




Maximum des points	39p.
Total des points obtenus	

1. Expliquez en quelques phrases complètes le fonctionnement d'une installation frigorifique. (p.126-127+enseignant-e)	4p.
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	

2. Quels sont les instruments de réglage et de contrôle dans un frigo ? Complétez le tableau. (p.126-127)			4p.
	Hygrométrie	Température	
Contrôle			
Réglage			

3. Relier les avantages et les inconvénients aux installations frigorifiques correspondantes. (p.126-127)				6p.
Installations de refroidissement	Avantages	Inconvénients		
Vitrine frigorifique	Bonne isolation, portes hermétiques et seuils facilement praticables, écoulement au sol, étagères.	Emplacement fixe, nécessite beaucoup de place		
Cellules de refroidissement rapide	Tous les composants d'un mets peuvent être refroidis très rapidement et dans des conditions d'hygiène irréprochables de la température de cuisson à 3°C.	Les collaborateurs doivent connaître le système de cuisson et refroidissement rapide « cook and chili »		
Chambres frigorifiques et de congélation	Mobile dans la cuisine et à la remise des mets	Pertes de froid, connexion électrique avec câble et rallonge, dégagement de chaleur		

4. Complétez le tableau des températures de stockage des différentes denrées alimentaires. (p.126-127)			6p.
Denrée alimentaire	Température	Hygrométrie	
Produits surgelés		85-90%	
Poissons, crustacés			
Viandes, charcuteries		85-90%	
Légumes, fruits		85-90%	
Pommes de terre brut		85-90%	

5. a) Nommez les trois morceaux de la poitrine et du flanc de bœuf. b) quelles sont les techniques de cuisson qui conviennent ? (p.39)			5p.
			
b)	b)		

6. Complétez le tableau sur l'hygiène en entreprise. (p.129+enseignant-e))			9p.
Causes	Risques internes	Conséquences	

7. Recherche du poids net successif : Vous préparez un mets avec 11,400 kg de courgettes fraîches, perte à l'épluchage 3%, perte au tournage 22%, perte à la cuisson 9%. Combien de portions à 0,130 kg pouvez-vous servir? (p.149)	5p.