

	Maximum des points	p.
	Total des points obtenus	

1. Quels sont les 5 catégories de fromage présentées dans le support de cours ? (p. 5-10)		5p.

2. Nommez un fromage pour la région/AOP proposée et une préparation/cuisson adaptée. (p.5-10)			4p.
Région/AOP	Nom du fromage	Préparation/cuisson	
Jura		Plateau de fromage, rosette	
Fribourg	Vacherin		
Suisse orientale		Salade, petit déjeuner	
Suisse central		Apéritif, plateau de fromage	

3. L'Italie produit beaucoup de spécialité de fromage frais. Relier le fromage frais à sa préparation/utilisation en cuisine. (p.5-10)			6p.
Mascarpone		Tirami sù	
		Pizza	
Mozzarella		Ravioli	
		Salade de tomate et basilic	
Ricotta		Sauce à salade	
		Tortellini	

4. Une assiette de fromage est servie avec divers accompagnements. Entourez ce qui convient au mieux. (p.5-10)							8p.
		S. mayonnaise				Glace vanille	
Pommes frites	S. vinaigrette			Salade verte		Crème chantilly	

5. Ecrivez un menu de fête en incluant les deux recettes de l'application du jour. Respectez l'orthographe ! (p.137, 48-50 recettes)		7p.
Service	Mets	
Hors d'œuvre froid	
Potage	
Hors d'œuvre chaud	
Mets principale	
Féculant	
Légumes	
Entremets / Dessert	

6. Selon le bulletin de livraison, 6,250 kg de cou de porc (poids brut) ont été payés CHF 89.80. Après le rôtissage, il vous en reste encore 4,970 kg. a) Calculez, en pour-cent du poids brut, la perte au rôtissage ! b) calculez le prix net au kg du cou de porc rôti ! (arrondissez correctement !) (p-156)	4p.