

Maximum des points	p.
Total des points obtenus	

1. Numérotez selon la BPF la préparation d'une pâte à choux salée (p.81)		6p.
	1/3 de pâte à choux pour 2/3 de pommes de terre bien sèches et passées au passe-purée. Pour les pommes dauphines. Rectifier l'assaisonnement	
	Porter à ébullition l'eau, le lait voire les deux le beurre et le sel (sucre en pâtisserie). Le sucre et le sel se dissolvent. Pas de sucre pour un mets salé	
	Dresser selon la forme souhaitée et cuire four. Pour la pâtisserie	
	Ajouter la farine d'un seul coup. L'appareil s'agglomère en une masse	
	Laisser tiédir, incorporer les œufs un à un. Mélanger le sel avec l'œuf entier, Mettre l'appareil dans une bassine. On aura avantage à travailler les grandes quantités dans un batteur mélangeur. L'appareil doit être souple et pouvoir être dressé	
	Sécher l'appareil sur le feu. Début de l'agglutination de l'amidon. S'il n'est pas suffisamment mélangé, l'appareil retombe après la cuisson. L'appareil doit être sec au toucher. On peut ajouter moins d'œufs entiers	

2. Complétez la pyramide alimentaire par 2 exemples pour chaque étage. (p.120) également sur www.sge-ssn.ch/fr		12p.
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		

3. Un client commande un risotto au vin rouge et crevettes sautées pour la fête qu'il va organiser très prochainement dans son jardin. Le coût des marchandises pour une portion ne doit pas dépasser Fr. 9.00. arrondissez correctement ! (p.163)				14p.
Ingrédients	Quantité	Prix par unité CHF	Coût de la marchandise CHF	
Crevettes géantes 13/15 décortiquées	1.300 kg	19.80 CHF		
Huile d'olive	0.140 kg	10.20 CHF		
Oignons hachés	0.080 gr	3.30 CHF		
Ail haché	0.010 kg	14.90 CHF		
Riz Carnaroli	0.700 gr	3.80 CHF		
Vin rouge	1.000 ltr	2.40 CHF		
Fond de légumes	1.100 ltr	1.80 CHF		
Feuilles de laurier	1 x	0.05 CHF		
Beurre	0.110 gr	11.30 CHF		
Parmesan râpé	0.250 gr	19.70 CHF		
Sel et poivre du moulin	1x	0.50 CHF		
Coût pour 10 personnes				
Coût pour 1 personne / portion				
La portion coûte / pas assez				

4. Complétez le tableau ci-dessous sur les processus en cuisine et compléter avec des activités correspondantes chaque processus. (p.128 et enseignant-e)			10p.
Numéro du processus	Nom du processus	Activités correspondantes (non-exhaustive)	
Processus 1			
Processus 2			
Processus 3			
Processus 4			
Processus 5			