

| | |
|---------------------------------|-------------|
| 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> | |