








Maximum des points	p.
Total des points obtenus	

1. Décrivez avec vos mots (phrases complètes et soulignez les mots clefs) ce que sont des « crustacés » ? (p.70-73)	3p.
.....	

2. Complétez le tableau des crustacés, pas de doublons acceptés ! (p.70-73)	11p.
--	-------------

Image des crustacés	Nom	Utilisations culinaires Techniques de cuisson
		
		À la vapeur À l'armoricaine Bisque
	 Bisque
		
		
	Crabe royal	
		Bisque

3. Numérotez la BPF d'une mousse glacée. (p.76-79)		7p.
	Egoutter la gélatine, la fondre au bain-marie et l'ajouter au mélange des œufs chaud, éviter les restes d'eau de gélatine, l'appareil devient léger et crémeux, empêche la formation de cristaux, le produit final ne fond pas tout de suite sur l'assiette	
	Incorporer délicatement la crème fouettée, l'appareil peut coaguler, ne pas fouetter la crème trop ferme (à 90%), la crème fouettée peut tourner en beurre, l'appareil retombe, aromatiser éventuellement la crème fouettée avec un spiritueux/une liqueur	
	Incorporer délicatement les ingrédients restants, l'appareil peut flocculer	
	Battre le sucre glace et le blanc d'œuf au bain-marie, le sucre glace est plus fin que le sucre et fond donc plus vite, le blanc d'œuf coagule, devient ferme, si l'appareil n'est pas assez battu, le mélange œuf/sucre se dépose au fond du moule	
	Remplir dans les moules correspondants, conserver au congélateur par -18°C, température idéale, pour le service, porter ces glaces entre -10 et -15°C, permet une consistance plus molle, attention ces glaces fondent rapidement	
	Ajouter les arômes ou la pulpe de fruits et mélanger délicatement, mélanger à la main, l'appareil fouetté retombe rapidement s'il est trop vivement mélangé, pour aromatiser, on peut prendre p. ex. couverture, café instantané, diverses liqueurs, etc., trop d'alcool freine le processus de congélation	
	Refroidir l'appareil aux œufs dans le batteur-mélangeur, le mélange des œufs doit être mousseux, l'appareil devient plus aéré dans le batteur-mélangeur qu'à la main, refroidit plus rapidement, le mélange aux œufs ne doit pas être «trop battu» dans l'appareil, sinon il retombe	

4. Quel est la différence entre une mousse glacée et un parfait glacé ? écrivez une phrase complète ! (p.76-79)	2p.
.....	

5. Citez 3 spécialités glacées et 3 coupes glacées ! (p. 76-79)	6p.

6. Le cabillaud vient de baisser CHF/kg 5.00 et coûte maintenant CHF/kg 17.50. Calculez en % la baisse par rapport à son ancien prix. (p.159)	3p.

7. Vous avez acheté 5,500 kg de tomates. Lors de la préparation pour des tomates concassées, vous obtenez 2,090 kg de tomates concassées Quel est le pourcentage de perte par rapport au poids brut ? (p.159)	3p.

8. Lors d'un banquet 16 personnes inscrites étaient absentes et 339 étaient présentés. Quelle a été en % la défection ? (p.159)	2p.

9. La planification du menu : Vous devez créer deux menus pour enfant à trois services avec des mets différents. Respectez l'orthographe et les répétitions (p.139)	3p.
<p style="text-align: center;"><u>Menu 1</u></p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;"><u>Menu 2</u></p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">***</p>	

Lined writing area consisting of multiple horizontal dotted lines.