

	L'Ecole professionnelle de Montreux (EPM) 	Nom & Prénom : Classe : Date : Note :
3 ^{ème} année	Révision marchandises Cardinaux Yan	

Conditions pour obtenir la totalité des points : Présentation soignée, formulation claire, 0.5 point par réponse

Marchandises	Points	
<p>Question 1</p> <p>Comment appelle-t-on la viande des animaux sauvages ? Venaison</p> <p>Il arrive que la viande de gibier soit "échauffée". Quelle en est la cause ?</p> <p>Animaux qui ont beaucoup couru avant d'être abattus</p> <p>Pourquoi est-il recommandé de surgeler le gibier à poils dans sa peau ?</p> <p>Pour éviter le dessèchement de la chair</p> <p>Citez deux gibiers à poils pour lesquels un contrôle vétérinaire est demandé :</p> <p>1) Ours 2) Sanglier</p>	2.5
<p>Question 2</p> <p>Quel est le plus gros gibier (cervidé) encore en liberté ? Cerf</p> <p>Qu'est-ce que un lapereau ? Petit du lapin</p> <p>Quel est le nom du lapin sauvage ? Lapin de garenne</p> <p>Comment s'appelle le membre inférieur du chevreuil ? Gigue</p> <p>Citez la partie la plus tendre du cerf ? Filet mignon</p> <p>Comment appelle-t-on un lièvre mâle ? Bouquin</p> <p>Le dos du lièvre est le morceau le plus prisé. Comment se nomme-t-il ? Râble</p>	3.5
<p>Question 3</p> <p>Que doit subir le gibier à plumes avant d'être consommé ? Il doit faisander</p> <p>Citez deux repères de l'âge et de la qualité du jeune gibier à plumes :</p> <p>1) Bréchet et bec flexibles 2) Duvet sous le plumage, pattes jaunes</p> <p>Quelles sont les particularités de la viande du gibier à plumes ? Nommez-en deux :</p> <p>1) En général moins grasse, digestion facile 2) Goût de "sauvage" particulier</p>	2.5
Report	8.5

Marchandises		Points	
	Report	8.5
<p>Question 4</p> <p>Quelle expression employons-nous pour désigner la chair de gibier à plumes qui a subi un faisandage correct ? De haut goût</p> <p>Quelle méthode de cuisson recommandez-vous pour du jeune gibier à plumes ? Rôtir / Poêler</p> <p>Je porte le nom de pigeon ramier ou de ? Palombe</p> <p>La perdrix des neiges a un deuxième nom, lequel est-ce ? Lagopède</p> <p>Quel est le deuxième nom du cop de bruyère ? Tétra</p> <p>Est-il nécessaire de barder le gibier à plume ? Justifiez votre réponse : Oui, pour éviter le dessèchement et protéger contre la coloration trop rapide</p>		3
<p>Question 5</p> <p>Citez les deux grandes classifications des champignons :</p> <p>1) Cultivés 2) Sauvage (comestibles, vénéneux, mortels)</p> <p>Quels sont les éléments nutritionnels qui se trouvent dans les champignons ? Citez-en trois :</p> <p>1) 90 % eau 2) 3 % protéines 3) 5 % hydrates de carbone / 2 % graisse / Vitamines / Sels minéraux</p> <p>Les champignons sont-ils faciles à digérer ? Justifiez votre réponse : Ils sont difficiles à digérer. Notre système digestif ne parvient que difficilement à décomposer et utiliser leurs protéines</p>		3
<p>Question 6</p> <p>Quelles sont les cinq parties des plantes qui peuvent être utilisées comme épice ?</p> <p>1) Feuilles 2) Fleurs 3) Graines 4) Racines 5) Ecorce</p> <p>De quelle manière les épices favorisent-elles la digestion ? Elles favorisent la sécrétion des sucs digestifs</p>		3
<p>Question 7</p> <p>Se trouve dans le bassin méditerranéen. Il en existe de plusieurs grandeurs. Elles se nomment : les petites " nonpareilles ", les moyennes " surfines ", les grosses " capucines ". De quel épice s'agit-il ? La câpre</p> <p>D'où tire-t-on la cannelle ? De l'écorce d'un arbre (cannelier) originaire du Sri Lanka</p> <p>Quelle est l'épice à racine dont les jeunes rhizomes seront confits ? Le gingembre</p> <p>Comment désigne-t-on la capsule de couleur rouge-jaunâtre qui entoure la noix de muscade ? Le macis</p>		2
	Report	19.5

Marchandises		Points															
Report		19.5														
<p>Question 8</p> <p>Pourquoi ne faut-il jamais faire revenir une épice moulue avec un mets ?</p> <p>Elle brûlerait facilement et dégagerait de l'amertume</p> <p>Comment peut-on conserver les herbes aromatiques fraîches pour une courte période ?</p> <p>Au réfrigérateur dans des sachets perforés ou avec un peu d'eau fraîche au pied</p> <p>Citez deux méthodes de conservation à long terme qui conviennent aux herbes aromatiques :</p> <p>1) Sécher, surgeler 2) Au vinaigre, à l'huile</p> <p>Quelle partie de la plante de curcuma emploie-t-on pour faire de la poudre ? Racine</p>		2.5														
<p>Question 9</p> <p>Quelles sont les couleurs des deux variétés de graines de moutarde ?</p> <p>1) Blanche (jaune) 2) Noir</p> <p>A part les graines, quels sont les autres ingrédients qui sont nécessaire pour confectionner de la moutarde ? Citez-en trois</p> <p>1) Vinaigre ou verjus 2) Vin 3) Eau / Sel / Sucre / Substances aromatiques</p> <p>Quelle est la sorte de poivre qui a été séché avant maturité ? Poivre noir</p> <p>Comment produit-on le poivre blanc ?</p> <p>Récolté à maturité, mis à fermenter, débarrassé de son enveloppe rougeâtre</p> <p>Quel est le poivre qui est récolté avant maturité et conservé en marinade ? Poivre vert</p> <p>Quelle est la plante qui produit la vanille ? Une variété d'orchidée grimpante</p> <p>Par quel processus le délicieux parfum dans la gousse de vanille s'élabore-t-il ?</p> <p>Par la fermentation après la récolte</p>		5														
<p>Question 10</p> <p>Citez pour chacune des herbes aromatiques deux utilisations typiques en cuisine :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Herbes aromatiques</th> <th>Deux utilisations typiques</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coriandre</td> <td>Pains d'épices / Marinade / Légumes à la grecque / Fromage / Cuisine asiatique / Charcuterie</td> </tr> <tr> <td>Marjolaine</td> <td>Potage de pommes de terre / Légumineuses / Viande hachée / Rôti de porc / Haricot vert / Pâté / Terrine / Foie / Boudin</td> </tr> <tr> <td>Sauge</td> <td>Saltimbocca / Rôti de porc / Gibier / Poisson / Tomate / Riz / Pommes de terre / Garniture aromatique</td> </tr> <tr> <td>Cerfeuil</td> <td>Potage / Sauce / Salade / Poisson / Volaille / Oeuf / Légume / Décoration (pluches)</td> </tr> <tr> <td>Estragon</td> <td>Marinade / Salade et sauce / Béarnaise / Vinaigre aromatisé et moutarde / Volaille / Poisson / Poulet / Beurre composé</td> </tr> <tr> <td>Aneth</td> <td>Graines et pointes pour assaisonner le poisson / Sauté de veau et d'agneau / Concombre / Salade / Œuf / Décor</td> </tr> </tbody> </table>		Herbes aromatiques	Deux utilisations typiques	Coriandre	Pains d'épices / Marinade / Légumes à la grecque / Fromage / Cuisine asiatique / Charcuterie	Marjolaine	Potage de pommes de terre / Légumineuses / Viande hachée / Rôti de porc / Haricot vert / Pâté / Terrine / Foie / Boudin	Sauge	Saltimbocca / Rôti de porc / Gibier / Poisson / Tomate / Riz / Pommes de terre / Garniture aromatique	Cerfeuil	Potage / Sauce / Salade / Poisson / Volaille / Oeuf / Légume / Décoration (pluches)	Estragon	Marinade / Salade et sauce / Béarnaise / Vinaigre aromatisé et moutarde / Volaille / Poisson / Poulet / Beurre composé	Aneth	Graines et pointes pour assaisonner le poisson / Sauté de veau et d'agneau / Concombre / Salade / Œuf / Décor	6
Herbes aromatiques	Deux utilisations typiques																
Coriandre	Pains d'épices / Marinade / Légumes à la grecque / Fromage / Cuisine asiatique / Charcuterie																
Marjolaine	Potage de pommes de terre / Légumineuses / Viande hachée / Rôti de porc / Haricot vert / Pâté / Terrine / Foie / Boudin																
Sauge	Saltimbocca / Rôti de porc / Gibier / Poisson / Tomate / Riz / Pommes de terre / Garniture aromatique																
Cerfeuil	Potage / Sauce / Salade / Poisson / Volaille / Oeuf / Légume / Décoration (pluches)																
Estragon	Marinade / Salade et sauce / Béarnaise / Vinaigre aromatisé et moutarde / Volaille / Poisson / Poulet / Beurre composé																
Aneth	Graines et pointes pour assaisonner le poisson / Sauté de veau et d'agneau / Concombre / Salade / Œuf / Décor																
Report		33														

Marchandises	Points	
Report	33
<p>Question 11</p> <p>Quelle est la composition chimique du sel de cuisine ? Chlorure de sodium (NaCl)</p> <p>Nommez les deux genres d'exploitation pour obtenir du sel :</p> <p>1) Sel de gemme (de mine) 2) Sel marin (par évaporation)</p> <p>Comment obtient-on du vinaigre ?</p> <p>Le vinaigre est une dilution d'acide acétique à partir de liquide alcoolique</p> <p>Quelles sont les propriétés du vinaigre ? Citez en trois :</p> <p>1) Conserve les aliments 2) Limite la croissance de micro-organismes 3) Durcit la cellulose</p> <p>Comment appelle-t-on ce vinaigre réputé fabriqué dans la région de Modène ?</p> <p>Le vinaigre balsamique (Aceto balsamico)</p> <hr/>	4
<p>Question 12</p> <p>Où réside la différence entre les stimulants et les aliments ?</p> <p>Ils ne participent pas à la croissance et à l'entretien du corps ils ne contiennent aucun élément nutritif à part le cacao</p> <p>Quelles sont les substances contenues dans les stimulants qui ont une action excitante (éventuellement tranquillisante) ? Citez-en trois :</p> <p>1) Caféine 2) Théine 3) Alcool / Nicotine</p> <p>La botanique établit plus de 80 sortes de caféiers, deux d'entre elles ont une importance particulière. Lesquelles ?</p> <p>1) Arabica : les trois quarts de la production mondiale</p> <p>2) Robusta : un peu près le quart restant (résistant aux parasites)</p> <p>Quel est l'aspect des fruits mûrs du caféier ? L'aspect des cerises</p> <hr/>	3.5
<p>Question 13</p> <p>Quel est le procédé qui développe l'arôme du café ? Torréfaction</p> <p>Par quel procédé obtient-on le meilleur café soluble ? Lyophilisation</p> <p>Comment appelle-t-on la graine de cacao torréfiée débarrassée de sa coque ?</p> <p>Grué</p> <p>Comment appelle-t-on l'opération qui consiste à griller les graines de cacao pour développer leurs arômes ? Torréfaction</p>	2
Report	42.5

Marchandises		Points									
Report		42.5								
<p>Question 14</p> <p>Quelles sont les quatre manières de grouper le thé ?</p> <p>1) Noir, rouge, noir-noir 2) Sombre, fumé, vert</p> <p>3) Wu Long, Oolong, bleu-vert 4) Blanc, jaune</p> <p>Citez trois pays fournisseurs de thé :</p> <p>1) Inde 2) Chine 3) Sri Lanka / Kenya</p> <p>Quel est le nom et la hauteur de l'arbre qui produit du thé ?</p> <p>Théier qui est un camellia, peut atteindre 30 mètres de haut</p> <p>Pour le thé vert et les infusions aux herbes et aux fruits, à quelle température laisse-t-on refroidir l'eau bouillante avant de l'utiliser ? 70 à 75°C</p>		4.5								
<p>Question 15</p> <p>Comment appelle-t-on les graines de cacao qui se trouvent dans le fruit ? Fèves</p> <p>Citez trois variétés de chocolat ainsi que les ingrédients qui les composent :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Variétés de chocolat</th> <th>Ingrédients</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chocolat noir</td> <td>Pâte de cacao + beurre de cacao + sucre</td> </tr> <tr> <td>Chocolat au lait</td> <td>Pâte de cacao + beurre de cacao + sucre + lait en poudre</td> </tr> <tr> <td>Chocolat blanc</td> <td>Beurre de cacao + sucre + lait en poudre</td> </tr> </tbody> </table>		Variétés de chocolat	Ingrédients	Chocolat noir	Pâte de cacao + beurre de cacao + sucre	Chocolat au lait	Pâte de cacao + beurre de cacao + sucre + lait en poudre	Chocolat blanc	Beurre de cacao + sucre + lait en poudre	3.5
Variétés de chocolat	Ingrédients										
Chocolat noir	Pâte de cacao + beurre de cacao + sucre										
Chocolat au lait	Pâte de cacao + beurre de cacao + sucre + lait en poudre										
Chocolat blanc	Beurre de cacao + sucre + lait en poudre										
<p>Question 16</p> <p>Qu'est-ce que le persipan ?</p> <p>Succédané du massepain à base de noyaux de pêches ou abricots</p> <p>Quels sont les composants du massepain ? Amandes douce et amères / Sucre</p> <p>Où trouve-t-on principalement la pectine ? Dans les fruits verts (spécialement les pommes et les coings)</p> <p>Quel est l'emploi de la pectine ? Préparation des confitures et gelée de fruits</p>		2								
Report		52.5								

Marchandises	Points	
<div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Report</div> <p>Question 17</p> <p>Définissez ce que sont les produits semi-finis de pâtisserie :</p> <p>Produits fraîchement fabriqués. En général, on doit encore les transformer et il est très rare qu'on les utilise sous leur forme originale</p> <p>Citez trois manières pour stocker les produits semi-finis de pâtisserie :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Bien fermés et au sec (maximum 18°C) 2) Réfrigérés (maximum 8°C) 3) Surgelés, protégés (mimimum -18°C) 	52.5
<p>Question 18</p> <p>Quel est le liant végétal qui a un pouvoir gélifiant huit fois supérieur à celui de la gélatine ?</p> <p>Agar-agar</p> <p>Avec quel végétal fabrique-t-on ce gélifiant ? Certaines algues de mer</p> <p>Avec quels produits fabrique-t-on la gélatine ? Os / Cartilages / Peaux (protéines)</p> <p>Pour quelle raison ne faut-il pas cuire la gélatine avec les aliments ?</p> <p>Elle risque de leur communiquer un goût de colle</p> <p>Si vous utilisez en même temps de la gélatine et de l'ananas ou du kiwi frais que risque-t-il d'arriver ? Justifiez votre réponse :</p> <p>Les enzymes contenus dans les fruits dissoudront les protéines de la gélatine. Pour y remédier, il est nécessaire de cuire les fruits préalablement</p>	2
Total	57