

Maximum des points	35p.
Total des points obtenus	

1. Selon les images ci-dessous, nommez les aromates et numérotez avec les ingrédients ! (p. 90-91)

1. Carotte – **2. Céleri** – **3. Oignon** – **4. Poireau** – **5. Oignon torréfié** – **6. Persil** – **7. Thym et romarin frais**

8p.

Image de l'aromate	Nom de l'aromate	Les composants de l'aromate
	Sachet d'épices	Thym, romarin, clous de girofle, feuille de laurier, mignonette
		
		
		
		

2. Complétez les phrases avec les mots correspondants pour la préparation d'un fond de légumes ! (p.108-109)	6p.
écumer – corps gras – étuver – poireau et oignon – mijoter – refroidir	
<p>Faire fondre le <input type="text"/>. Ajouter les ingrédients de base dans l'ordre : éléments acide <input type="text"/> <input type="text"/> puis chou et le reste des légumes. Faire <input type="text"/> chaque fois. Ajouter l'eau froide. Porter à ébullition et <input type="text"/>. Ajouter le sachet d'épices et le bouquet aromatique. Légèrement saler. Laisser <input type="text"/>. Écumer régulièrement. Passer à l'étamine et <input type="text"/> immédiatement.</p>	

3. a) Quelle technique de pré-cuisson utilisez-vous pour un bouillon d'os ? (110-111)	2 p.
b) Expliquez pourquoi on débute cette méthode de cuisson à froid. Ecrivez une phrase complète !	
a)	
b)	

4. Convertissez toutes les unités à l'unité demandée. Effectuez et écrivez les opérations de calcul en utilisant votre calculatrice. Arrondissez correctement. Notez l'unité. Soulignez la réponse ! (p.205)		11p.
0.250 kg - 0.080 kg + 200 gr = Réponse en gr		
0.34 CHF – 5 cts + 32.02 CHF = Réponse en CHF		
212 gr + 1.200 kg – 0.002 kg = Réponse en kg		
45 cts + 54.45 CHF – 154 cts = Réponse en CHF		
220 ml + 1.200 l + 140 cl + 12 dl + 18 ml = Réponse en lt		

5. Ecrivez les mets de la dernière application de la semaine précédente ! (p.231-234)	8p.