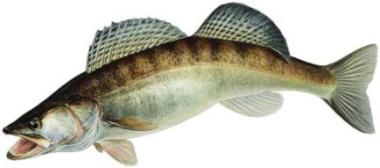


Maximum des points	42p.
Total des points obtenus	

<b>1. Tout sur l'épinard ! (p.14)</b>		<b>4p.</b>
a) Dans quelle famille de légume est classé l'épinard et avec quel autre légume ?    b) La saison d'épinard en Suisse ?		
c) Comment est conservé l'épinard ?                      d) Quelles substances nutritionnelles contient l'épinard ?		
a)	b)	
c)	d)	

<b>2. Nommez six autres familles de légumes ? (révision)</b>			<b>6p.</b>

<b>3. Reconnaissez les poissons d'eau douce ! (p.76-79)</b>			<b>6p.</b>
			
			

<b>4. Complétez le texte ci-dessous sur la technique de cuisson "pocher" avec les mots mise à disposition. (p.161-162)</b>	<b>8p.</b>
<p><b>Beurrer</b> – <b>rectifier</b> – <b>réduire</b> – <b>couvrir</b> – <b>arroser</b> – <b>compléter</b> – <b>60°C</b> – <b>57°C</b></p> <p>..... la casserole. Ajouter des échalotes finement hachées. Déposer les morceaux de poisson à pocher et assaisonner légèrement. .... avec du vin blanc et le fond de poisson. .... avec un papier sulfurisé beurré. Chauffer à ..... env. et pocher délicatement. Contrôler la cuisson à ..... à cœur et retirer le poisson poché. .... le fond restant et ..... avec la sauce au vin blanc et de la crème. Passer la sauce et ..... l'assaisonnement et la consistance. Compléter avec les garnitures préparées selon la dénomination désirée.</p>	

5. Les effets des produits de nettoyage. Relier les termes correspondants aux affirmations proposées ! (p.196)		8p.
	C'est l'action apportée par l'utilisation de matériel qui engendre un frottement et une pression	
<b>Action Chimique</b>	C'est le fait de laisser agir le produit sur le support qui accroît son pouvoir nettoyant	
	Représente l'action d'une solution détergente quelle soit acide, basique ou neutre	
<b>Action Mécanique</b>	L'action thermique s'illustre dans plusieurs cas de figure dans les activités de nettoyage	
	La température de l'eau dans la dilution du produit : L'eau chaude favorise la détergence d'un produit	
<b>Action Température</b>	Cette action est augmentée ou diminuée par la concentration de produit	
	A défaut de matériel, l'agent est considéré comme action mécanique par son action de frotter à l'aide d'une patte, brosse	
<b>Temps d'action</b>	Pendant les opérations de nettoyage, le temps d'action est combiné à l'action chimique	

6. Coût de marchandise. Un mélange de légumes est composé des ingrédients aux prix suivants. Quel est le coût des marchandises pour 1 portion de 0.090 kg ? Arrondissez correctement ! (p.218)				10p.
Légumes	Quantité kg	Prix CHF/kg	Coût des marchandises	
Carottes	1.500	1.90		
Haricots	1.750	4.20		
Petits pois	1.350	3.75		
Céleri	2.050	3.10		
Choux fleur	2.850	4.45		
Carottes jaunes	2.350	2.20		
Poids total				
Calcul pour une portion de 0.090 kg :				