

Maximum des points	36p.
Total des points obtenus	

1. Complétez le texte de la BPF pour un fond de poisson avec les mots mis à disposition. (p.90-91)	10p.
<p> dégraisser – Corps gars – bouquet aromatique – dégorgées – substances aromatique – écumer – passer à l'étamine – Matignon blanc – étuver – mijoter </p> <p>Faire fondre le sans coloration. Ajouter les ingrédients de base dans l'ordre ci-dessus (.....) et faire et arêtes de poisson coupées et Etuver, ce qui Développe des Eviter toute coloration. Ajouter du vin blanc, laisser réduire. Ajouter l'eau froide. Juste recouvrir les arêtes de poisson avec l'eau pour obtenir des arômes plus intenses. Porter à ébullition, Ajouter le sachet d'épices et le Saler légèrement (facultatif). Le sel aide à dissoudre les substances aromatiques. Laisser, soigner régulièrement. Temps de cuisson pour un fond de poisson env. 1/2 heure. Soigner: écumer, et refroidir immédiatement. Retient les impuretés. Veiller à ce que l'étamine ne contienne aucun résidu de produit à lessive.</p>	

2. Quels arêtes de poissons sont à prendre de préférence pour obtenir un bon fond de poisson ? (p.90-91)	3p.

3. Adaptez la recette du flamri à l'orange ci-dessous pour 33 personnes (p.162)			8p.
Ingrédients	Quantité nette pour 3 personnes	Quantité nette pour 33 personnes	
Lait entier	50 gr		
Gousse de vanille	1/8 pièce		
Zeste de citron râpé	0.5 gr		
Semoule de blé dur	6 gr		
Gélatine	1.5 gr		
Jaune d'œuf	12 gr		
Sucre	10 gr		
Crème entière	40 gr		

4. Citez 4 appareils de cuisson avec leur type de chaleur. (p.124-125)	4p.

5. Rédiger un menu avec les mets du jour et complétez avec un hors d'œuvre chaud et un entremet. (69-72 recettes)	5p.
<p>.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>.....</p>	

6. Notez les techniques de cuisson correspondantes du menu ci-dessous (p.69-72)	6p.		

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....