

Maximum des points	41p.
Total des points obtenus	

1. a) D'après l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, que signifie le terme : « Lait » ? (p.23-24) b) Citez trois autres mammifères qui puissent produire du lait !	4p.
a)	
b)	

2. Complétez le tableau des laits avec la teneur de graisse mise à disposition ! (p.23-24) Min.3.5% - entre 1.5 et 1.8% - entre 0.5 et 1.5% - max. 0.5%	4p.
Lait demi-écrémé	
Lait entier	
Lait écrémé	
Lait partiellement écrémé	

3. Selon la mode de conservation du lait, il y a une température et une durée de conservation. Reliez avec des lignes droites les mots proposés ! (8x0.5p.) (p.23-24)					4p.
Lait pasteurisé		Economat		7 à 10 jours	
Lait UHT		Max. 5°C		6 à 12 mois	
Lait condensé		Température ambiante		1 à 2 ans	
Lait en poudre		Economat		8 à 12 semaines	

4. Nommez la crème correspondante aux teneurs de graisse proposées ! (p.23-24) Demi crème - Double-crème - Crème à café - Crème entière				4p.
Max. 15%	Min. 25%	Min. 35%	Min. 45%	

5. Chaque crème a son utilisation. Complétez le tableau avec les mots mis à disposition ! (p.23-24)					6p.
Café/Thé	Sauce/Potage	Chantilly/Bavarois	Meringues/Baies	Soupe du Chalet	
Crème acidulée	Max. 15%	Crème épaisse	Min. 35%	Min. 45%	

6. Nommez les quatre parties du lapin avec une technique de cuisson différente ! (p.66)				8p.
				
.....	
.....	

7. a) Qu'est-ce qu'une vitamine ? Ecrivez une phrase complète ! (2p.) (p.175-176)		4p.
b) Classez les vitamines dans selon leur solubilité ! <input type="checkbox"/> A - <input type="checkbox"/> B - <input type="checkbox"/> Niacine - <input type="checkbox"/> C - <input type="checkbox"/> D - <input type="checkbox"/> E - <input type="checkbox"/> K (2p.)		
a)		
.....		
b) Liposoluble :		
Hydrosoluble:		

8. Calculez le coût de marchandise pour votre création de dessert. Arrondissez correctement ! (p.215)			7p.
Quantités : pièces, kg, litre	Prix unitaire : CHF / p., kg, ltr	Coût de la marchandise CHF	
12 p. biscuits à cuillère/pèlerines	0.25		
2,5 dl crème anglaise	2.70		
3 dl crème 35%	11.20		
4 p. feuilles de gélatine	0.05		
400 gr framboise	16.50		
150 gr menthe fraîche	8.90		
TOTAL			