

| | |
|---------------------------------|-------------|
| Maximum des points | 40p. |
| Total des points obtenus | |

| | | |
|---|-------------------------|--------------------------------------|
| 1. Le terme « fruits de mer » regroupe différents espèces. Complétez le tableau ! (p.80) | | 8p. |
| | | |
| | | Ecrevisses / Araignée de mer / Crabe |
| | | Homard / Langoustine (scampi) |
| | Coquillages | |
| | | |
| | | Escargots de Bourgogne / Petit-gris |
| | Escargots marins | Bigorneaux / Bulot |
| | Céphalopodes | Calmar |
| | | Seiche |
| | | Poulpe |
| Echinodermes | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|------------|
| 2. Les caractéristiques qualitatives et la fraîcheur des fruits de mer sont déterminées par 5 critères. Lesquels ? (p.80) | | | | | 5p. |
| | | | | | |

| | | |
|---|-------|------------|
| 3. Protection des animaux et des consommateurs. Quelles consignes doivent être respectées ? Ecrivez des phrases complètes et soulignez vos mots-clefs ! (p.81) | | 4p. |
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |

| 4. Reliez les différentes possibilités de stockage ou de conservation avec les affirmations proposées. (p.81) | | | 4p. |
|---|--|--|-----|
| Frais, vivants | | La plupart des queues et pinces de crustacés peuvent être surgelées. On trouve aussi sur le marché une grande variété de moules décortiquées et de morceaux de différents calmars surgelés d'excellente qualité. urée de conservation jusqu'à 6 mois. | |
| Réfrigération | | On trouve divers morceaux comme produits finis ou semi-finis en conserve ou sachet sous vide. | |
| Surgélation | | Pour les crustacés et les mollusques qui sont conservés vivants dans un vivier d'eau de mer, il faut veiller à un apport suffisant d'eau et d'air. Température de l'eau 9 à 12° C. Le bassin doit être soigneusement nettoyé une fois par semaine. Cette manière de faire est très critiquée. | |
| Conserves | | Les crustacés, moules, escargots, ainsi que les différentes espèces de calmars et d'échinodermes sont conservés comme les poissons frais Les crustacés frais vivants sont stockés au frais dans les caisses de transport et tués le plus rapidement possible dans un liquide bouillant Les coquillages vivants (huîtres) sont à conserver horizontalement avec un poids dessus. De la sorte, les huîtres s'ouvrent plus difficilement et l'eau de mer s'évapore moins. | |

| 5. Proposez pour chaque fruit de mer une préparation culinaire avec une technique de cuisson correspondante. (p.82-86) | | | 16p. |
|--|-----------------------|----------------------|------|
| Fruits de mer | Préparation culinaire | Technique de cuisson | |
| Les huîtres creuses et plates | | | |
| Coquille St-Jacques | | | |
| Les moules de Bouchot | | | |
| Les coques | | | |
| Le calmar | | | |
| La seiche | | | |
| Le poulpe | | | |
| L'oursin | | | |

| 6. Vous avez 2 kg de crevettes géantes « Black Tiger ». Perte de congélation 12 %, perte de décorticage 7.95%. Combien de portion de 180 gr pouvez-vous servir ? (ARRONDISSEZ CORRECTEMENT !) (p.225) | 3p. |
|---|-----|
| | |