

Maximum des points	40p.
Total des points obtenus	





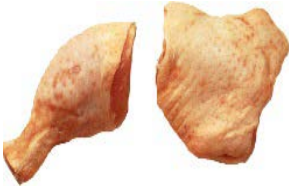

1. Expliquez avec des phrases complètes ce qui est une volaille et les bases légales les concernant. (p.67)	4p.
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	

2. Quelles sont les caractéristiques de qualité de la volaille ? (p.67)	9p.

3. Cochez les affirmations vraies concernant l'hygiène de travail avec la volaille. (p.68)				5p.
<input type="checkbox"/>	La volaille fraîche ne doit pas être préparée ni stockée avec la viande de boucherie	<input type="checkbox"/>	Eviter que l'eau de décongélation entre en contact avec d'autres denrées alimentaires	
<input type="checkbox"/>	La volaille dégelé peut se conserver jusqu'à 10 jours au frigo à légumes	<input type="checkbox"/>	Les ustensiles, appareils, etc. nécessaires pour préparer la volaille ne doivent pas être utilisés pour préparer d'autres denrées alimentaires	
<input type="checkbox"/>	Utiliser des planches à découper séparées bien distinctes (planches de couleurs pour le cru et le cuit)	<input type="checkbox"/>	Dégeler la volaille à température ambiante en cuisine	
<input type="checkbox"/>	Garder le liquide de décongélation pour un fond de volaille	<input type="checkbox"/>	Une fois le travail terminé, nettoyé immédiatement et soigneusement la place de travail, les ustensiles et les mains	

4. Qu'est-ce qu'on comprend sous le terme « abattis de volaille » ? (p.71)	3p.

5. Nommez les différentes volailles à chair blanche. (p.68-70)	6p.

6. Nommez les pièces et découpes de volaille (p.71)			6p.
			
.....	
			
.....	

7. Rédigez une consigne pertinente (une phrase complète) pour chaque risque d'accident. (p.182-183 et enseignant-e)		4p.
Couteaux		
Sols		
Appareils et installations à gaz		
Appareils et installations électriques		

8. Pour un banquet, l'entremétier a besoin de 8,400 kg de bouquet de chou-fleur pour préparer une salade. Pour préparer le chou-fleur, vous produisez 24% de perte. Calculez combien de chou-fleur, non pelées, vous devez commander chez le fournisseur. Arrondir 3 chiffres après la virgule. (p.212)	3p.
<p>Il faut préparer de chou-fleur.</p> <p>Arrondir la commande au demi-kilo supérieur : de chou-fleur</p>	