





Maximum des points	44p.
Total des points obtenus	

1. Complétez le tableau ci-dessous. (p.14-15)					15p.
Image	Nom du produit	Description	Les fruits utilisés sont	Préparation / Cuisson	
	Purée de fruits		Pruneaux, pommes, fraises	Porc, gibier, boudin et saucisse au foie, pour entremets (sauce spéciale chaude)	
		Fruits entiers ou en morceaux et du sucre Cuisson jusqu'à consistance désirée	Tous les fruits (sauf les fruits à coque)		
	Marmelade	Mélange de fruits passés, sucre, gélifiant et glucose. Refroidie, la masse se gélifie		Petit déjeuner, fourrer les pâtisseries, Abricoture	
		Réduction de jus de fruits frais avec du sucre et du gélifiant Refroidie, la masse se gélifie	Fraises, framboises		
			Cassis, mangues, mandarines	Glace, sorbet et sauce aux fruits	
	Jus de fruits	Pressage de fruits sains, mûrs, conservés par le froid. Voire pasteurisé		Petit déjeuner, à la place du potage, cocktail	

	Fruits confits		Mandarines, écorces traitées orangeat, citronat, angélique	Cakes, entremets
	Les fruits séchés			Farcir une viande, fromage, pain, gâteau et lunch provisions
		Fruits que l'on a confits dans une solution de sucre et de moutarde		Servis avec bœuf bouilli et pot-au-feu, mets extrême-orientaux, pour garnitures en cuisine froide
	Conserves de fruits	Fruits conservés dans des récipients fermés hermétiquement et stérilisés ou pasteurisés avec ou sans sucre	Pommes, poires	

2. Comment s'appelle la fonction du cuisiner en cuisine froide ? (révision)	1p.

3. Quels sont les mets servis froids, qu'il prépare ? Tracer les mets qui ne correspondent pas sa fonction ! (p.82-83)		9p.
Mets froids de viande de boucherie, de volaille et de gibier	Desserts et entremets	
Viandes rôties et grillées	Bouchées de cocktail	
Salades et crudités	Les mets aux œufs	
Potages et consommés	Mets froids de poisson, crustacés et mollusques	
Pâtés, terrines, galantines	Mets aux poissons à la carte	
Potages froids, Soupes froides aux fruits, Jus de légumes et de fruits	Viandes en sauce	
Féculents et légumes	Mets froids de légumes et de fruits	
Buffets et plats froids	Mousses et aspics	

4. Technique de chaleur humide : Etuver une viande rouge (Appellation : estouffade, goulache, curry de...). Numérotez la BPF de la technique de cuisson étuver. (p.105-106)		9p.
	Mouiller avec un fond brun correspondant voire du bouillon ajouter et le sachet d'épices. Juste à hauteur de la viande	
	Chauffer du beurre à rôtir dans un rondau et faire revenir la viande sans la laisser prendre de couleur. Ne pas laisser prendre de couleur car on ne souhaite que très peu de substances amères	
	Découper la viande en dés d'env. 40 g, assaisonner de sel et de poivre du moulin, ne saler que juste avant la préparation, saupoudrer la viande blanche de farine (facultatif peut être aussi singée)	
	Finir d'étuver à couvert dans le four ou sur la plaque de cuisson en remuant de temps à autre, la viande se dessèche moins	
	Remettre la viande dans la sauce, donner une ébullition, les garnitures sont à mettre avec la viande dans la sauce, ou les répartir par-dessus après avoir dressé	
	Ajouter les oignons émincés et étuver jusqu'à obtenir un jus sirupeux, en général, la part d'oignons est relativement élevée car ils donnent aux mets étuvés leur arôme caractéristique et servent également de liant	
	Retirer la viande et le sachet d'épices, recouvrir, mixer le fond d'étuvage et passer, la sauce est ainsi finement liée	
	Selon la recette, saupoudrer évtl. de curry ou de paprika et continuer à étuver, pour une fricassée au curry, on peut diminuer la part d'oignons et la remplacer par des pommes coupées. Au moment de mixer la sauce, on peut la compléter avec des bananes et du lait de coco	
	Corriger la consistance de la sauce, par réduction ou en la liant avec roux blanc CF	

5. Le contrôle de la livraison nécessite d'être effectué le plus rapidement possible. Il faudra donc respecter certain étape, notez- les dans le bon ordre: (p.1)		4p.
1.		
2.		
3.		
4.		
5.	Ranger la marchandise au plus vite dans son local de stockage (frigo, congélateur, économat, cave, etc.)	

6. Pour les différents mets figurant ci-dessous, indiquez de quel service d'un menu vous les serviriez idéalement. Hors d'œuvre froid = HDF ; hors d'œuvre chaud = HDC, plat principal = PP. (p.142)				6p.
	Œufs pochés florentine en feuilleté		Risotto aux bolets frais	
	Galantine de volaille au foie gras		Salade d'asperges au jambon cru	
	Soufflée au fromage, saladine		Pana cotta au fromage frais et crevettes rose	

