

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| <p>Pourquoi est il important de connaître la fonction exacte des matériels de cuisine ?</p> <p>Pour adapter au mieux le matériel à son utilisation.</p> | <p>Quel couteau doit on utiliser pour désosser un carré ?</p> <p>On doit utiliser le couteau désosseur.</p> | <p>Comment distinguer un couteau éminceur d'un couteau filet de sole ?</p> <p>L'éminceur est grand à lame large et dure, le filet de sole est long et fin à lame souple.</p> | <p>Nom de l'ustensile permettant de passer les fonds et sauces, il peut être étamine ?</p> <p>Le chinois.</p> | <p>Quel est le nom de la partie haute d'un four ?</p> <p>La voûte.</p> | <p>Nom de la partie basse d'un four ?</p> <p>La sole.</p> |
| <p>Comment nomme t'on l'ensemble des ustensiles de cuisine ?</p> <p>On la nomme la batterie de cuisine.</p> | <p>Comment nomme t'on les casseroles en cuisine ?</p> <p>Elles se nomment des russes.</p> | <p>Comment se nomme une petite louche en cuisine ?</p> <p>Son nom est un pochon.</p> | <p>Comment se nomme l'outil pour lever des billes de fruit ou de légume ?</p> <p>Il se nomme la cuillère à pomme Parisienne.</p> | <p>Comment se nomme la fourchette à 2 dents utilisée en cuisine ?</p> <p>Son nom est un diapason.</p> | <p>Comment se nomme l'appareil à lame lisse ou crantée permettant de trancher régulier ?</p> <p>Son nom est la mandoline.</p> |
| <p>Comment nomme t'on l'ensemble de cuisson dans une cuisine ?</p> <p>On le nomme le piano.</p> | <p>Comment se nomme l'enceint qui permet de refroidir ou surgeler rapidement des aliments ?</p> <p>Son nom est cellule de refroidissement.</p> | <p>Comment nomme t'on une casserole large à bord bas et évasé ?</p> <p>Son nom est la sauteuse.</p> | <p>Comment nomme t'on une casserole large et très haute ?</p> <p>Son nom est la marmite.</p> | <p>Comment nomme t'on les plaques permettant de stocker ou cuire les aliments en cuisine (parfois perforées) ?</p> <p>Ce sont les plaques gastronomes.</p> | <p>Quels sont les 2 nom de l'appareil muni d'une colonne qui se termine par une lame rotative ?</p> <p>Les 2 noms sont la girafe ou le mixeur plongeant.</p> |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| <p>Qu'elle est la signification de l'abréviation BOF ?</p> <p>Cela signifie beurre, œuf, fromage.</p> | <p>Quel est le principe de la marche en avant ?</p> <p>Principe d'hygiène consistant à ne jamais croiser les marchandises souillées avec les marchandises propres.</p> | <p>Citer les principaux circuits rencontrés en cuisine .</p> <p>Circuit des marchandises, des déchets, du matériel propre et sale, du personnel.</p> | <p>Comment se nomme le local ou l'on range les pommes de terre ?</p> <p>La réserve à tubercule.</p> | <p>Comment se nomme le local ou l'on range l'épicerie?</p> <p>L'économat.</p> | <p>Nommer les 4 règles essentielles pour bien nettoyer.</p> <p>Le dosage du produit, la température de l'eau, le mode d'application, le temps de contact du produit.</p> |
| <p>Comment s'appelle le local où sont réalisées les préparations préliminaires des légumes ?</p> <p>La légumerie.</p> | <p>Comment s'appelle le local où sont réalisées toutes les préparations froides ?</p> <p>Le garde manger.</p> | <p>Quelle est la 1ère étape incontournable pour le personnel de cuisine ?</p> <p>Le passage au vestiaire car il est interdit de sortir avec sa tenue professionnelle.</p> | <p>Quelle est la 1ère étape incontournable pour le cuisinier arrivant en cuisine ?</p> <p>Se laver les mains.</p> | <p>Que doit-on faire lors de la réception de marchandises ?</p> <p>Il faut vérifier la qualité, la quantité et les DLC en comparant avec le bon de commande.</p> | <p>A quoi sert un plan de nettoyage ?</p> <p>Il sert à indiquer quoi nettoyer, quand, comment et par qui.</p> |
| <p>Citez les avantages d'une bonne ventilation pour le personnel .</p> <p>L'appareil respiratoire et les yeux ne sont plus irrités, moins de fatigue et maux de tête.</p> | <p>Quels sont les critères qui permettent le choix du bon produit de nettoyage ?</p> <p>Le type de surface à nettoyer, la nature et l'étendue de la salissure.</p> | <p>Citez les avantages d'une bonne ventilation pour le matériel.</p> <p>Moins de dépôts graisseux, d'oxydation et des risques d'incendie éliminés.</p> | <p>Où stocke-t-on les légumes frais et à quelle température ?</p> <p>On les stocke en chambre froide positive à + 3°C.</p> | <p>Où stocke-t-on les produits surgelés et à quelle température ?</p> <p>On les stocke en chambre froide négative à - 18°C.</p> | <p>Comment s'appelle une chambre froide spécifique pour les poissons ?</p> <p>Un timbre à poisson.</p> |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| Le nom de la personne qui remplace les chefs de parties en congés ? | Comment s'appelle l'ensemble de l'équipe de cuisinier d'un restaurant? | Le nom de la personne qui prépare le repas du personnel ? | Quelles sont les appellations actuelles des différents postes des chefs de partie ? | Le nom de la personne en charge de la cuisine froide, gestion des stocks et distribution de la marchandise ? | Énumérer les règles d'hygiène corporelle en cuisine . Pas de bijoux, montre, travailler avec une plaie non soignée, goûter avec les doigts, s'essuyer au torchon. |
| Le tournant. | La brigade de cuisine. | Le communal. | Poste chaud, poste froid, pâtisserie. | Le garde manger. | |
| Énumérer les règles vestimentaire à respecter en cuisine . | Donner les 6 bonnes attitudes d'un cuisinier. | Donner le rôle du chef de cuisine. | Qu'est ce qu'un aboyeur ? | Donner 4 différents types de restauration. | Donner 2 précautions à respecter pour éviter les chutes. Ne pas courir, ni encombrer ou salir le sol, porter des chaussures antidérapantes. |
| Toque, cheveux attachés, veste, tablier, pantalon et chaussure de sécurité. | La politesse, la ponctualité, l'hygiène, le respect de la hiérarchie et des consignes et l'organisation. | Élaborer la carte et les fiches techniques, gérer l'envoi des plats, l'approvisionnement , recruter le personnel, assurer les règles d'hygiène et sécurité. | La personne qui annonce les plats au passe et fait la relation cuisine – salle. | Collectivité, fast food ,traditionnelle, grill, gastronomique, à thème. | |
| Qu'est ce qui définit la composition d'une brigade ? | Comment se nomme la personne en charge des entrées chaudes, préparations préliminaires des légumes et soupes ? | Quelle sont les règles de sécurité essentielle pour une tenue de cuisinier ? | Donner 2 précautions à respecter pour éviter les coupures. | Donner 2 précautions à respecter pour éviter les risques liés à la manutention. | Donner 2 précautions à respecter pour éviter les brûlures. Utiliser des gants de protection, signaler tout récipient chaud et tout déplacement avec matériel chaud. |
| Le type de restauration, son affluence, sa taille, sa carte. | L'entremétier. | Obligatoirement ininflammable, ne pas la porter à l'extérieur, la laver régulièrement. | Respecter les procédures d'utilisation, adopter les bonnes attitudes pour le maniement des couteaux. | Adopter les bonnes postures, ne pas porter des charges trop lourdes. | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|---|---|
| <p>Après de quels types de fournisseur le restaurateur peut – il s'approvisionner ?</p> <p>Chez les fournisseur, cash & carry, au marché ou les grossistes.</p> | <p>Pourquoi est il important de changer régulièrement les plats sur une carte ?</p> <p>Pour adapter les plats à la demande et éviter la lassitude, et respecter la saisonnalité.</p> | <p>A quoi sert le bon de sortie ?</p> <p>Cela permet de faciliter la gestion des stocks et de calculer le prix de revient des plats.</p> | <p>Nommer les 4 documents utile au bon fonctionnement de la cuisine .</p> <p>Fiche technique, bon de commande, bon de sortie, feuille de marché.</p> | <p>A quoi servent les annonces au passe ?</p> <p>A vérifier que la commande soit comprise et entendue de tous, a informer les cuisiniers pour lancer les réalisations.</p> | <p>Quel est le rôle de l'économat ?</p> <p>A avoir un stock de roulement pour la bonne marche de l'établissement.</p> |
| <p>Quelle est l'utilité de la feuille de marché ?</p> <p>Elle sert à regroupé l'ensemble des commandes du restaurant pour faciliter l'approvisionnement.</p> | <p>Donner les informations obligatoires pour la réalisation d'une fiche technique ?</p> <p>Intitulé, techniques de réalisation, denrées, unités,quantités,photo,, nombre de couverts.</p> | <p>Pour quel type de plats est il important de faire marcher ?</p> <p>Pour les plats qui nécessite un temps de préparation ou une cuisson.</p> | <p>Quels sont les différents points de cuisson d'une viande de bœuf grillée ?</p> <p>Bleu, saignant, a point, bien cuit.</p> | <p>Quels sont les risques lors de gestion d'approvisionnement défailante ?</p> <p>On risque la rupture des produits gênant la réalisation des plats et le mécontentement des clients.</p> | <p>Que doit on faire en cas de livraison non conforme ?</p> <p>On doit refusé les produits non conforme, le signaler sur le bon de livraison et contacter le fournisseur.</p> |
| <p>A quoi sert le bon de commande ?</p> <p>A pouvoir vérifier la conformité de la livraison reçue.</p> | <p>A quoi sert une fiche technique ?</p> <p>Pour que la réalisation des recettes soit régulière et que n'importe qui sache comment la réaliser.</p> | <p>Citer 2 documents nécessaires au contrôle d'une livraison.</p> <p>Le bon de commande et le bon de livraison.</p> | <p>Quel est l'intérêt de vérifier une livraison ?</p> <p>Cela permet de vérifier que tous les produits sont livrés et conformes aux attentes.</p> | <p>Qui réalise la création des plats et des fiches techniques ?</p> <p>Le chef de cuisine.</p> | <p>Pourquoi contacter régulièrement les fournisseurs (autre que passer commande)?</p> <p>Pour connaître les possibilités d'approvisionnement et les tarifs.</p> |

| | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|
| Nommer 2 légumes bulbes . | Nommer 2 légumes inflorescences. | Nommer 2 légumes champignons. | Nommer 2 légumes fruits. | Nommer 2 légumes graines. | Nommer 2 légumes rhizomes. |
| L'oignon, l'ail, l'échalote, le fenouil. | Choux fleur, brocoli, artichaut, chou de Bruxelles. | Champignon de Paris, pleurote, truffe, morille, cèpe. | Tomate, courgette, haricot vert, citrouille, concombre. | Fève, flageolet, petits pois, haricot, lentille, soja. | Asperge, endive. |
| Nommer 2 légumes racines | Nommer 2 légumes tiges. | Nommer 2 légumes tubercules. | Nommer 2 fruits agrumes. | Nommer 2 fruits amylacés. | Nommer 2 fruits à noyau. |
| Betterave, radis, navet, crotte, céleri rave, salsifis. | Céleri branche, côtes de blette, cardons. | Pomme de terre, crosne, patate douce. | Citron, orange, pamplemousse. | Banane, marron. | Abricot, pêche, cerise, prune. |
| Nommer 2 fruits à pépins. | Nommer 2 fruits rouges. | Nommer 2 fruits oléagineux. | Quel est l'intérêt de respecter la saisonnalité ? | Quel est l'intérêt d'acheter local ? | Donner 3 termes culinaires spécifiques aux légumes . |
| Pomme, poire, pastèque. | Groseille, cassis, fraise, framboise. | Amande, noix, noisette. | Ils sont moins chers, plus parfumés et cela évite la lassitude des clients. | Ils sont meilleurs car ramassés à maturité, c'est plus écologique. | Monder, écosser, effiler, équeuter, épilucher, tourner |

| | | | | | |
|---|--|--|---|--|---|
| Combien existe t'il de variété de crème ? | Combien existe t'il de code couleur de lait, lesquels ? | Peut on faire de la chantilly avec de la crème légère ? | Donner la définition du lait ? | Que signifie l'abréviation AOP apposée sur certains produits ? | Donner 2 fromages de la catégorie à pâte persillée ? |
| Crème fraîche, crème stérilisée UHT, crème légère. | Jaune : lait cru, rouge: entier, bleu : demi écrémé, vert : écrémé. | Non il faut de la crème 35 % de MG. | Produit intégral de la traite intégrale et ininterrompue d'une vache bien portante. | Appellation d'origine protégée. | Roquefort, fourme d'Ambert, bleu de Gex. |
| Donner 2 fromages de la catégorie à pâte pressée non cuite ? | Donner la durée et température de conservation du lait UHT après ouverture ? | Donner 2 fromages de la catégorie à pâte pressée cuite ? | Donner 2 fromages de la catégorie pâte molle à croûte fleurie ? | Donner 2 fromages de la catégorie pâte molle à croûte lavée ? | Combien existe t'il de familles de fromages, lesquelles ? |
| Cantal, St nectaire, morbier | 48 heures à + 3°C | Emmental, comté, Beaufort. | Brie de Meaux, camembert de Normandie, Neufchâtel. | Munster, maroilles, livarot. | Pâte molle à croûte fleuri, pâte molle à croûte lavée, pâte persillée, pâtes pressée non cuite, et cuite, de chèvre, frais, fondus. |
| Donner les applications culinaire du yaourt ? | Donner la durée et température de conservation de la crème fraîche après ouverture ? | Donner les applications pâtissière du yaourt ? | Quel est l'intérêt des produits UHT ? | Donner les % en MG des différents laits ? | Donner les applications pâtissière du lait ? |
| Pour mariner, la cuisson de certains poissons, réalisation de sauces, décongeler. | 48 heures à + 3°C | Pour la réalisation de glace, gâteaux. | Ils ont une conservation de 3 mois à température ambiante avant ouverture. | 36 g/l pour les laits entier et cru, 15 à 18g/l le demi écrémé, 3g/l l'écramé. | Pour la réalisation de glaces, crème anglaise, crème pâtissière et dérivée, appareil à crème prise sucrée. |

| | | | | | |
|--|---|--|--|---|---|
| <p>Qu'est ce que le point de fusion ?</p> <p>C'est la température à laquelle un corps gras passe de l'état solide à liquide.</p> | <p>Citez 4 corps gras d'origine végétale utilisé en cuisine ?</p> <p>Huile de tournesol, huile de soja, huile d'olive, coprah</p> | <p>Qu'est ce que le point de fumée ?</p> <p>C'est la température à laquelle un corps gras brûle et devient cancérigène.</p> | <p>Citez 4 corps gras d'origine animale utilisé en cuisine ?</p> <p>Le beurre, le saindoux, la graisse d'oie ou de canard, le blanc de bœuf.</p> | <p>Citez 2 corps gras d'origine mixte utilisé en cuisine ?</p> <p>La margarine cuisson et la margarine feuilletage.</p> | <p>Citez 2 huiles non recommandées en cuisson ?</p> <p>Huile de noix de noisette, de colza.</p> |
| <p>Quel corps gras doit on utiliser pour réaliser un roux ?</p> <p>On doit utiliser du beurre.</p> | <p>Combien y a-t-il d'origine de corps gras ?</p> <p>3, végétale, animale et mixte.</p> | <p>Quelle corps gras peut on utiliser pour cuire des frites ?</p> <p>On peut utiliser l'huile de tournesol, le coprah, le blanc de bœuf.</p> | <p>Quel est l'endroit idéal pour stocker l'huile ?</p> <p>L'endroit de stockage idéal pour l'huile est l'économat.</p> | <p>De quelle origine doit être le corps gras utilisé pour assaisonner une salade ?</p> <p>Il doit être d'origine végétale fluide.</p> | <p>Est il important de connaître la composition d'une huile ?</p> <p>Oui pour savoir son utilisation et pour les problèmes d'allergies.</p> |
| <p>Quels sont les intérêt des huiles composées de différents ingrédients ?</p> <p>Cela peut augmenter leur point de fumée et apporter différentes vitamines.</p> | <p>Les différents corps gras ont ils tous la même utilisation ?</p> <p>Non certains ne supporte pas la cuisson.</p> | <p>Citez 2 mentions que l'on doit retrouver sur une étiquette d'huile ?</p> <p>Marque commerciale, composition, mode de conservation, t° maximale.</p> | <p>Quelle matière grasse est recommandée pour la cuisson des pommes sautées.</p> <p>La graisse de canard ou d'oie pour son parfum.</p> | <p>Quelle matière grasse est recommandée pour la cuisson des poissons ?</p> <p>L'huile d'olive.</p> | <p>De quelle plante provient la coprah ?</p> <p>Cela provient de palmier.</p> |

| | | | | | |
|---|---|--|--|---|---|
| <p>Quelles sont les différents procédés de conservation des ovoproduits ?</p> <p>La réfrigération, la congélation, la déshydratation, la saumure.</p> | <p>Citer 2 variétés d'œufs vendus très cher ?</p> <p>Les œufs de caviar et les œufs d'escargot.</p> | <p>Donner les 6 éléments constituant un œuf ?</p> <p>La coquille, la membrane coquillière, la chambre à air, l'albumen, le vitellus, les chalazes.</p> | <p>Pendant combien de temps les œufs restent extra frais ?</p> <p>Ils restent extra frais pendant 9 jours après la date de ponte.</p> | <p>Pendant combien de temps les œufs restent frais ?</p> <p>Ils restent frais pendant 28 jours après la date de ponte.</p> | <p>Combien y a-t-il de catégories de qualité des œufs ?</p> <p>Il y en a 2 la A pour les œufs extra frais et frais et la B pour les œufs utilisés en agroalimentaire.</p> |
| <p>Donner les 4 calibre d'œufs et leur poids ?</p> <p>S - petit : - de 53g, M - moyen : 53 à 62g, L - gros : 63 à 72g, XL – très gros : + de 73g</p> | <p>Donner les 4 modes d'élevage des poules ?</p> <p>0 : agriculture bio, 1 : de plein air, 2:au sol, 3 : en cage.</p> | <p>Qu'est ce qu'une canadienne ?</p> <p>C'est un carton de 360 œufs (12 plaques de 30 œufs).</p> | <p>Donner 3 modes de cuisson des œufs en coquille ?</p> <p>Les œufs dur, mollet ou à la coque.</p> | <p>Donner 3 modes de cuisson des œufs hors coquille non mélangés ?</p> <p>Les œufs frits, pochés, cocotte.</p> | <p>Donner 3 modes de cuisson des œufs hors coquille mélangés ?</p> <p>En omelette plate, omelette roulée, brouillés.</p> |
| <p>Précisez le critère de fraîcheur d'un œuf dur?</p> <p>Le jaune centré</p> | <p>Précisez les critères de fraîcheur d'un œuf frais?</p> <p>La chambre à air petite, le jaune bombé et centré, le blanc ferme.</p> | <p>Le calibre d'un œuf a-t-il une incidence en pâtisserie ?</p> <p>Oui car selon le poids cela varie la quantité d'œuf de la recette.</p> | <p>Quels sont les avantages des ovoproduits en cuisine ?</p> <p>Le gain de temps, de main d'œuvre, de matière première et de qualité bactériologique</p> | <p>Pourquoi est il important de faire suivre la dénomination œuf du nom de l'espèce ?</p> <p>Car si rien n'est précisé on parle alors d'œuf de poule.</p> | <p>Donner des 3 mentions obligatoires sur les emballages ?</p> <p>La DCR, la marque commerciale, logo AB catégorie de poids et de qualité, conditions de stockage.</p> |

11
LES ŒUFS

| | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|
| <p>Citer 2 poissons plats 2 filets ?</p> <p>La daurade, saint pierre,</p> | <p>Citer 3 poissons plats 4 filets ?</p> <p>La sole, turbot, Raie, limande, barbue .</p> | <p>Citer 3 poissons ronds 2 filets d'eau de mer ?</p> <p>Merlan, sardine, maquereau, merlu, hareng, congre.</p> | <p>Citer 2 poissons ronds 2 filets d'eau douce ?</p> <p>Anguille, brochet, truite, goujon,.</p> | <p>Citer les préparations préliminaires sur les poissons ?</p> <p>Écailler, vider, ébarber, dépouiller, rincer.</p> | <p>Citer 4 dénominations de poissons détaillés?</p> <p>Tronçon, darne, filet, goujonnette.</p> |
| <p>Citer les mentions obligatoires d'étiquetage pour les poissons ?</p> <p>Le mode et la zone de production, la dénomination commerciale de l'espèce.</p> | <p>Citer les critères de fraîcheur des poissons ?</p> <p>Les yeux, écailles, peau, odeur, ouïes, abdomen, anus.</p> | <p>Citer 4 modes de conservation des poissons ?</p> <p>En vivier, réfrigéré, congelé, salé, fumé, en saumure, appertisé.</p> | <p>Donner les conditions de stockage du poisson frais ?</p> <p>48 h maximum à + 2°C sur glace pilée.</p> | <p>Citer 3 céphalopodes ?</p> <p>Poulpe, seiche, encornet, calamar.</p> | <p>Citer 3 gastéropodes univalves ?</p> <p>Bulot, bigorneau, escargot.</p> |
| <p>Citer 3 petits crustacés d'eau de mer?</p> <p>Langoustine, crevette, gambas, étrille, langoustine.</p> | <p>Citer 3 lamellibranches bivalves ?</p> <p>Moule, huître, coque, palourde, St Jacques.</p> | <p>Citer 3 gros crustacés d'eau de mer?</p> <p>Crabe, tourteau, araignée de mer, langouste, homard.</p> | <p>Citer les critères de fraîcheur des coquillages ?</p> <p>Fermés, contenant de l'eau, odeur agréable.</p> | <p>Citer un petit crustacé d'eau douce ?</p> <p>Écrevisse.</p> | <p>Citer 2 autres animaux aquatiques ?</p> <p>Oursin, grenouille.</p> |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|---|
| Citer 4 volailles à chair brune ? | Citer 4 volailles à chair blanche ? | Combien y a-t-il de classe de volaille ? | Qu'est ce qu'un poulet PAC ? | Qu'est ce qu'une volaille effilée ? | Comment se nomment les abats de volaille ? |
| Canard, oie, pintade, pigeon, caille d'élevage, canette, caneton. | Poulet, dinde, poule, coq, chapon, poularde, coquelet, lapin domestique. | 3, A: sans défaut, B : légers défauts, C : industrie agroalimentaire. | Volaille prête à cuire, saignée, plumée, éviscérées, sans pattes, possibilité d'abatis. | Saignée, plumée, abattis conservés. | Les abattis. |
| Citer les préparations préliminaires des volailles ? | De quoi dépend la qualité d'une volaille ? | Existe t'il des AOC pour les volailles ? | Citer 3 mentions obligatoires sur l'étiquetage d'une volaille ? | Citer les différent label possible des volailles ? | Quels sont les critères de fraîcheur des volailles ? |
| Étirer, flamber, vider, parer, brider ou découper à cru. | De la race, âge, alimentation, méthode d'élevage. | Oui le poulet de Bresse est la seule volaille à bénéficier d'une AOC. | Catégorie, conservation , dénomination, durée et mode d'élevage, alimentation, N° d'identification, label. | Label rouge, label rouge fermier, IGP, AOC | Crête rouge, pas de duvet, yeux vifs, odeur agréable, membres bien proportionnés, pas de blessures. |
| Donner la classification des volailles ? | Donner la durée et mode de conservation des volailles ? | Qu'est ce qu'un chapon ? | Qu'est ce qu'une poularde ? | Qu'est ce qu'un magret ? | Qu'elle est la durée d'élevage d'une volaille PAC sans label ? |
| La conformation, qualité physique, couleur de la chair. | Conserver à +3°C durant 7 jours maximum après la date abattage. | Jeune coq castré pour un plus gros développement. | Poule castrée des ovaies pour un plus gros développement. | Seul les filets des canards gavés sont nommés ainsi. | Elle est de 56 jours maximum. |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| <p>Citer 2 gibiers à poils petite venaison ?</p> <p>Lièvre, lapin de garenne, ragondin, rat musqué.</p> | <p>Citer 4 gibiers à plumes ?</p> <p>Faisan, caille sauvage, pigeon, perdrix, canard, bécasse, poule d'eau.</p> | <p>Citer 4 gibiers à poils grande venaison ?</p> <p>Chamois, chevreuil, cerf, sanglier, biche, marcassin.</p> | <p>Citer 2 gibiers exotique (ou non autochtone) ?</p> <p>Autruche, kangourou, bison, buffle.</p> | <p>Citer la classification des gibiers ?</p> <p>Gibier à plumes, petite venaison, grande venaison, gibier exotique ou non autochtone.</p> | <p>Auprès de qui les restaurateurs peuvent ils s'approvisionner en gibier ?</p> <p>Auprès de chasseurs, éleveurs, ou grossistes spécialisés.</p> |
| <p>Le gibier sauvage frais est il commercialisable toute l'année ?</p> <p>Non seulement durant la période de chasse autorisée par le plan de chasse.</p> | <p>Combien y a t'il de familles de gibiers à plumes ?</p> <p>2 familles, les gibiers à plumes terrestre et les aquatiques.</p> | <p>Le gibier d'élevage frais est il commercialisable toute l'année ?</p> <p>Oui en tenant le registre des entrées et sorties.</p> | <p>Qu'est ce que le registre des entrées et sorties ?</p> <p>C'est un registre ou sont notés les entrées et sorties du gibier ainsi que l'identification et la provenance.</p> | <p>Qu'est ce que la mortification ?</p> <p>C'est l'action de maturer la viande pour attendrir les chairs.</p> | <p>Qu'est ce que le faisandage ?</p> <p>C'est une maturation de 3 à 8 jours pour plus de goût de la viande.</p> |
| <p>Quels sont les gibier qui se consomment au bout du fusil .</p> <p>Lapin, lièvre, canard.</p> | <p>Qu'est ce qu'une consommation « au bout du fusil » ?</p> <p>C'est une consommation immédiate sans faisandage ou mortification.</p> | <p>Quel est l'intérêt de commercialiser du gibier d'élevage ?</p> <p>Cela permet de servir du gibier toute l'année et évite la raréfaction de certaines espèces.</p> | <p>Quel est l'intérêt de tenir un registre de chasse ?</p> <p>Cela permet de vérifier qu'il n'y a pas de fraude, de vérifier la provenance et évite la raréfaction de certaines espèces.</p> | <p>La conserve de gibier est elle commercialisable toute l'année ?</p> <p>Oui si le gibier est rendu méconnaissable (pâté, terrine) et acquis durant la période autorisée.</p> | <p>Peut on conserver du gibier sauvage congelé toute l'année ?</p> <p>Non uniquement durant la période autorisée par le plan de chasse.</p> |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|---|
| <p>Combien existe t'il de catégorie de viande de boucherie?</p> <p>3 sauf pour le porc qui n'en a aucune.</p> | <p>Le mode de cuisson doit il être adapter au morceau de viande à préparer ?</p> <p>Oui certains morceaux sont plus fermes et nécessitent une cuisson plus longue.</p> | <p>Citer 4 abats blancs ?</p> <p>Riz de veau, cervelle, tête, tripes, amourette, fraise de veau, pied.</p> | <p>Citer 4 abats rouges ?</p> <p>Foie, langue, joue, cœur, rognon, sang</p> | <p>Quelle est la classification de la viande de porc ?</p> <p>% en viande maigre. E 55 à 60 %, U 50 à 55 %, R 45 à 50 %, O 40 à 45 %, P moins de 40 %.</p> | <p>Citer la classification par couleur de la viande de veau ?</p> <p>1 blanc, 2 rosé clair, 3 rosée, 4 rouge.</p> |
| <p>Quel document accompagne les bovins de leur naissance à leur abattage ?</p> <p>Le passeport bovin.</p> | <p>Citer les familles de viandes de boucherie ?</p> <p>Bovine, porcine, chevaline , ovine, caprine.</p> | <p>Citer 3 morceaux taillés dans la longe de porc .</p> <p>L'échine, le carré, le filet mignon.</p> | <p>Quelles pièces constitue le baron d'agneau ?</p> <p>La selle et le gigot.</p> | <p>Pourquoi les carcasses sont elles mises à maturer après l'abattage ?</p> <p>Pour éliminer la rigidité cadavérique par l'action des enzymes.</p> | <p>Nommer les 4 étapes de la filière des viandes de boucherie ?</p> <p>Élevage, abattage, maturation, découpe.</p> |
| <p>Que signifie dégorger ?</p> <p>Éliminer les impuretés d'un abat en le plongeant dans l'eau froide, en la renouvelant.</p> | <p>Que signifie limoner ?</p> <p>Éliminer, après trempage, les parties sanguinolentes d'une cervelle sous un filet d'eau froide.</p> | <p>Que signifie détalonner ?</p> <p>Enlever la colonne vertébrale en la désolidarisant des vertèbres à l'aide d'un couteau désosseur.</p> | <p>Citer 3 morceaux de bœuf de 1ère catégorie ?</p> <p>Tende de tranche, filet tranche grasse, contre-filet, rumsteak, milieu de train de côtes, train de côtes découvertes.</p> | <p>Citer 2 morceaux de veau de 2ème catégorie ?</p> <p>Épaule, poitrine, tendron, flanchet.</p> | <p>Citer 3 mentions obligatoires sur l'étiquetage d'une viande de bœuf ?</p> <p>Estampille sanitaire, N° du lot, origine, dénomination, type racial, lieux d'abattage et de découpe, DLC.</p> |

| | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|
| <p>Citer 10 épices ?</p> <p>Badiane, coriandre, genièvre, cannelle, clou de girofle, cumin, curry, muscade, paprika, piment, poivre, safran.</p> | <p>Citer 8 herbes aromatiques ?</p> <p>Aneth, basilic, thym, cerfeuil, ciboulette, coriandre, estragon, laurier, menthe, persil, romarin, sauge.</p> | <p>Citer 6 condiments ?</p> <p>Câpres, cornichons, harissa, moutarde, olives, tabasco, vinaigre, sauce Anglaise, sucre.</p> | <p>A quoi servent les épices ?</p> <p>A assaisonner et relever les plats sans les masquer.</p> | <p>Comment conserver les épices ?</p> <p>En boîte hermétique à l'abri de la lumière et de l'humidité (économat).</p> | <p>Citer 5 régions viticoles Française ?</p> <p>Champagne, Alsace, Bourgogne, Savoie, Jura, Languedoc Roussillon, Provence, Vallée du Rhône, Sud Ouest, Bordelais</p> |
| <p>Qu'est ce qu'un aromate ?</p> <p>Ils sont consommés tels quels comme les herbes aromatiques, fraîches, sèches ou surgelés</p> | <p>Qu'est ce qu'une épice ?</p> <p>C'est les plantes ou graines séchées ou transformées par mouture, blanchiment ou fermentation.</p> | <p>Qu'est ce qu'un condiment ?</p> <p>C'est le résultat d'une préparation cuisinée, mélangée, assaisonnée.</p> | <p>Citer les conditions de stockage des herbes aromatiques fraîche ?</p> <p>Les stocker a +3°C , en ambiance humide pour allonger leur durée de vie.</p> | <p>Comment se conservent les condiments ?</p> <p>A l'économat avant ouverture puis à +3°C après ouverture.</p> | <p>Quelles sont les utilisations de vin en cuisine ?</p> <p>Marinade, sauce, déglacage, mouillement, réduction.</p> |
| <p>Citer les différents types d'alcool utilisés en cuisine ?</p> <p>Les vins de liqueur, vins doux naturels, vins, liqueurs, eau de vie.</p> | <p>Citer 2 types d'eau de vie ?</p> <p>Eau de vie de plantes, de fruits, de vin.</p> | <p>Citer 2 types de liqueur ?</p> <p>Liqueur à base de fruits, de plantes.</p> | <p>Quelles sont les utilisations des liqueur et eau de vie en cuisine ?</p> <p>Déglacage, flambage, apport de parfum et couleur.</p> | <p>Citer 4 mentions obligatoires sur les bouteille de vin ?</p> <p>Dénomination, N° du lot, contenance, origine, références embouteilleur, produits allergènes, titre alcoométrique, Logo femme enceinte.</p> | <p>Citer 2 mentions facultatives sur les bouteilles de vin ?</p> <p>Année de récolte, cépage, marque de commerce (cuvée spéciale...), logo, photo.</p> |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|---|
| <p>Citer la différence entre les fonds bruns et blancs ?</p> <p>Les parures et os sont caramélisés pour les fonds bruns.</p> | <p>Citer les 4 fonds de base ?</p> <p>Fonds bruns, fonds blancs, fumet de poissons, fumés de crustacés.</p> | <p>Quelles sont les durées de cuisson des fonds et des fumets ?</p> <p>4 h pour les fonds et 30 à 45 mn pour les fumets.</p> | <p>Quelle est la durée de conservation des fonds ?</p> <p>3 jours à +3°C après refroidissement en moins de 2h en cellule.</p> | <p>Pourquoi utiliser des fonds PAI ?</p> <p>Gains de temps, les restaurants n'ont pas toujours la matière première, facilité d'utilisation, hygiène.</p> | <p>Qu'est ce qu'une glace de viande ?</p> <p>C'est un fond réduit jusqu'à une consistance très sirupeuse.</p> |
| <p>Citer 4 sauces blanches ?</p> <p>Sauce béchamel, velouté de volaille, velouté de veau, velouté de poisson.</p> | <p>Citer la classification des sauces de base ?</p> <p>Les sauces blanches, brunes et autre sauces.</p> | <p>Citer 3 sauces brunes ?</p> <p>Fond brun lié, sauce espagnole, fond brun de volaille lié.</p> | <p>Citer la classification des sauces ?</p> <p>Sauce froide instable, froide stable, chaude émulsionnée, chaude semi coagulée.</p> | <p>Citer 2 sauces chaudes semi coagulées ?</p> <p>Sauce béarnaise, sauce hollandaise.</p> | <p>Citer 2 sauces chaudes émulsionnées ?</p> <p>Beurre blanc, beurre fondu.</p> |
| <p>Citer 3 éléments de liaison à base d'amidon ?</p> <p>Fécule de maïs, farine, légumineuses.</p> | <p>Citer 3 éléments de liaison protéinés ?</p> <p>Œuf, crème, sang, corail, encre.</p> | <p>Qu'est ce qu'un beurre manié ?</p> <p>C'est du beurre pommade et de la farine utilisé pour rectifier les liaisons.</p> | <p>Quelles sont les différences entre gélatine et agar agar ?</p> <p>La gélatine est d'origine animale et ne supporte pas la cuisson, l'agar agar est végétal et doit cuire pour agir.</p> | <p>Pourquoi est ce important de personnaliser une sauce semi élaborée ?</p> <p>Pour éviter la standardisation du goût et la lassitude des clients.</p> | <p>Citer les ingrédients de base qui composent une mayonnaise ?</p> <p>Jaune d'œuf, moutarde, huile, sel, poivre.</p> |

| | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|
| <p>Citer la classification des marinades ?</p> <p>Marinade crue, marinade cuite, marinade instantanée.</p> | <p>Citer la classification des beurres composés ?</p> <p>Beurre composé à froid ingrédients crus ou ingrédients cuits, beurre composé à chaud puis refroidi.</p> | <p>Citer la classification des farces grasses ?</p> <p>Farce mousseline, farce simple ou commune, farce à pâté, farce à gratin.</p> | <p>Citer la classification des court bouillon ?</p> <p>Court bouillon classique, nage, court bouillon simple, court bouillon blanc.</p> | <p>Citer les conditions de conservation des beurres composés ?</p> <p>3 jours à +3°C.</p> | <p>Citer la composition d'une nage ?</p> <p>Eau, BG, carottes, oignons, vin ou vinaigre, sel, poivre.</p> |
| <p>Citer la composition d'une marinade instantanée ?</p> <p>Huile, jus de citron, thym, laurier.</p> | <p>Citer la composition d'un court bouillon simple ?</p> <p>Eau, jus de citron, sel.</p> | <p>Citer la composition d'une marinade crue ou cuite ?</p> <p>Vin, garniture aromatique, huile, vinaigre.</p> | <p>Quelles sont les intérêts d'une marinade ?</p> <p>Elle sert à attendrir et parfumé les chairs, ainsi qu'à prolonger le temps de conservation.</p> | <p>Citer 2 beurres composés à froid d'ingrédients crus ?</p> <p>Beurre maître d'hôtel, beurre d'escargot.</p> | <p>Citer 2 beurres composés à froid d'ingrédients cuits ?</p> <p>Beurre Bercy, beurre hôtelier.</p> |
| <p>Citer les courts bouillons départ à chaud et ceux départ à froid ?</p> <p>Nage à froid, court bouillon classique, simple, blanc à chaud.</p> | <p>Comment réaliser un beurre composé à froid ingrédient cuit ?</p> <p>Mélanger le beurre pommade et les ingrédients cuits, assaisonner.</p> | <p>Quelles sont les utilisations des farces mousseline ?</p> <p>Farcir des préparations et réalisation de terrines.</p> | <p>Quelle est l'utilisation de la farce américaine ?</p> <p>Pour farcir les petites volailles (pigeons, cailles...).</p> | <p>Quel court bouillon utiliser pour la cuisson des crustacés ?</p> <p>On utilise la nage.</p> | <p>Pour quel produits utilise t'on le court bouillon blanc .</p> <p>Pour les poissons dont on veut garde la couleur (turbot, haddock...).</p> |

| | | | | | |
|---|--|---|---|--|--|
| <p>Citer les 4 modes de cuisson sans brunissement ?</p> <p>Braiser, pocher départ à chaud, pocher départ à froid, pocher à cours mouillement.</p> | <p>Citer les 3 types de cuisson possibles ?</p> <p>Cuisson sans brunissement, avec brunissement, en atmosphère combinée.</p> | <p>Citer les 5 modes de cuisson avec brunissement ?</p> <p>Sauter, rôtir, poêler, griller, frire.</p> | <p>Citer les 3 modes de cuisson en atmosphère combinée ?</p> <p>Braiser, ragoût à brun, ragoût à blanc.</p> | <p>Citer des modes de cuisson particulières ?</p> <p>Cuisson vapeur, cuisson basse température, cuisson micro ondes.</p> | <p>Expliquer la cuisson poêler ?</p> <p>Saisir l'aliment, le cuire au four avec GA à couvert.</p> |
| <p>Quel matériel utiliser pour les cuissons pocher à chaud ou à froid ?</p> <p>Russe, rondau haut, marmite.</p> | <p>Quel matériel utiliser pour les cuissons à court mouillement ?</p> <p>Plaque gastronorme, plaque à poisson.</p> | <p>Quel matériel utiliser pour les cuissons ?</p> <p>Poêle, sautoir.</p> | <p>Quel matériel utiliser pour la cuisson braisée ?</p> <p>Rondeau bas avec couvercle.</p> | <p>Quel matériel utiliser pour les cuissons ragoût à brun ou blanc ?</p> <p>Rondeau bas avec couvercle.</p> | <p>Expliquer la cuisson braisée ?</p> <p>Saisir l'aliment, suer la GA, mouiller et cuire à couvert au four</p> |
| <p>Qu'est ce qu'une cuisson par concentration ?</p> <p>Cuisson qui concentre tous les parfums dans l'aliment.</p> | <p>Qu'est ce qu'une cuisson par expansion ?</p> <p>Cuisson dans un liquide qui prend les parfums de l'aliment.</p> | <p>Qu'est ce qu'une cuisson mixte ?</p> <p>Cuisson qui commence par concentrer les parfums avant diffusion dans un liquide.</p> | <p>Quel est la particularité des cuissons vapeur ?</p> <p>La vapeur ne permet pas l'osmose.</p> | <p>Quel est l'intérêt d'une cuisson basse température sous vide ?</p> <p>L'aliment conserve son parfum et reste plus moelleux moins sec.</p> | <p>Quelles cuissons choisir pour les pièces de viande de 3ème catégorie ?</p> <p>Pocher, braiser.</p> |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| Citer les 2 familles de potages clairs ? | Citer la classification des potages ? | Citer les 2 familles de soupes ? | Citer les 5 familles de potages liés ? | Citer les modalités de conservation des potages ? | A quelle température servir un potage chaud ? |
| Consommé double, consommé simple. | Potages liés, potages clairs, soupes. | Soupes régionales, soupes froides. | Potages de légumes frais mixés, légumes taillés, légumes secs mixés, velouté et crèmes, bisques. | 3 jours à +3°C après refroidissement en moins de 2h. | A +63°C minimum. |
| A quelle température servir un potage froid ? | Pourquoi ne faut il pas assaisonner un potage de légumes secs en début de cuisson ? | Donner l'élément principal de la crème Dubarry ? | Que doit on faire pour rendre les bouillons limpides ? | Donner le terme culinaire qui signifie saisir les carcasses de crustacés ? | Quelle est la différence entre une soupe et un potage ? |
| A +3°C. | Car le sel durcit les légumes secs et ralentit la cuisson. | C'est le chou fleur. | Il faut les clarifier. | On dit cardinaliser. | Potage est un terme générique alors que les soupes sont généralement à caractère régional. |
| Comment sert on les garnitures de potage ? | A quel moment du repas sert on les potages ? | Comment dresser les potages ? | Dans quelle famille se classe le potage parmentier ? | Dans quelle famille se classe la soupe à l'oignon ? | Dans quelle famille se classe le potage saint Germain ? |
| Elles se servent toujours à part. | En début de repas à la place de l'entrée. | Les dresser en soupière ou récipient individuel. | Famille des potages de légumes frais mixés. | Famille des soupes régionales. | Famille des potages de légumes secs mixés (pois cassés). |

| | | | | | |
|---|--|---|---|--|--|
| Donner la classification des hors d'œuvre chauds ? | Donner la classification des hors d'œuvre froids ? | Qui est responsable des hors d'œuvres chauds dans la brigade ? | Qui est responsable des hors d'œuvres froids dans la brigade ? | Qu'est ce qu'une desserte ? | Durant combien de temps peut être resservie une desserte ? |
| Pâtes de base, œufs, produits de la pêche, céréales, appareils. | Légumes frais et fruits secs, charcuteries, produits de la pêche, viandes, œufs. | L'entremétier et le pâtissier. | Le garde manger. | Les hors d'œuvre servis en plat. | Uniquement le temps du service. |
| A quelle températures doivent être servis les hors d'œuvre chauds ? | Citer les conditions de conservation des hors d'œuvre ? | A quelle températures doivent être servis les hors d'œuvre froids ? | Citer la classification des hors d'œuvre chaud à base de pâte ? | Quels sont les produits de la mer que l'on peut servir en hors d'œuvre chaud ? | Citer un hors d'œuvre froid cru pour chaque catégorie ? |
| A +63°C minimum. | A +3°C durant 3 jours. | A +3°C. | Pâte à nouille, à frire, à brioche, à chou, brisée, feuilletée. | Les poissons, coquillages et crustacés. | Crudité, huîtres, jambon de Bayonne, carpaccio, caviar. |
| Citer un hors d'œuvre froid cuit pour chaque catégorie ? | Citer un hors d'œuvre chaud pour chaque pâte de base ? | Quelle est l'intérêt des hors d'œuvre ? | Citer la règle de dressage des hors d'œuvre ? | Citer le délai et la T° réglementaire pour refroidir les hors d'œuvre cuit ? | Pouvez vous servir un soufflé au fromage en buffet ? |
| Légumes à la grecque, jambon de paris, bulots, rosbif, œufs mimosa. | Ravioles, beignets, saucisson brioché, flamiche, allumette au fromage, gougère. | Ils doivent ouvrir l'appétit des clients. | Respecter les volumes, ne pas les aplatir. | De +63°C à +10°C à coeur en moins de 2h. | Non car cela retombe très vite. |

| | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|
| Citer la classification des pâtes de base ? | Est il essentiel de peser les ingrédients pour réaliser des pâtisseries ? | Citer les pâtes sèches ? | Citer les pâtes molles ? | Citer 2 pâtes battues ? | Citer 2 pâtes levées ? |
| Pâtes sèches, pâtes molles, pâtes battues (ou montées), pâtes levées, pâtes poussées. | Oui car la réussite des pâtisseries exige une grande précision. | Pâte brisée, pâte sablée, pâte feuilletée. | Pâte à choux, pâte à crêpes, pâte à frire. | Pâte à génoise, biscuit roulé. | Pâte à brioche, pâte à savarin. |
| Citer les crèmes à base d'œufs ? | Citer la classification des crèmes de base ? | Citer les crèmes à base de produits laitiers ? | Citer la classification des desserts ? | A quelle température doit on conserver les glaces et entremets glacés ? | Combien de temps peut on conserver une crème anglaise ? |
| Crème anglaise, crème pâtissière, crème prises. | Crèmes à base d'œufs, de produits laitiers, de chocolat, de fruits. | Crème chantilly, crème au beurre. | Entremets glacés, chauds, froids, pâtisseries, compote et fruits pochés, sauces d'accompagnement. | A -21°C. | 24 h maximum. |
| Citer 3 entremets chauds ? | Citer 3 entremets glacés ? | Citer 3 entremets froids ? | Citer 3 pâtisseries ? | Citer des sauces d'accompagnement ? | Peut on préparer les pâtisseries à l'avance ? |
| Fondant, soufflé, crêpes, omelettes sucrées, beignet. | Vacherin, soufflé glacé, nougat glacé, sorbet, glace. | Meringue, mousse, riz au lait, tiramisu, bavarois. | Tarte, fraisier, charlotte, royal, opéra. | Coulis, sauce chocolat, caramel, orange. | Non car cela présente de gros risques sanitaires. |

| | | | | | |
|---|--|--|---|---|---|
| <p>Citer 5 cuisiniers célèbres ?</p> <p>Bocuse, Escoffier, Robuchon, Ducasse, Pic, Veyrat, les frères Troisgros, Brazier.</p> | <p>Énumérer 3 sources d'énergie permettant de réaliser une cuisson ?</p> <p>Le charbon, le gaz, l'électricité.</p> | <p>Citer des nouvelles tendances de cuisine ?</p> <p>Moléculaire, allégée, santé.</p> | <p>De quelle époque date l'apparition des grandes brigades et la pâtisserie ?</p> <p>De la renaissance (arrivée des Médicis 15-16ème S)</p> | <p>De quand date l'apparition des premiers restaurant commerciaux ?</p> <p>17-18ème siècle.</p> | <p>Qui a créer la crème chantilly ?</p> <p>Vatel qui dirige les cuisine du châteu de condé à Chantilly.</p> |
| <p>De quand date l'apparition de la réfrigération en cuisine ?</p> <p>1860 brevet déposer par Charles Tellier. Généralisée en 1922.</p> | <p>Quand et par qui fut découverte l'appertisation ?</p> <p>1810 par Nicolas Appert (conservation par la chaleur).</p> | <p>Quand et par qui fut découverte la pasteurisation ?</p> <p>1865 par Louis Pasteur.</p> | <p>De quand date les 1ères écoles hôtelières ?</p> <p>1958.</p> | <p>Quand fût répertorié le vocabulaire culinaire ?</p> <p>1918.</p> | <p>De quand date le premier concours de MOF ?</p> <p>1924.</p> |
| <p>Citer 3 modifications marquantes dans la tenue du cuisinier ?</p> <p>Tenue plus légères, colorées, apparition du col absorbant.</p> | <p>De quand date la démarche HACCP ?</p> <p>1995.</p> | <p>Qui fût la 1ère femme à obtenir 3 étoiles au guide Michelin ?</p> <p>Eugénie Brazier en 1933.</p> | <p>Qui présenta la 1ère émission télévisée dédiée à la cuisine ?</p> <p>Raymond Oliver en 1965.</p> | <p>Qui a développé le procédé sous vide ?</p> <p>Georges Pralus à partir de 1974.</p> | <p>Qu'est ce que la world food ?</p> <p>C'est un mouvement d'inspiration des gastronomies étrangères.</p> |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| <p>Quels sont les sens mis en éveil lors d'une dégustation ?</p> <p>La vue, l'odorat, le toucher, l'ouïe, le goût.</p> | <p>Quelles sont les 4 saveurs de base ?</p> <p>Salé, sucré, amer, acide.</p> | <p>Quels sont les descriptif de la vue ?</p> <p>L'aspect, la forme, la couleur.</p> | <p>Quels sont les descriptif du goût ?</p> <p>La température, les saveurs.</p> | <p>Quelle est la propriété principale du sel ?</p> <p>C'est un exhausteur de goût.</p> | <p>Quelles sont les 3 règles à respecter pour bien assaisonner ?</p> <p>Savoir doser, tenir compte des particularités des produits, des associations harmonieuses.</p> |
| <p>Citer 3 produits sucrés ?</p> <p>Miel, carotte, poire.</p> | <p>A quoi sert l'assaisonnement ?</p> <p>A rehausser les goût et saveur sans masquer.</p> | <p>Citer 3 produits salés ?</p> <p>Huîtres, anchois, bacon, caviar.</p> | <p>Citer 3 produits acides ?</p> <p>Citron, rhubarbe, oseille, groseille.</p> | <p>Citer 3 produits amers ?</p> <p>Gingembre, bière, pamplemousse.</p> | <p>Citer les règles pour dresser harmonieusement ?</p> <p>Varié les formes, les couleurs, les volumes.</p> |
| <p>Citer les critères important pour le goût dans une assiette ?</p> <p>Associer judicieusement les saveurs de base, salé-sucré, sucré-amer...</p> | <p>Citer les critères important pour le toucher dans une assiette ?</p> <p>Associer le chaud et froid, moelleux ferme, sablé croustillant.</p> | <p>Quelle est la particularité de la saveur sucrée ?</p> <p>Elle masque la force alcoolique.</p> | <p>Quelle est la particularité de la saveur salée ?</p> <p>Elle relève l'amer.</p> | <p>Quelle est la particularité de la saveur amer ?</p> <p>Elle augmente la longueur en bouche.</p> | <p>Quelle est la particularité de la saveur acide ?</p> <p>S'équilibre avec le sucré.</p> |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|---|
| <p>Quelle température à cœur doit atteindre un PCEA distribué en liaison chaude ou froide ?</p> <p>+63°C minimum.</p> | <p>Que signifie PCEA ?</p> <p>Préparation culinaire élaborée à l'avance.</p> | <p>Quel document doit accompagner les PCEA durant le transport .</p> <p>Le document de liaison avec marque de salubrité.</p> | <p>En combien de temps doivent être refroidies les PCEA ?</p> <p>De +63°C à +10°C en moins de 2h.</p> | <p>Citer les conditions de stockage des PCEA ?</p> <p>3 jours maximum à +3°C.</p> | <p>En combien de temps s'effectue la remise à température des PCEA ?</p> <p>De +3°C à +63°C en moins de 1h.</p> |
| <p>Citer les dispositions pour le transport des PCEA ?</p> <p>Utiliser du matériel frigorifique et respecter la T° de stockage.</p> | <p>Combien de temps les invendus refroidis peuvent ils être conservés ?</p> <p>12h à +3°C.</p> | <p>Citer 2 établissement public où la restauration collective est présente ?</p> <p>Centre hospitalier, cantine scolaire, restaurant d'entreprise.</p> | <p>Qu'est ce qu'un restaurant satellite ?</p> <p>Un restaurant fourni en plat par une cuisine centrale.</p> | <p>Quels sont les avantages d'une cuisine centrale ?</p> <p>Gains de personnel, coût des matières premières, temps.</p> | <p>Quels sont les avantages d'une cuisine centrale pour les employés ?</p> <p>Moins de stress, horaires plus souples, conditions plus faciles.</p> |
| <p>Quels sont les avantages d'une cuisine de collectivité pour les clients ?</p> <p>Tarifs avantageux, hygiène plus stricte, plus rapide.</p> | <p>Quels sont les inconvénients d'une cuisine centrale ?</p> <p>Standardisation du goût, travail moins créatif, moins d'emplois qualifiés .</p> | <p>Citer les mentions obligatoire d'une étiquette de PCEA ?</p> <p>Dénomination, DLC, date et lieux de fabrication, conditions de conservation.</p> | <p>Que veut dire DLC ?</p> <p>Date limite de consommation.</p> | <p>Combien de temps doit on conserver les plats témoin ?</p> <p>5 jours.</p> | <p>Qu'est ce qu'un plat témoin ?</p> <p>C'est un prélèvement obligatoire vérifié par les services vétérinaires en cas d'intoxication.</p> |

