

Maximum des points	49p.
Total des points obtenus	

1. Quelles sont les actions recherchées des épices, herbes aromatiques et huiles essentielles dans notre alimentation ? (p.2429+enseignant-e)			6p.

2. Les épices et herbes aromatiques sont regroupés dans cinq groupes. Nommez-les et notez un exemple correspondant autre que dans le support de cours! (p.24-29)				8p.
	Fleurs			
		Macis		

3. Quels pays sont les producteurs principaux des épices vendues dans le monde ? (p.24-29)		4p.
	Ce pays est cependant un des plus gros exportateurs de poivre, gingembre, cannelle, muscade et girofle (îles Moluques)	
	De ce pays viennent piments, anis, cumin, sésame, origan, poivre de Jamaïque et vanille	
	Il est un gros producteur de poivre et de cannelle	
	Actuellement, 45% des épices vendues dans le monde viennent de ce pays, dont 1/3 produites dans l'état du Kerala, situé au sud-ouest.	

4. Complétez le tableau avec les lettres : R (réception des marchandises), C (conservation) et Q (caractéristiques qualitatives) selon les affirmations proposées. (p.24-29)				6p.
	Réfrigération pendant une courte période, dans des sachets en plastique perforés, les		Au sec (économat) dans des boîtes fermées hermétiquement, pour les herbes aromatiques et les épices qui ont été séchées et lyophilisées	
	Intégrité de l'emballage		DLC (date limite de conservation)	
	Issue de l'agriculture biologique		Aromatique	
	Parfums subtils		Brillante, souple / ferme, pas ridé	
	Contrôle de la dénomination précise		Le pays d'origine du produit, température à la livraison, etc.	
	Congélateur à - 18°C disposées non serrées dans des sachets en plastique soudés, ou sous formes de glaçons, conservation environ 6 mois		A l'huile et au vinaigre à l'économat, fermées hermétiquement les herbes aromatiques et épices préalablement séchés, voire fraîches se conservent pendant plusieurs mois	

5. a) Citez 4 règles de base pour la technique de cuisson bouillir ! b) A quelle température se situe frémir/mijoter ? (p.107-108)			5p.
a)		b)	

6. Complétez le tableau pour les sauces blanches (p.64-97)				5p.
Roux		Crème	Sauce allemande	
	Fond/Fumet de poisson			
			Sauce crème de légumes	
			Sauce crème (béchamel)	
	Fond blanc de volaille			

7.a) Vous avez acheté une caisse de pêches de 36 pièces, 4 pièces sont si abîmées que vous devez les jeter. Quelle est le % de perte par rapport à la caisse entière ? (p.151)	4p.
b) Une selle d'agneau qui pesait 1.400 kg avant le rôtissage, ne pèse plus que 1.150 kg. Calculez, en pour-cent, la perte à la cuisson (p.151)	

8.a) Quelles sont les structures physiques de l'eau ? b) Qu'est-ce qui influence les besoin en eau ? (p.118-119))			6p.
a)			
b)			

9. Reliez les différents rôles de l'eau pour le corps humain selon les affirmations proposées. (p.118-119)									9p.
Circulation de l'eau (rouge)			Fonction de l'eau dans le corps (vert)			Ce que l'eau apporte au corps (bleu)			
Absorption de l'eau par la boisson et aliments	Sécrétion des sucs de l'estomac, pancréas, intestin et foie/bile	Elimination respiration sueur	Réabsorption de l'eau dans l'intestin grêle et	Elimination urine et selles	Favorise la digestion	Moyen de transport des nutriments	Régulation thermique	Les fibres gonflent, effet de satiété	