

Maximum des points	73p.
Total des points obtenus	

1. a) Je suis un légume d'une grande famille. b) Ma forme est variée et on me trouve en différentes couleurs au marché, je contiens beaucoup d'eau, on me découpe en concassée et en dés. Je m'appelle c) Nommez 5 frères/sœurs ? d) On me trouve en diverses préparations, nommez en 3 ! e) Citez deux technique de cuisson adaptées ! (p.11)				12p.
a)	b)	c)	c)	
c)	c)	c)	d)	
d)	d)	e)	e)	

2. Citez les 4 façons de mode de pêches/élevage des poissons ! (p.72)		4p.

3. Expliquez avec vos mots une recommandation sur la pêche durable. (p.72)		2p.

4. Reliez les affirmations proposées selon les différentes classifications possibles et complétez avec A = origine ; B = teneur en graisse ; C = selon la qualité ! (p.72-73)			7p.
(A ou B ou C)	Classification		Affirmations / explications
	Poisson d'eau douce		Vivent dans les régions côtières et en haute mer
	Poissons de consommation courante		De qualité supérieure, très demandés et plus chers
	Poissons maigres		Les graisses, représentant plus de 10% (anguille, hareng, saumon, sardine, maquereau)
	Poissons mi-gras		Leur réserve de graisse est inférieure à 10% (daurade, truite, carpe, rascasse, sole)
	Poissons gras		La réserve de graisse, moins de 1% (cabillaud, aiglefin, perche, brochet, sandre)
	Poissons nobles		De qualités moyennes, abondantes et avantageuses, poisson à chair ferme avec peu d'arêtes, sauvage ou d'élevage
	Poisson de mer		Vivent dans les rivières, fleuves, étangs et les lacs

5. Quels sont les critères de qualité du poisson frais entier ? Mettez une croix ce qui est également applicable pour les filets de poissons ? (p.73-74)			8p.
Partie du poisson	Critères de qualité à retenir	Critères des filets	
Ecailles			
Branchies / Ouïes			
Peau			
Yeux			
Chair			
Cavité abdominale			
Intestins			
Odeur			

6. Quelle méthode de conservation connaissez-vous, notez en quatre ! (p.81)				4p.

7. Numérotez la préparation de pommes de terre avec la découpe. (p.127)					6p.
1 = en dés ; 2 = en bâtonnets ; 3 = en tranches ; 4 = levées à la cuillère ; 5 = tournées.					
	Pommes Parmentier, Maxime		Pommes allumette, frites		Pommes noisette, olivette
	Pommes nature, fondante, gousse d'ail, château		Pommes chips, boulangère, gaufrette		Pommes Pont-Neuf

8. On distingue 3 sauces à base de tomates suivantes, les quelles ? (p.118-119)				3p.

9. Citez 3 dérivés de la sauce tomate ! (p.118-119)				3p.

10. Quelles importances/tâches ont les lipides dans notre alimentation ? (p.171-172)				6p.

11. Complétez le tableau avec les mots mis à disposition. (p.171-172)					9p.
Animale – Végétale – Acides gras saturés – 50% – 25 % - Huile – Graisse					
Classification des lipides					
Beurre / Saindoux	Poissons	Coco	Noisette / Olive Arachide / Colza	Tournesol / Noix Germe de blé	
			Acides gras mono-insaturés	Acides gras polyinsaturés	
Besoin en lipides : 25%					

12. a) Citez 3 aliments avec des graisses cachées ! b) Quelles autre substances analogues aux lipides ? c) Nommez les deux émulsions possible en cuisine ? (171-172)			7p.
a)			
b)			
c)			

13. Pour préparer des tomates concassées, vous devez monder, épépiner et couper 4.250 kg de tomates entières. La perte due à ces préparations est de 47.50%. Calculez combien de kg de tomates concassées obtenez-vous. (p.210)	2p.