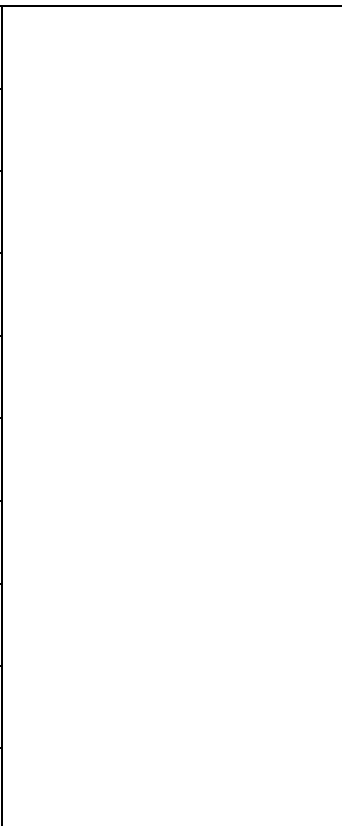


Maximum des points	45p.
Total des points obtenus	

1. Expliquez avec vos mots ce que sont les herbes aromatiques ! (p.30-34)	2p.

2. a) Citez deux caractéristiques qualitatives ! b) Nommez les quatre façons d'obtenir des herbes aromatique ! (p.30-34)	6p.		
a)	a)	a)+b)	
b)	b)	b)	

3. Reliez (avec une ligne droite) les herbes aromatiques avec leur utilisation culinaire la mieux adaptée. (p.30-34) (0.5 point)	5p.		
Marjolaine		Infusion, glace, mets de pommes de terre, petits pois, sauce menthe, agneau rôti, pâtisserie et confiserie, décoration	
Coriandre fraîche		Pour potage de pommes de terre, légumineuse, viande hachée, rôti de porc, haricot vert, pâté, terrine, foie, boudin	
Origan		On emploie également les feuilles fraîches pour la cuisine asiatique, charcuterie	
Basilic		Pizza, beurre composé, grillade de veau, porc, agneau, chili con carne, salades cuites italiennes et grecques, mets aux champignons	
Menthe		Potage, sauce chaude et froide, mets aux tomates, poisson, mets de pâtes (pesto), pour des spécialités italiennes et méridionales	
Aneth		Bouillon, sauce, légume, potage, salade, jus de rôti, vinaigre aromatique bouquet aromatique	
Livèche		Potage, sauce, salade, poisson, volaille, œuf et légume, décoration (pluches)	
Cerfeuil		Mirepoix, marinade, fond de cuisine, agneau, farce, terrine, pâté, bouquet aromatique, légumes	
Thym		Viande blanche (saltimbocca), rôti de porc, gibier, poisson, mets à la tomate, riz, mets de pommes de terre, garniture aromatique	
Sauge		Graines et pointes pour assaisonner le poisson, sauté de veau et d'agneau, concombre, salade, œuf, décor	

4. Citez six entremets chauds que vous pouvez servir. (p.75)	6p.

5. Numérotez la bonne pratique de fabrication (BPF) de la pâte à crêpes. (p.80)				6p.
	Passer au chinois, pour obtenir un appareil lisse, légèrement épais		Ajouter l'œuf entier et mélanger	
	Juste avant de l'utiliser, bien mélanger encore une fois la pâte et cuire les crêpes fine		Ajouter du beurre fondu, mélanger et battre encore une fois énergiquement	
	Bien mélanger la farine fleur tamisée avec du lait, de l'eau et du sucre dans le batteur-mélangeur		Laisser reposer au moins 30 minutes	

6. Une préparation correcte et soignée des fonds est déterminante pour la qualité et la saveur des mets qu'ils permettront de réaliser. Citez 4 points importants en écrivant des phrases complètes. (p.88-89)		4p.

7. Notez les trois sauces brunes de base. (p.98-100)			3p.

8. Rédigez un menu d'hiver selon l'ordonnance des menus. (p.136 et explication enseignant-e)		6p.
Potage		
Hors d'œuvre chaud / poisson		
Mets principal		
Féculant		
Légumes		
Entremets		

9. Calculez le prix d'une jardinière de légumes racines. (p.153)					7p.
Panais	1.200 kg	X	3.85 CHF		
Rutabaga	1.300 kg	X	2.90 CHF		
Céleri pomme	0.800 kg	X	4.20 CHF		
Carottes jaunes	1.500 kg	X	3.40 CHF		
Navets d'automne	1.100 kg	X	3.10 CHF		
Total poids			Total coût des marchandises		