

Maximum des points	25p.
Total des points obtenus	

1.	Numérotez les activités de la préparation d'une crème de légumes selon la bonne pratique de fabrication (BPF). (p.112-113)	3p.
	<i>(0.5p/réponse)</i>	
2	Saupoudrer d'un peu de farine, laisser refroidir légèrement. Un peu de farine affine la liaison. La quantité dépend de la capacité de liaison du légume. Refroidir permet d'éviter la formation de grumeaux lors de l'adjonction du fond bouillant.	
	Passer au mixeur. Le légume donne à la fois le liant et l'arôme.	
	Porter à ébullition, rectifier l'assaisonnement, affiner avec de la crème.	
	Laisser bouillir, écumer Laisser mijoter juste le nécessaire pour ménager les substances actives.	
	Suer le Matignon dans du beurre ou de la graisse végétale. L'acidité des légumes est éliminée. Les substances aromatiques se développent.	
	Passer au chinois (si besoin !). Les morceaux restants sont retenus et la consistance est plus fine.	
	Compléter avec le fond de légumes bouillant, porter à ébullition en remuant. Si l'on dispose d'un fond de cuisson du légume correspondant (p. ex. fond d'asperges), il faut le préférer.	

2.	Numérotez les activités de la préparation d'un potage taillé selon la bonne pratique de fabrication (BPF). b) Proposez une garniture servit à part (p.114)	4p.
	<i>(0.5p/réponse)</i>	
	Ajouter les autres légumes (sans les pommes de terre), laisser suer	
	Après 10 min. environ, ajouter les pommes de terre, le temps de cuisson des pommes de terre est plus court,	
	Ajouter éventuellement les autres ingrédients, par exemples : pâtes cuites séparément, légumineuses, riz, dés de tomate, crème	
	Rectifier l'assaisonnement, parsemer de fines herbes, pour conserver la couleur et la saveur, n'ajouter les fines herbes qu'au dernier moment	
	laisser cuire en gardant les légumes légèrement croquants, une cuisson trop longue entraîne une perte des substances nutritives, de couleur, de saveur et de consistance	
	Mouiller avec le fond de légumes, l'eau ou bouillon porté à ébullition, écumer, lorsqu'on a beaucoup de légumes, on peut aussi utiliser de l'eau, l'écume contient des impuretés	
	Laisser suer les oignons*, poireaux* et chou frisé* dans le corps gras, l'acidité des légumes est éliminée (*contiennent beaucoup d'acidité), les substances aromatiques se développent	
	b)	

3. Quels sont les critères de présentation d'un potage ? (p.164+enseignant-e)		8p.

4. Quelle trois catégories des potages avez-vous préparé ? (classification) (p.112-117)			3p.
Potage cultivateur	Potage / Velouté / Crème Crécy	Potage des Grisons Soupe à l'oignon gratiné lyonnaise	

5. Vous devez servir 0.090 kg de perles de concombre pour un accompagnement d'un mets d'un banquet de 55 personnes. Perte à la cuisson 9%, perte à la lever à cuillère 25%, perte à l'épluchage 8%. Calculez la quantité brute que vous devez commander à votre maraîcher, arrondi au kg supérieur. Arrondir correctement. (révision)	5p.

6. 12.000 kg de pommes de terre brutes coûtent CHF 15.60. Perte à l'épluchage 7%. Combien coûte 1.000 kg de pommes de terre épluchées ? (révision)	2p.