

Nom : Prénom : Classe :

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

1) 2) Légumes choux (brassicées)



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

Légumes à feuilles (salade) :

Légumes choux (brassicées) :

C) Citez quatre points importants à effectuer lors du contrôle de la marchandise :

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

D) Quelles sont les six étapes pour le circuit des achats ?

- 1) 2) 3)
- 4) 5) 6)

E) Les légumes frais se conservent pendant une période limitée avec suffisamment d'..... et entre sauf les légumes fruits à plus de

F) Citez cinq méthodes de conservation à long terme pour les légumes :

- 1) 2) 3) 4) 5)

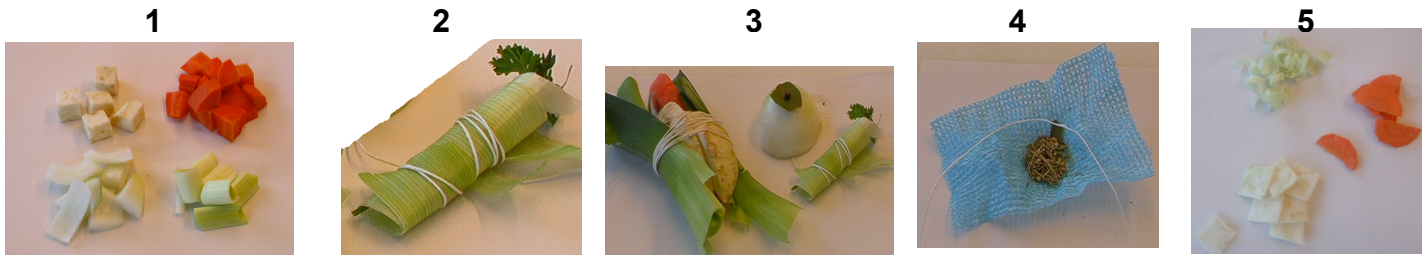
G) Démontrez le but de ces méthodes de conservation à long terme :

.....
.....

H) Quels sont les trois but d'utiliser des aromates en cuisine ?

1) 2) 3)

I) Identifiez les cinq aromates ci-dessous :



1) 2) 3)

4) 5)

J) Lors de la confection d'un fond de légumes, on fait suer les légumes ; formulez deux avantages de cette démarche :

1) 2)

K) Quels sont les trois classements principaux des fonds avec un exemple ?

1) Fonds avec ingrédients **Exemple :**

2) Fonds avec ingrédients **Exemple :**

3) Fonds avec ingrédients **Exemple :**

L) Nommez quatre règles avec son avantage pour une alimentation correcte :

1) **Avantage :**

2) **Avantage :**

3) **Avantage :**

4) **Avantage :**

M) Il faut veiller à varier les couleurs sur assiette, que représentent ces couleurs ?

Vert) Noir)

Rouge) Bleu)