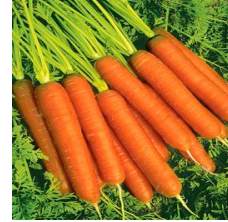


Nom : Prénom : Classe :

A) Numérotez les légumes ci-dessous selon leur appartenance :

1) Légumes-tubercules et légumes-racines 2)



B) Citez au minimum un légume de chaque famille qui n'a pas été mis en photo précédemment :

Légumes-tubercules et légumes-racines :

Légumes-fleurs et à inflorescence :

C) Lors des achats et des commandes de marchandises, citez trois avantages de panifier les menus à l'avance ?

- 1).....
- 2).....
- 3).....



D) Quels sont les critères visuels et tactiles qui peuvent nous aider apprécier la fraîcheur d'un légume ?

.....

E) Conserver les légumes peu de temps et jamais dans

F) Afin d'éviter le risque de contaminations croisées, il est important d'utiliser des planches bien distinctes par leur couleur. Généralement, la couleur des planches utilisées pour les légumes est la couleur

G) Citez les deux méthodes manquantes pour blanchir un aliment :

- 1) Dans l'eau
- 2)
- 3)

H) Pour quelle raison blanchit-on les légumes verts à chaud (au départ) ?

.....

I) Pour quelle raison blanchit-on les os d'un bouillon à froid (au départ) ?

.....

J) Quelle est la différence entre mijoter et bouillir ?

.....

K) Quels sont les points importants à respecter lors du dressage d'une assiette ?

1).....

2).....

3).....



L) Citez deux buts d'une alimentation saine :

1) 2)

M) Selon vous, pour quelles raisons les fruits et légumes font-ils partie du 2^{ème} étage de pyramide alimentaire ? Développez votre réponse :



.....

.....

N) Quels sont les cinq éléments de la tenue du cuisinier à emporter lors de chaque application pratique ?

1) 2) 3) 4) 5)

O) Il va s'en dire que le tout devra être et

P) Votre chef de cuisine commande chez un maraîcher local :

12 kg de bintje à Frs/kg 1.10, 6 kg de carottes à Frs/kg 2.40 et 9 kg de chou-fleur à Frs/kg 3.90

Quel sera le montant total de la facture ?

.....