

<b>Maximum des points</b>	<b>63p.</b>
<b>Total des points obtenus</b>	

<b>1. Citez les 6 catégories des condiments ! (p.21-23)</b>			<b>6 p.</b>

<b>2. Citez 6 variétés de sels que vous trouvez dans les commerces ! (p.21-23)</b>			<b>6 p.</b>

<b>3. Entourez les affirmations correspondantes sur les caractéristiques du sel dans la cuisine ! (p.21-23)</b>			<b>4 p.</b>
Le sel relève le goût des aliments	Il est hygroscopique, c'est-à-dire qu'il absorbe l'humidité	Le sel attendrit les structures cellulaires des aliments	
Le sel <b>ne change pas</b> la couleur des aliments (vert = légumes / rouge = viande)	En forte concentration (saumure), il conserve les aliments	La viande et le poisson ne doivent jamais être salés à l'avance	

<b>4. Citez deux préparation culinaire ou vous utilisez le sel nitrite ou le salpêtre ! (p.21-23)</b>		<b>2 p.</b>

<b>5. Que signifie « convenience food » ? Ecrivez une phrase complète ! (p.16-17)</b>		<b>2 p.</b>

<b>6. Complétez le tableau des niveaux de finition du convenience food. (p.16-17)</b>			<b>6 p.</b>
Niveau	Explication	Exemple pour la pomme de terre	
	Produits brut		
1		Pommes de terre crues lavées	
2	Produits prêts à cuire (PAC)		
3		Pommes de terre blanchies ou précuites	
4	Produits prêts à manger		

7. Citez des deux avantages et deux inconvénients du convenience food. (p.16-17)		4 p.
Avantage		
Avantage		
Inconvénient		
Inconvénient		

8. Complétez le tableau sur les charcuteries ! (p.54-59)					8 p.
Dénomination					
Variétés					
Fabrication	<p>Selon la variété, on prépare une farce fine à base de viande de différentes sortes, avec adjonction de lard, couenne, glace, sel ou sel pour saumure et épices, Cette masse est placée dans un embouchoir et poussée dans des boyaux naturels ou synthétiques, puis séparée en portions, La plupart des saucisses échaudées sont fumées à chaud puis échaudées (pochées) et refroidies à l'eau froide ou douchées afin d'éviter qu'elle ne rétrécissent</p>	<p>Selon la variété, on prépare une farce fine à base de viande de différentes sortes, avec adjonction de lard, couenne, glace, sel ou sel pour saumure et épices, Cette masse est placée dans un embouchoir et poussée dans des boyaux naturels ou synthétiques, puis séparée en portions, pochées et refroidies à l'eau froide ou douchées afin d'éviter qu'elle ne rétrécissent</p>	<p>Selon la variété, on prépare une farce grossière à base de viande découpée de différentes sortes, avec adjonction de lard, sel pour saumure et épices, Les saucisses crues sont une marchandise de garde qui se conserve relativement longtemps. On les mange généralement froides.</p>	<p>Mélange de sang, et crème ainsi que des épices, échaudé et refroidi Boudin antillais (aux piments) Boudin blanc (volaille, oignons, et crème)</p> <p>Emulsion de foies crus avec de la graisse de porc, assaisonnement Poussée échaudée ou pas</p>	
Préparation Présentation	<p>Choucroute, Hot dog Feuilleté pour apéritif Griller, en salade</p>	<p>Pocher, Griller, Plat de charcuterie, pour buffet, Sandwich, Mixed grill, Brochette</p>	<p>Hors-d'œuvre froid, Sandwich, Canapé, plateau de charcuterie, Soupe de salsifis avec capuns, Soupe aux marrons et au salsiz</p>	<p>Pocher puis sauter, avec cornettes et purée de pommes</p> <p>Canapés, Toast, Sandwich, Se sert froid</p>	

9. Citez deux catégories d'aliments d'origine végétale et deux aliments d'origine animale contenant des hydrates de carbonés. (p.116-117)			4p.
Végétal			
Animale			

<b>10. a) A quoi servent les hydrates de carbones dans et pour le corps ? b) Qu'est-ce qui arrive, s'il y a une consommation excessive d'hydrates de carbones ? c) Quel autre terme/mot connaissez- vous pour les hydrates de carbone ? (p.116-117)</b>			<b>5p.</b>
a)	a)	a)	
b)	c)		

<b>11. Complétez le tableau sur les hydrates de carbone. (p.1116-117)</b>			<b>9p.</b>
Structure	Classification	Aliments	
Sucre simple		Fruits, carotte, sang, miel	
	Fructose		
	Saccharose		
		Lait	
	Pectine	Pomme, coing	
		Foie, muscle	

<b>12. Prix de vente TTC : Complétez avec la bonne définition ! (p.152)</b>				<b>4p.</b>
Impôt dont le taux est actuellement de 8% et qui est payé par le consommateur final sur chaque produit qu'il achète	Résultat de la multiplication des coûts de marchandises par un multiplicateur	Pour calculer le prix de vente en partant des coûts de marchandises	Prix payé par le client (correspond au prix de vente de base plus la TVA)	

<b>13. Les coûts des marchandises d'un menu sont de CHF 5.25. Le multiplicateur est de 3,3. a) Calculer le prix de vente hors taxe? En se basant sur l'exercice précédent : b) Calculer le prix du menu dans la carte des mets (prix de vente effectif)? c) Peut-on vraiment mentionner ce montant sur une carte des mets? Dans le cas contraire, quel montant faut-il indiquer ? (p.152)</b>	<b>3p.</b>

