

Maximum des points	46p.
Total des points obtenus	

1. Quel est la différence entre un sorbet et une glace ? Notez pour chaque préparation les activités de base. (p.102-103)		11p.
Sorbet avec pulpe de fruit frais	Glace vanille	

2. Décrivez en une phrase complète ce qui signifie « Entremets » ? (enseignant-e) <i>(voir également Durussel p.65)</i>	2p.
<hr/> <hr/>	

3. Complétez le tableau avec le produit de développement correspondant et une utilisation en cuisine!				8p.
Poudre à lever – Air – Vapeur – Levure <i>(p.312+révision)</i>				
Savarin, pain – Masse à biscuit, blanc en neige, soufflée – Cake, Milanais, biscômes – Pâte feuilletée				
Produits de développement biologiques	Produits de développement physiques	Produits de développement physiques	Produits de développement chimiques	

4. Nommez avec les mots mis à disposition les affirmations proposées! (p.106, enseignant-e)		5p.
Purée – Pulpe – Sauce – Coulis – Jus		
Mésocarpe charnu, généralement sucré à maturité, constituant la presque totalité de certains fruits. Parties tendres, charnues des légumes et des fruits.		
Préparation salée ou sucrée, de consistance liquide, servie chaude ou froide en accompagnement de certains aliments.		
Liquide extrait de la pulpe, de la chair de certains fruits ou légumes ; boisson constituée par ce liquide. Suc résultant de la cuisson d'une viande, d'une volaille, qui, déglacé, sert de sauce d'accompagnement		
Préparation obtenue en passant au tamis certains aliments, additionnés généralement d'un liquide pour les rendre plus fluides.		
Purée liquide obtenue par cuisson lente de fruits, de légumes, de crustacés, etc. Purée de fruits additionnée de sirop.		

5. L'application pratique (p.335-338)		10p.
a) Nommez les poissons utilisés pour ces menus ? b) Complétez les phrase de la recette du plat « Murat » !		
a)	b)	
<p>b)</p> <p>Enlever la du poisson et fileter, couper en régulière et mariner.</p> <p>Tourner le fond, le cuire, enlever le foie et couper en losange.</p> <p>..... la tomate et couper en dés.</p> <p>Éplucher les pommes de terre et les en forme d'olivette, les rôtir.</p> <p>..... les goujons dans une poêle lyonnaise, ajouter pommes de terre, dés de tomate et losanges d'artichauts.</p> <p>Rectifier l'assaisonnement et dresser sur un miroir de, parsemé de persil et de</p>		

6. Pour un banquet, votre pâtissier a besoin de 8,750 kg de pomme Golden épluchées. Pour éplucher les pommes, il produit 7,50% de perte d'épluchage. Combien de pommes doit-il commander chez le fournisseur (arrondir au kg supérieur) ? (révision)

3p.

Le pâtissier commande chez le fournisseurde pommes Golden.

7. Pour un banquet, votre pâtissier achète 8,750 kg de pomme Golden chez le fournisseur. Il produit 7,50% de perte d'épluchage. Combien de tarte peut-il préparer s'il utilise 1150 gr de pomme Golden par tarte ? (révision)

4p.

Le Pâtissier peut préparer tartes aux pommes.