


Maximum des points	43p.
Total des points obtenus	

1. Enumérez 5 légumes à feuilles (salade). (p.2)					5p.

2. Décrivez en quelques phrases complètes la préparation d'une laitue braisée. (par l'enseignant-e)					5p.

3. Nommez les morceaux du carré de veau, compléter le tableau avec une technique de cuisson et une préparation. (p.40-42)					9p.
	1.				
	2.				
	3.				

4. Vous venez de nettoyer des laitues romaines. Vous avez devant vous 6,250 kg de laitue nettoyées et 0,350 kg de déchets. Quel est le % de déchet des laitues bruts ? Ecrivez tous les calculs, arrondissez correctement ! (p.144)					2p.
Les déchets correspondent à					

5. 8,100 kg de chou rouge (poids brut) suffisent pour 60 personnes. Vous avez besoin de 0,110 kg de chou rouge cru coupé par personne. Calculez les déchets, en pour-cent du poids brut. Ecrivez tous les calculs, arrondissez correctement ! (p.144)					3p.
Les déchets correspondent à					

6. Créez une carte de mets pour le menu de l'application du jour. Veillez à une bonne présentation et aux fautes d'orthographe. (p.1-5 recettes)

10p.

.....

=====

.....

.....

.....

.....

TVA 7,7 inclus

Provenance de nos viandes et poissons : CH

7. L'agriculteur du village a livré certains produits de la région et a établi la facture. Le chef de cuisine vous demande de contrôler la facture. (p.143, révision)

9p.

Quantité	Produit	Prix à l'unité	Prix en CHF	Contrôle
48 pièces	Œufs	0.55 / pièce	24.00	
17.450 kg	Pommes de terre en vrac	0.80 / kg	13.69	
12 pièces	Laitue romaine	1.20 / pièce	14.00	
4.200	Carrée de veau PAC	41.60 / kg	172.74	
2.800	Fromage d'alpage AOP	19.80 / kg	55.44	
36 pièces	Meringues géantes	1.00 / pièce	36.00	
Total facture			317.87	
La différence est de CHF				