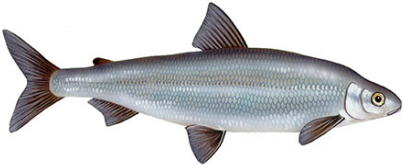




Maximum des points	42p.
Total des points obtenus	

1. Complétez le tableau des poissons avec le nom de la famille, le nom du poisson et une méthode de cuisson différente ! (p.78-79)			8p.
			

2. Entourez les poissons d'eau douce parmi le choix ci-dessous ! (révision)							7p.
Perche	Dorade	Sandre	Rouget	Carpe	Baudroie	Silure	
Loup de mer	Esturgeon	Cabillaud	Truite	Turbot	Ombre	Sole	

3. Citez les 5 règles important pour une fabrication d'une farce ! (p.99-100)		5p.
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

4. La déontologie du cuisinier, c'est l'ensembles des règles et des devoirs qui régissent une profession, la conduite de ceux qui l'exercent, les rapports entre ceux-ci et leurs clients ou le public. Notez quatre affirmations ! (p.197-198)		4p.
1.		
2.		
3.		
4.		

5. Calculez le coût des marchandises pour 10 personnes puis pour 1 personne (écrivez le calcul) : Transformez dans l'unité principale et arrondissez correctement ! (p.219) (0.5 points par réponse)					7p.
Produits utilisé	Quantité pour 10 personnes	Transformation dans l'unité principale	Prix par unité principale	Coût des marchandises	
Filet de saumon	750 gr		21.70 CHF		
Crème 35 %	5 dl		7.30 CHF		
Queues de crevettes	350 gr		35.50 CHF		
Champignons	200 gr		7.90 CHF		
Fond de poisson	12.5 dl		1.95 CHF		
Roux CF	120 gr		16.20 CHF		
Coût de marchandise pour 10 personnes					
Coût de marchandise pour 1 personne					

6. Les accessoires en cuisine sont composés de plusieurs catégories. Complétez le tableau ci-dessous avec les mots mis à disposition ! (p.188-193) (0.5 points par réponse)					6p.
Entonnoir – Balance – Cutter – Spatule – Légumier – Ecumoire – Econome – Cul-de-poule – Machine sous-vide – Tamis – Emporte-pièces – Fileteur/Couteau à fileter					
Outils de cuisine	Couteaux	Ustensiles de cuisine	Machines de cuisine		

7. Les machines de cuisine facilitent le travail. Leur choix et acquisition dépendra de l'organisation de la cuisine. Elles doivent être disposées judicieusement et maintenues dans un état de fonctionnement impeccable. Notez les cinq consignes à respecter ! (p.188-193)					5p.
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					