine d'une mandarine ?</p> <p>.....</p> <hr/>	2	.....
<p><b>Question 32</b></p> <p>L'orange couvre plus de la moitié de nos besoins quotidiens en une certaine vitamine. Laquelle ? .....</p> <p>Combien de temps faut-il pour que les oranges arrivent à maturité ?</p> <p>.....</p> <p>La variété de clémentine tangerine est très petite, sans pépin, son écorce n'est pas liée à la chair. Elle sert de base à la confection d'une liqueur. Laquelle ?</p> <p>.....</p> <p>A quelle température faut-il conserver l'ananas ? .....</p>	2	.....
Report	97.5	.....

Marchandises	Points	
Report	97.5	.....
<p><b>Question 33</b></p> <p>Avec quelle orange confectionne-t-on l'orangeat ? .....</p> <p>Quel est le petit agrume, ressemblant à un citron, qui a une écorce verte fine ? .....</p> <p>Comment appelle-t-on l'arbre qui produit les oranges amères ? .....</p> <p>Quand le citronnier fructifie-t-il ? .....</p> <p>Le pomelo est le plus gros des agrumes, il est hybride de deux agrumes. Lesquels ? .....</p> <p>Comment appelle-t-on cette petite orange cultivée dans le sud de l'Italie. L'essence de son zeste est très réputée pour son odeur douce ? .....</p>	3	.....
<p><b>Question 34</b></p> <p>Le bananier est-il un arbre ou une herbe ? .....</p> <p>Sur la plante, les bananes sont assemblées en bouquet. Comment s'appelle-t-il ? .....</p> <p>Quelle température minimale la banane exige-t-elle lors du transport et du stockage ? .....</p> <p>Comment appelle-t-on l'arbre qui produit les dattes ? .....</p>	2	.....
<p><b>Question 35</b></p> <p>Quelle est l'utilisation particulière du jus de papaye ? .....</p> <p>Comment appelle-t-on l'arbre qui produit des kakis ? .....</p> <p>Quel nutriment principal le pain contient-il ? .....</p> <p>Pourquoi les pains complets ont-ils, du point de vue de la diététique, plus de valeur que le pain blanc ? ..... .....</p>	2	.....
Report	104.5	.....

Marchandises	Points	
Report	104.5	.....
<p><b>Question 36</b></p> <p>Que nous apporte l'avocat dans notre alimentation ? Citez deux éléments :</p> <p>1) .....  2) .....</p> <p>Le bassin méditerranéen nous fournit deux variétés de figues différenciées par la couleur de leur peau. Citez-les :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>Comment appelle-t-on la plante qui produit les figues de barbarie ? .....</p> <p>Le kiwi est originaire de Chine. Quel est son deuxième nom ? .....</p> <p>Quels sont les éléments nutritifs que nous apporte le kiwi dans notre alimentation ? Citez-en deux :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <hr/>	4	.....
<p><b>Question 37</b></p> <p>De quelles plantes extrait-on le sucre ? Citez les deux plus importantes :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>Nous trouvons plusieurs formes de sucres en cuisine. Citez leur nom selon leurs provenances :</p> <p><b>Sucre provenant de l'amidon de la pomme de terre ou maïs :</b> .....</p> <p><b>Sucre provenant des fruits :</b> .....</p> <p><b>Sucre provenant du lait et du fromage :</b> .....</p> <p><b>Sucre provenant des céréales en germination :</b> .....</p> <hr/>	3	.....
<p><b>Question 38</b></p> <p>Comment appelle-t-on le sucre brut enrobé de mélasse ? .....</p> <p>Quel est le produit naturel qui contient beaucoup de sucre inverti ? .....</p> <p>Quelle est la sorte de sucre la plus utilisée en cuisine ? .....</p>	1.5	.....
Total	113	.....