

Maximum des points	40p.
Total des points obtenus	

1. Comment fabrique la nature le sucre dans les plantes ? (p.46)	1p.

2. De quelles plantes provient le sucre et notez le continent ? (p.46)	2p.

3. On trouve plusieurs formes de sucre dans l'alimentation, définissez en 4 et nommez les aliments qui les contiennent ? (p.46)	4p.

4. Mettez les numéros de la production du sucre dans le bon ordre ! (p.46)	7p.										
1. Purifier – 2. Découper – 3. Cuire – 4. Séparer – 5. Evaporer – 6. Diffuser – 7. Laver – 8. Sécher – 9. Sucre											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%;"></td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">9</td> <td style="width: 12.5%;"></td> </tr> </table>				1					9		
			1					9			

5. Nommez une utilisation en cuisine pour les sucres proposés (p.47)	3p.		
Cassonade	Sucre glace	Sucre cristallisé	

6. Déterminez selon les affirmations de quel produit sucrant s'agit-il ? (p.46-50)	3p.		
Les abeilles produisent un délicieux...	Un concentré à base de poires ou pommes, une vraie spécialité des cantons Fribourg et Vaud	Provient de la sève des érables principalement du Canada	

7. Tracez dans les mots mis à disposition ce qui n'est pas classé comme des édulcorants. (p. 46-50)	3p.				
E951	Sucre candi	Miel	Caramel (E150)	Aspartame	
Stévia	Saccharine	Sirop d'agave	Xylitol (extrait de l'écorce de bouleau)	E954	

8. Expliquez avec quelques phrases complètes ce qu'est le miel ! Soulignez vos mots-clefs ! (p.49 et enseignant-e)	4p.
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	

9. Pour un banquet, votre chef vous met à disposition CHF 50,00 pour le « Filet mignon en croûte ». Calculez le coût des marchandises ! (p.224) (ARRONDISSEZ CORRECTEMENT !)					13p.
Ingrédients	Quantités	Unité kg / L / pièces / x	Prix d'achat CHF	Coût des marchandises CHF	
Filet mignon de porc	0.550	Kg	52.50		
Sel, poivre du moulin	1	X	0.30		
Saindoux	0.030	Kg	7.90		
Graisse à barder	0.150	Kg	14.20		
Champignons de paris	0.800	Kg	7.30		
Échalote pelée	0.150	Kg	11.20		
Herbes fraîches	0.030	Kg	22.40		
Demi-pâte feuilleté	0.370	Kg	8.20		
Jaune d'œuf	0.050	L	13.00		
Jus de viande CF	0.300	L	9.60		
Porto et Madère	0.200	L	17.50		
Coût total du filet mignon en croûte est					
Le montant suffit, il reste					
Le montant ne suffit pas, il est dépassé de					