

Maximum des points	62p.
Total des points obtenus	

















1. a) Expliquer ce qu'est un fruit ? b) Énumérer les six classifications des fruits ! (p.35-36)		7p.
a)		
b1)	b4)	
b2)	b5)	
b3)	b6)	

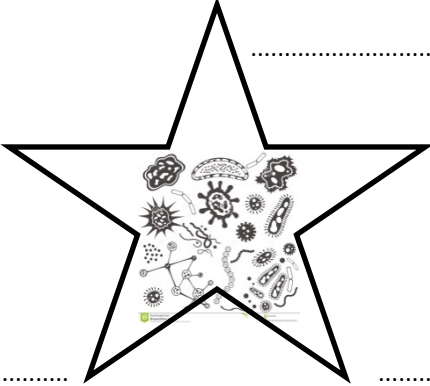
2. a) Caractéristique de qualité des fruits ? b) Les labels ? c) Réception et stockage ? d) Méthodes de conservation ? e) Locaux de stockage ?		12p.			
Complétez le tableau ci-dessous ! (p.35-36)					
a)	Extra, I ou II ; fruit à maturation complète, exempts de défauts et propres, de forme et de couleur correspondant à leur variété				
a)	fruits mûrs, propres, non abîmés, qui se prêtent à la cuisson, au séchage et à la conservation				
b)	b)				
c) N'acheter que la nécessaire pour couvrir	c) Entreposer au frais, à une température de				
c) Durée de pour les baies	c) Taux d'humidité de%				
d)	d) stérilisés		d) surgelés	d)	d) à l'alcool
e) au frigo	e)		e)		

3. Reconnaître les fruits, classifier et déterminer la saison correspondante, à vous de compléter le tableau !

(p.35-40)

16p.

 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>	 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>	 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>	 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>
 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>	 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>	 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>	 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>
 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>	 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>	 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>	 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>
 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>	 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>	 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>	 <p>Nom</p> <p>Classification</p> <p>Saison</p>

4. Les micro-organismes (p.201-203) a) Quelle définition pouvez-vous donner aux micro-organismes ? b) Citez les quatre groupes de micro-organismes ! c) Quelle combinaison gagnantes pour le développement des micro-organismes ?		10p.
a)		
b1)	b3)	
b2)	b4)	
c)		
		

5. Calcul du poids brut successif ! (p.222) a) Vous devez préparer 75 portions de 140 gr de pommes rissolées, perte à la cuisson 3%, perte au tournage 22%, perte à l'épluchage 4%. Combien de kilos de pommes de terre devez-vous commander ? b) Vous devez préparer une tarte aux cerise avec 400 gr cerise dénoyautées. Perte à la cuisson 2%, perte au dénoyautage 12%, perte au tri des fruits pourris 5%. Combien de cerises commandez-vous pour la tarte ?		7p.
a)		
b)		