

	<b>L'Ecole professionnelle de Montreux (EPM)</b> 	Nom & Prénom : ..... Classe : ..... Date : ..... Note : .....
3 <sup>ème</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><u>Question 1</u></b></p> <p>Comment appelle-t-on la viande des animaux sauvages ? .....</p> <p>Il arrive que la viande de gibier soit "échauffée". Quelle en est la cause ? .....</p> <p>Pourquoi est-il recommandé de surgeler le gibier à poils dans sa peau ? .....</p> <p>Citez deux gibiers à poils pour lesquels un contrôle vétérinaire est demandé :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <hr/>	2.5	.....
<p><b><u>Question 2</u></b></p> <p>Quel est le plus gros gibier (cervidé) encore en liberté ? .....</p> <p>Qu'est-ce que un lapereau ? .....</p> <p>Quel est le nom du lapin sauvage ? .....</p> <p>Comment s'appelle le membre inférieur du chevreuil ? .....</p> <p>Citez la partie la plus tendre du cerf ? .....</p> <p>Comment appelle-t-on un lièvre mâle ? .....</p> <p>Le dos du lièvre est le morceau le plus prisé. Comment se nomme-t-il ? .....</p> <hr/>	3.5	.....
<p><b><u>Question 3</u></b></p> <p>Que doit subir le gibier à plumes avant d'être consommé ? .....</p> <p>Citez deux repères de l'âge et de la qualité du jeune gibier à plumes :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>Quelles sont les particularités de la viande du gibier à plumes ? Nommez-en deux :</p> <p>1) ..... 2) .....</p>	2.5	.....
Report	8.5	.....

Marchandises		Points	
	Report	8.5	.....
<p><b><u>Question 4</u></b></p> <p>Quelle expression employons-nous pour désigner la chair de gibier à plumes qui a subi un faisandage correct ? .....</p> <p>Quelle méthode de cuisson recommandez-vous pour du jeune gibier à plumes ? .....</p> <p>Je porte le nom de pigeon ramier ou de ? .....</p> <p>La perdrix des neiges a un deuxième nom, lequel est-ce ? .....</p> <p>Quel est le deuxième nom du cop de bruyère ? .....</p> <p>Est-il nécessaire de barder le gibier à plume ? Justifiez votre réponse : .....</p>		3	.....
<p><b><u>Question 5</u></b></p> <p>Citez les deux grandes classifications des champignons :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>Quels sont les éléments nutritionnels qui se trouvent dans les champignons ? Citez-en trois :</p> <p>1) ..... 2) ..... 3) .....</p> <p>Les champignons sont-ils faciles à digérer ? Justifiez votre réponse : .....</p>		3	.....
<p><b><u>Question 6</u></b></p> <p>Quelles sont les cinq parties des plantes qui peuvent être utilisées comme épice ?</p> <p>1) ..... 2) ..... 3) ..... 4) ..... 5) .....</p> <p>De quelle manière les épices favorisent-elles la digestion ? .....</p>		3	.....
<p><b><u>Question 7</u></b></p> <p>Se trouve dans le bassin méditerranéen. Il en existe de plusieurs grandeurs. Elles se nomment : les petites " nonpareilles ", les moyennes " surfines ", les grosses " capucines ". De quel épice s'agit-il ? .....</p> <p>D'où tire-t-on la cannelle ? .....</p> <p>Quelle est l'épice à racine dont les jeunes rhizomes seront confits ? .....</p> <p>Comment désigne-t-on la capsule de couleur rouge-jaunâtre qui entoure la noix de muscade ? .....</p>		2	.....
	Report	19.5	.....

Marchandises		Points															
Report		19.5	.....														
<p><b><u>Question 8</u></b></p> <p>Pourquoi ne faut-il jamais faire revenir une épice moulue avec un mets ?</p> <p>.....</p> <p>Comment peut-on conserver les herbes aromatiques fraîches pour une courte période ?</p> <p>.....</p> <p>Citez deux méthodes de conservation à long terme qui conviennent aux herbes aromatiques :</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>Quelle partie de la plante de curcuma emploie-t-on pour faire de la poudre ? .....</p>		2.5	.....														
<p><b><u>Question 9</u></b></p> <p>Quelles sont les couleurs des deux variétés de graines de moutarde ?</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>A part les graines, quels sont les autres ingrédients qui sont nécessaire pour confectionner de la moutarde ? Citez-en trois</p> <p>1) ..... 2) ..... 3) .....</p> <p>Quelle est la sorte de poivre qui a été séché avant maturité ? .....</p> <p>Comment produit-on le poivre blanc ?</p> <p>.....</p> <p>Quel est le poivre qui est récolté avant maturité et conservé en marinade ? .....</p> <p>Quelle est la plante qui produit la vanille ? .....</p> <p>Par quel processus le délicieux parfum dans la gousse de vanille s'élabore-t-il ?</p> <p>.....</p>		5	.....														
<p><b><u>Question 10</u></b></p> <p>Citez pour chacune des herbes aromatiques deux utilisations typiques en cuisine :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Herbes aromatiques</th> <th>Deux utilisations typiques</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Coriandre</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Marjolaine</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Sauge</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Cerfeuil</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Estragon</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Aneth</b></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Herbes aromatiques	Deux utilisations typiques	<b>Coriandre</b>		<b>Marjolaine</b>		<b>Sauge</b>		<b>Cerfeuil</b>		<b>Estragon</b>		<b>Aneth</b>		6	.....
Herbes aromatiques	Deux utilisations typiques																
<b>Coriandre</b>																	
<b>Marjolaine</b>																	
<b>Sauge</b>																	
<b>Cerfeuil</b>																	
<b>Estragon</b>																	
<b>Aneth</b>																	
Report		33	.....														

Marchandises		Points	
	Report	33	.....
<b><u>Question 11</u></b>			
Quelle est la composition chimique du sel de cuisine ? .....			
Nommez les deux genres d'exploitation pour obtenir du sel :			
1) ..... 2) .....			
Comment obtient-on du vinaigre ?			
.....			
Quelles sont les propriétés du vinaigre ? Citez en trois :			
1) ..... 2) ..... 3) .....			
Comment appelle-t-on ce vinaigre réputé fabriqué dans la région de Modène ?			
.....			
.....		4	.....
<b><u>Question 12</u></b>			
Où réside la différence entre les stimulants et les aliments ?			
.....			
.....			
Quelles sont les substances contenues dans les stimulants qui ont une action excitante (éventuellement tranquillisante) ? Citez-en trois :			
1) ..... 2) ..... 3) .....			
La botanique établit plus de 80 sortes de caféiers, deux d'entre elles ont une importance particulière. Lesquelles ?			
1) .....			
2) .....			
Quel est l'aspect des fruits mûrs du caféier ? .....			
.....		3.5	.....
<b><u>Question 13</u></b>			
Quel est le procédé qui développe l'arôme du café ? .....			
Par quel procédé obtient-on le meilleur café soluble ? .....			
Comment appelle-t-on la graine de cacao torréfiée débarrassée de sa coque ?			
.....			
Comment appelle-t-on l'opération qui consiste à griller les graines de cacao pour développer leurs arômes ? .....		2	.....
	Report	42.5	.....

Marchandises		Points									
Report		42.5	.....								
<p><b>Question 14</b></p> <p>Quelles sont les quatre manières de grouper le thé ?</p> <p>1) ..... 2) .....</p> <p>3) ..... 4) .....</p> <p>Citez trois pays fournisseurs de thé :</p> <p>1) ..... 2) ..... 3) .....</p> <p>Quel est le nom et la hauteur de l'arbre qui produit du thé ?</p> <p>.....</p> <p>Pour le thé vert et les infusions aux herbes et aux fruits, à quelle température laisse-t-on refroidir l'eau bouillante avant de l'utiliser ? .....</p>		4.5	.....								
<p><b>Question 15</b></p> <p>Comment appelle-t-on les graines de cacao qui se trouvent dans le fruit ? .....</p> <p>Citez trois variétés de chocolat ainsi que les ingrédients qui les composent :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Variétés de chocolat</th> <th>Ingrédients</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Variétés de chocolat	Ingrédients							3.5	.....
Variétés de chocolat	Ingrédients										
<p><b>Question 16</b></p> <p>Qu'est-ce que le persipan ?</p> <p>.....</p> <p>Quels sont les composants du massepain ? .....</p> <p>Où trouve-t-on principalement la pectine ? .....</p> <p>Quel est l'emploi de la pectine ? .....</p>		2	.....								
Report		52.5	.....								

Marchandises	Points	
Report	52.5	.....
<p><b><u>Question 17</u></b></p> <p>Définissez ce que sont les produits semi-finis de pâtisserie :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Citez trois manières pour stocker les produits semi-finis de pâtisserie :</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p> <p>3) .....</p>	2	.....
<p><b><u>Question 18</u></b></p> <p>Quel est le liant végétal qui a un pouvoir gélifiant huit fois supérieur à celui de la gélatine ?</p> <p>.....</p> <p>Avec quel végétal fabrique-t-on ce gélifiant ? .....</p> <p>Avec quels produits fabrique-t-on la gélatine ? .....</p> <p>Pour quelle raison ne faut-il pas cuire la gélatine avec les aliments ?</p> <p>.....</p> <p>Si vous utilisez en même temps de la gélatine et de l'ananas ou du kiwi frais que risque-t-il d'arriver ? Justifiez votre réponse :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	2.5	.....
Total	57	.....