

Maximum des points	39p.
Total des points obtenus	

1. Selon les affirmations, positionnez la méthode de culture correspondante ci-dessous ! (p.3)		4p.
<input type="checkbox"/> Culture hors-sol – <input type="checkbox"/> Production intégrée – <input type="checkbox"/> Culture conventionnelle – <input type="checkbox"/> Production biologique		
Affirmations	Réponses	
<p>La culture biologique est contrôlée pour une meilleure santé et dans le plus grand respect possible de l'environnement. Les engrais et produits autorisés sont répertoriés dans une liste officielle et toute manipulation génétique est interdite pendant toute la production. Si ces exigences sont remplies, le producteur obtient la distinction du « Bourgeon».</p> 		
<p>Utilisation ciblée d'engrais et de produits phytosanitaires courants et autorisés dans le but de garantir un rendement aussi optimal que possible.</p>		
<p>La technique hors-sol n'est utilisée que dans des serres. C'est une culture à long terme, sans les contraintes climatiques. Les plantes obtiennent les substances nutritives nécessaires sur des nattes de laine de roche ou avec les racines trempées directement dans la solution nutritive.</p> <p>Quelques légumes se prêtent à cette culture soit : les aubergines, concombres, poivrons, tomates. Ce type de culture est en pleine croissance.</p>		
<p>Cette production adaptée à l'écologie doit maintenir la fertilité du sol à long terme et une culture maraîchère rentable. L'utilisation d'engrais et de produits phytosanitaires doit être diminuée selon le principe « aussi peu que possible - autant que nécessaire».</p> <p>Labels/marques: IP SUISSEGARANTIE.</p> 		

2. Nommez la découpe des légumes ! (p.8-89)				4p.
				

3. a) Définissez ce qu'est « la mise en place », écrivez une phrase complète ! (p.87+181)		3p.
b) Distinguez deux types de mises en place différentes		
<p>a)</p> <p>.....</p>		
<p>b)</p>		

4. La tenue de travail doit être complète, correcte et propre. Quelle est la tenue professionnelle du cuisinier ? Notez les <u>six</u> éléments. (p. 179)			6p.

5. a) Des achats bien planifiés épargnent du temps et de l'argent. Cette activité s'étend de l'évaluation des besoins jusqu'au contrôle. Il faut tenir compte des facteurs suivants, numérotez et mettez-les dans l'ordre. (p.87)			7p.		
b) Le contrôle de la livraison nécessite d'être effectué le plus rapidement possible. Dès qu'elle est acceptée et contrôlée, la marchandise doit être stockée correctement dans le respect. Numérotez et mettez-les dans l'ordre. (p.181)					
a)		Acquisition de la marchandise	b)		Comparer la quantité
		Fournisseurs		2	Evaluer et estimer la qualité
	3	Prix			Contrôler la température
		Quantité		4	Comparer les indications de prix
		Temps			Stocker correctement

6. Quelle consigne doit-on respecter dans le stockage correct ? (p.181)		3p.
Les..... (frigo, congélateur, économat).		
De la zone..... (produits bruts) et..... (produits transformés).		

7. Selon les affirmations ci-dessous, cochez vrai ou faux dans la bonne case ! (p.5+6)			5p.
Affirmations	Vrai	Faux	
La pomme de terre est un tubercule comestible produit par l'espèce <i>Solanum tuberosum</i> , appartenant à la famille des solanacées. Elle n'est pas considérée comme un légume.			
Les pommes de terre sont plus pauvres en énergie que les produits de céréales, car leur teneur en hydrates de carbone est plus faible. Elle contient également des protéines, du calcium, des vitamines et beaucoup de graisse.			
Les pommes de terre doivent être entreposées dans un local sombre, bien aéré et à une température à 8 à 9°C.			
Des pommes de terre type A (Charlotte, Amandine) éclatent à la cuisson, celle de type B-C (Bintje, Urgenta, Désirée) restent donc fermes			
Les pommes de terre peuvent développer deux toxines, de la solanine et de l'acrylamide.			

8. Calculez la recette d'une pommes purée pour une personne, utilisez votre calculatrice ! (p.204)								7p.
Ingrédient	Quantité pour 10 personnes	Unité	Prix	CHF/Unité	Coût de marchandise	CHF		
Désirée	1.500	Kg	1.20	CHF/kg		CHF		
Sel, poivre, muscade	10	X	0.05	CHF/x		CHF		
Beurre	0.080	kg	12.50	CHF/kg		CHF		
Lait	0.200	litre	1.50	CHF/litre		CHF		
TOTAL pour 10 personnes						CHF		
Ecrivez votre calcul !								
TOTAL pour une personne						CHF		