




<b>Maximum des points</b>	<b>43p.</b>
<b>Total des points obtenus</b>	

<b>1. Expliquez avec des phrases complètes ce qu'on comprend sous l'appellation « les produits carnés ». (p.54-59)</b>	<b>6p.</b>

<b>2. Quel sont les effets qui produisent les saumures (nitrate / nitrite) sur la viande ? Notez 3 mots-clefs. (p.54-57)</b>	<b>3p.</b>

<b>3. Reliez la bonne définition à l'affirmation proposée sur la procédure de salaison. (p.54-57)</b>		<b>3p.</b>
La salaison en saumure	<p>La viande est frottée avec un mélange de sel comestible, de salpêtre ou de sel nitraté et d'épices, puis déposée en couches dans un récipient et conservée ainsi jusqu'à ce qu'elle soit entièrement salée</p> <p>La saumure est injectée directement à l'intérieur des morceaux de viande. Les morceaux sont ensuite déposés dans une saumure</p> <p>La pièce de viande est marinée pendant un certain temps dans une saumure (solution de sel avec ou sans produits de salaison et épices) portée à une certaine concentration de sel</p>	
La salaison à sec		
Salaison par injection		

<b>4. Nommez les saucisses crues à maturation interrompue. (p.54-57)</b>			<b>3p.</b>
			

<b>5.a) Que signifie « IGP » ? b) Quelle est la température de conservation ? (p.54-57)</b>		<b>2p.</b>
a)	b)	

<b>6.a) Quel ingrédient ne doit-on jamais mettre dans une marinade ? b) Que doit-on faire pour une marinade d'un civet ? c) Citez les trois marinades et complétez avec leurs ingrédients. (54-57)</b>		<b>8p.</b>
a)	b)	
c)		
c)		
c)		

<b>7.a) Que signifie « entremet froid » ? b) Nommez 4 catégories d'entremets froids ! (p.74)</b>		<b>5p.</b>
a)		
b)		

<b>8.a) Quelle sont les unités de mesure d'énergie utilisée dans l'alimentation ? b) Quel est le rapport entre les deux unités ? (p.113)</b>			<b>3p.</b>
a)	a)	b)	

<b>9. Ecrivez et calculez votre BMI (Body-Mass-Index) et justifiez la réponse. (p.113)</b>		<b>3p.</b>
<p>Justification : .....</p>		



