

Maximum des points	44p.
Total des points obtenus	

1. Classification des potages. Reliez l'appellation culinaire à la classification correspondante. (p.112-117 et révision)		8p.
Potage à l'orge perlé (des Grisons) Crème d'avoine		Potage spéciaux
Potage Crécy Vichyssoise		Potages et crèmes aux céréales
Potage bonne-femme Potage cultivateur		Crèmes et purées de légumes
Purée de lentilles (Esaü, Conti) Potage aux pois verts (St-Germain)		Potages aux légumes taillés
Consommé royale Essence de volaille		Potages et purées aux légumineuses
Bisque de homard Crème de ris de veau		Consommés et bouillons de viande
Bortsch, Bouillabaisse Potage bâlois, Potage lyonnaise		Crèmes de viande, de poisson, de crustacés
Potage de coco Potage à la moutarde		Potages nationaux

2. Quels sont les différentes formes (ou moutures) des céréales à utiliser pour les potages aux céréales ? Citez-en quatre forme (ou moutures) ! (p.17-18)				4p.

3. Complétez les phrases sur la préparation d'un potage aux céréales avec les mots mis à disposition. (p.115)		8p.
Crème – l'ébullition – légumes – céréales – affiner – écumer – mouiller – suer		
Faire dans un corps gras les oignons hachés et/ou les en brunoise. Ajouter les, les faire revenir et laisser refroidir. avec un fond de légumes ou un bouillon. Porter à, régulièrement, cuire à tendreté. éventuellement avec la Ajouter fines herbes ou la garniture. Servir bien chaud.		

4. Quels grains de riz (variété) utilisez-vous pour les recettes de base ci-dessous et complétez avec le volume de mouillage proposés par rapport à la quantité de riz, soit : 1 : 1,5 - 1 : 3 - 1 : 5 (révision, p.140-141)			6p.
Riz créole			
Riz pilaf			
Risotto			

5. Décrivez en quatre phrases compètes la cuisson des pâtes alimentaires, ce que vous faites pour la mise en place et pour la régénération! (p.137)	4p.
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	

6. Vous préparez une pâte à nouilles (recette EPM), citez les deux ingrédients de base pour la pâte à nouilles et les deux ingrédients que vous ne devriez pas ajouter ! (p.138)		4p.
Ingrédients de base pour la pâte à nouilles (recette EPM)	Ingrédients à ne pas ajouter !	

7. La cuisine italienne comporte une multitude de recette de pâtes, dont les pâtes farcies. Citez-en quatre pâtes farcies avec une farce correspondante ! (p.139)		8p.
Pâtes farcies	Exemples de farce (pas de répétition)	

8. Vous cuisez 250 gr de pâtes fraîches. Après la cuisson vous obtenez 350 gr. De quel pourcentage (%) vos pâtes ont elles gonflées après la cuisson? (révision règle de trois)	2p.
<p>Les pâtes on gonflées après cuisson de%</p>	