
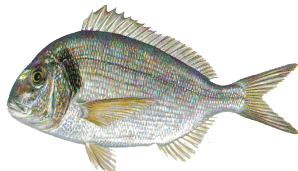

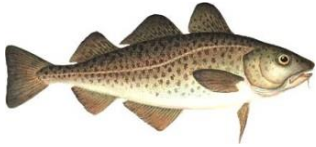


<b>Maximum des points</b>	<b>43p.</b>
<b>Total des points obtenus</b>	

<b>1. Classez les poissons selon leur provenance en poisson de mer ou en poisson d'eau douce. (p.66-68 et révision)</b>					<b>9p.</b>
<b>M = mer / ED = eau douce</b>					
	Truite		Cabillaud		Daurade
	Turbot		Brochet		Loup de mer
	Thon		Sole		Perche

<b>2. Nommez les poissons et compléter avec une technique de cuisson adaptée (sans répétition). (p.66-68)</b>				<b>8p.</b>
				

<b>3. Dans quels appareils ou ustensiles de cuisson peut-on cuire à la vapeur ? (p.111-112)</b>				<b>4p.</b>

<b>4. Numérotez selon la BPF la technique de cuisson « cuire à la vapeur sur un liquide du poisson ». (p.111-112)</b>		<b>6p.</b>
	Le liquide utilisé pour la vapeur peut être utilisé pour la préparation d'une sauce	
	Cuire à la vapeur au point de cuisson désiré sur le liquide frémissant. Un mélange des saveurs du fond, du vin et des huiles essentielles des herbes monte avec la vapeur et a un effet favorable sur les produits mis à cuire	
	Placer la grille au-dessus du liquide et couvrir	
	Porter à ébullition le fond, le vin et les herbes dans un récipient adéquat : Equipement pour la vapeur, casserole avec une grille, panier de bambou, couscoussière	
	Beurrer la grille (ou autre ustensile). Le beurre évite que le poisson ne colle sur la grille	
	Saler les produits à cuire et les placer les uns à côté des autres sur la grille. Si la place fait défaut, enduire les points de contact d'un peu de beurre pour éviter que les morceaux ne collent entre eux	

<p>5. Vous devez fileter une sole entière, poids brut de la sole entière 450 gr, perte au filetage 45%. a) quel est le poids des quatre filets de sole ?</p> <p>Vous préparez 4 paupiettes de sole avec les filets et ajouter 107 g de farce de saumon et 40 g de feuilles d'épinards blanchies. b) Quel est le poids d'une paupiette ?</p> <p>c) Exprimez en % la quantité de farce par rapport aux filets de sole.</p> <p>Ecrivez tous les calculs et arrondissez correctement ! (révision)</p>	6p.

<p>6. Le filet de daurade royal vient d'augmenter de 4.50 CHF/kg et coûte maintenant 32.80 CHF/kg. Quel est l'augmentation en % par rapport à son ancien prix ? (p.158)</p>	4p.

<p>7. Ecrivez un menu pour personnes âgées de poisson avec quatre services sans répétition des techniques de cuisson et de couleur. (p.138)</p>	6p.
<p>.....</p> <p>*****</p> <p>.....</p> <p>*****</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>*****</p> <p>.....</p>	