

Maximum des points	37p.
Total des points obtenus	

1. Nommez les légumes appartenant à la famille des légumes bulbes. (p.12)				4p.

2. Indiquez les techniques de cuissons pour les morceaux de bœuf ci-dessous. (p.60)			3p.
 Cou de bœuf	 Côte couverte de bœuf	 Basse côte de bœuf	

3.a) Il existe 2 catégories de sauces à l'huile, nommez-les ! b) décrivez 2 variations de sauce à l'huile. (p.94-95 et enseignant-e)		4p.

4. Numérotez la technique de cuisson « bouillir » selon la BPF. (p.155-156)		7p.
No.	Activité de base et justification	
	Laisser mijoter, écumer et dégraisser régulièrement. Ne pas couvrir, sans quoi on ne peut plus surveiller le processus	
	Ajouter la viande, porter à ébullition, écumer	
	Ajouter les aromates env. 1/2 heure avant la fin de la cuisson et la terminer. Viande bouillie bouquet garni avec oignons brûlés et sachet d'épices	
	Finir la viande bouillie conformément à l'utilisation prévue	
	Porter à ébullition un bouillon ou un fond correspondant	
	La mettre dans l'eau bouillante, la blanchir, l'égoutter. Rincer à chaud, puis à froid - Bouillon pour le bœuf et l'agneau bouillis	
	Préparer la viande pour la bouillir. Parer et ficeler les gros morceaux de viande, p. ex. pointe de grumeau ou palette de bœuf	

5. Mettez la bonne abréviation, <u>AGS</u> (acides gras saturés), <u>AGM</u> (acides gras mono-insaturés) et <u>AGP</u> (acides gras polyinsaturés) selon l'énoncé proposé. (p.173-174)					8p.
Cuisson haute température			Conservation limitée		
Facile à digérer			Sésame, germes de blé, pépins de raisin		
Basse température, cuisine froide			Solide à température ambiante		
Saindoux, beurre, graisse de friture			Liquide, fige au froid !		

6. a) Diverses éléments influencent la détérioration des lipides, les quelles ? b) Quel rôle ont les lipides dans la cuisine (écrivez une phrase complète) ? (p.173-174)					5p.
a)					
b)					

7. L'entremétier a besoin 15,500kg d'oignons pour une soupe à l'oignon lyonnaise. La perte d'épluchage est de 7,50%. Combien de kg doit-il éplucher pour sa soupe ? (arrondir au kg supérieur) (p.211)					3p.

8. Le rôtiisseur a besoin de 27,400kg de rôti de bœuf pour un banquet. La perte de cuisson s'élève à 25%. Combien de kg doit-il commander ? arrondir au 100gr supérieur) (p.211)					3p.