

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.						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">Cassonade</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">Sucre glace</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">Sucre cristallisé</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Cassonade	Sucre glace	Sucre cristallisé				
Cassonade	Sucre glace	Sucre cristallisé					

6. Déterminez selon les affirmations de quel produit sucrant s'agit-il ? (p.46-50)	3p.						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">Les abeilles produisent un délicieux...</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">Un concentré à base de poires ou pommes, une vraie spécialité des cantons Fribourg et Vaud</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">Provient de la sève des érables principalement du Canada</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	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				
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.															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">E951</td> <td style="width: 20%;">Sucre candi</td> <td style="width: 20%;">Miel</td> <td style="width: 20%;">Caramel (E150)</td> <td style="width: 20%;">Aspartame</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Stévia</td> <td>Saccharine</td> <td>Sirop d'agave</td> <td>Xylitol (extrait de l'écorce de bouleau)</td> <td>E954</td> </tr> </table>	E951	Sucre candi	Miel	Caramel (E150)	Aspartame						Stévia	Saccharine	Sirop d'agave	Xylitol (extrait de l'écorce de bouleau)	E954	
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-clés ! (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					