

Maximum des points	34p.
Total des points obtenus	

1. a) Sur quelle source de chaleur peut-on griller ? b) Comment est transmise la chaleur ? (p.120)			4p.
a)		b)	

2. Quelles sont les points à respecter pour obtenir un très bon résultat de la technique de cuisson « griller » ? (p.120)			3p.

3. Plusieurs techniques de cuissons sont expliquées dans le support de cours. Selon les images ci-dessous, déterminez la technique de cuisson correspondante. (p.120-126)				7p.
<p>①</p> <p>avec pression (vapeur sèche)</p>	<p>avec couvercle au four colorer</p> <p>200°C</p> <hr/> <p>déglacer – réduire</p> <p>180°C</p> <hr/> <p>mouiller 1/2 et braiser</p> <p>180°C</p> <hr/> <p>passer le fond et le dégraisser</p>	<p>sans couvercle début</p> <p>220° à 250°C</p> <hr/> <p>ensuite</p> <p>150° à 200°C</p>	<p>avec couvercle étuver et glacer</p> <p>150°C</p> <hr/> <p>faire sauter et glacer dans le fond réduit</p> <p>200°C</p>	
<p>②</p> <p>0.4 à 0.5 bar</p> <p>ou avec pression (vapeur humide)</p>				
<p>③</p> <p>100°C</p> <p>200 à 220°C</p> <p>sans pression</p>				
<p>avec couvercle</p> <p>100°C</p>	<p>sans couvercle</p> <p>160 à 180°C</p>	<p>sans couvercle</p> <p>jusqu'à l'ébullition</p> <p>eau</p>	<p>sans couvercle</p> <p>150°C</p> <p>friture</p>	

4. Notez avec vos mots quelques conseils pour une présentation attrayante des légumes. (p.165)		5p.
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

5. Vous faites un inventaire de l'économat avant l'arrivée de la nouvelle marchandise. Complétez le tableau. (révision)								10p.
	Inventaire	Livraison	Stock final		Inventaire	Livraison	Stock final	
Riz basmati	12.500 kg	5.000 kg		Sel de cuisine		10.000	21.400 kg	
Sucre	2.000 kg		52.000 kg	Vin rouge	6.000 litres	12.000 litres		
Farine blanche	3.750 kg	8.500 kg		Œufs	36 pièces		216 pièces	
Huile d'olive	3 bouteilles		27 bouteilles	Poivre		0.500 kg	0.580 kg	
Nouilles		5.000 kg	11.100 kg	Lait UHT	13 x 0.500 l	24 x 0.500 l		

6. Classez les légumes de l'application du jour dans leur famille correspondantes. (révision / enseignant-e) (p.8-16)					5p.
Endives	Chou-fleur	Céleri / Carotte	Aubergine	Laitue romaine	