

Maximum des points	39p.
Total des points obtenus	

1. a) Citez tout d'abord les deux volailles à chair blanche ! (Révision)		8p.	
b) Citez les volailles à chair foncée (p.63-65)			

2. Reliez les préparations culinaires et les morceaux de détail aux volailles respectives, plusieurs possibilités ! (p.63-65)			5p.
Foie gras		Oie	
Rillettes, terrine, pâté en croûte			
Magret		Canard	
Salé, séché, fumé			
Cuisse		Pintade	
Poitrine, aiguillette, filet, suprême			

3. A partir de 12.500 kg de pommes de terre non pelées, il sera préparé des pommes rissolées. Pertes lors de l'épluchage 18%, pertes lors de la découpe 8%, pertes de rôtissage 4%. Combien de kilos de pommes de terre rissolées prêt à servir obtenez-vous ? (p.160)		7p.

4. Préparation d'une cuisson au four pour de la viande, volaille. Numérotez les justifications avec les activités de bases correspondantes. (p.109-110)				10p.
Activités de base		Justifications		
Parer les morceaux de viande, épicer et saler	1		Permet de récupérer les substances aromatiques	
Saisir de toutes parts dans la poêle, laisser refroidir sur une grille	2		Par exemple : farce à gratin, composition champignons/épinards, placer 1/3 de la farce sur les bardes de lard comme socle, y placer le morceau de viande et le recouvrir avec le reste de la farce	
Déglacer les sucs avec du vin et réduire en une glace En badigeonner les morceaux de viande	3		Sortir du four entre 5 et 10°C avant d'atteindre la température à cœur souhaitée	
Abaisser la dimension de pâte nécessaire	4		L'effet Maillard se forme, utiliser une huile qui résiste à la chaleur	
Eventuellement recouvrir de bardes de lard gras ou de jambon cru	5		Pâte à pain pour le jambon : Pâte demi-feuilletée pour le carré, le filet Wellington ; Pâte à brioches pour le saucisson vaudois ; Pâte à brick, filo, à strudel, croûte de sel	
Répartir régulièrement la farce sur le morceau de viande. Fermer par-dessus d'abord les bardes de lard, puis la pâte, et fermer soigneusement	6		Mettre sur la plaque une feuille de papier cuisson	
Suivant la pâte décorer avec des restes de pâte Badigeonner régulièrement d'une fine couche de jaune d'œuf	7		Pour équilibrer la température et les sucs de viande - L'ouverture évite que la vapeur se forme, ce qui serait néfaste pour la pâte (ramollir)	
Placer avec le point de jonction (fermeture) vers le bas sur une plaque de cuisson	8		Filet de bœuf, filet mignon de veau, de porc - Roastbeef, filet de veau, filet d'autruche	
Piquer une sonde ou un thermomètre à viande Cuire au four à env. 200° C	9		Protège la pâte de l'humidité de la farce et évite à la farce de se dessécher, alternative optique: feuilles de bettes ou de chou frisé blanchies	
Laisser reposer brièvement avec le tirage ouvert	10		Pour des raisons optiques mélangé à un peu d'eau, crème à café le jaune d'œuf est plus facile à badigeonner	

5. Cette année, vous pouvez créer la carte printanière, soulignez les mets correspondants à la saison ! (p.140)					5p.
Selle de chevreuil	Crème de courge	Coupe Nesselrod	Gnocchi aux bolets	Crème de choux de Bruxelles	

6. Dans un menu, les répétitions suivantes sont à éviter : denrées alimentaire, couleurs, méthodes de cuisson, goûts, fautes d'orthographe, structures. Cherchez les quatre erreurs qui ont été commises dans le menu ci-dessous. (p.140)				4p.
Asperges et morilles gratinés au miel				

Escalope de veau à la crème				
Gratin de pommes de terre				
Fricassée aux asperges vertes				

Crème brûlée				