

Nom : Prénom : Classe :

A) Donnez la définition d'un fruit :

.....

B) Pour chaque classification de fruits, donnez deux exemples :

Classifications	Exemples
Baies	
Fruits à pépins	
Fruits tropicaux et exotiques	
Fruits à coque	
Fruits à noyau	
Agrumes	

C) Développez trois critères qui expliquent les fruits de table « Extra I » :

1)

2)

3)

D) Quelle est cette catégorie de fruits (par rapport à la qualité) ?

Fruit mûr, propre, non abîmé, qui se prête à la cuisson, au séchage et à la conservation :

E) Citez deux labels que l'on trouve à l'achat des fruits :

1) 2)

F) Comment faut-il stocker les fruits de manière générale ?

.....

G) Pour quelle raison faut-il acheter que la quantité de fraises ou framboises nécessaire pour couvrir les besoins immédiats ?

.....

H) Citez trois méthodes de conservation à long terme des fruits :

1) 2) 3)

I) Citez trois utilisations de la framboise en cuisine :

1) 2) 3)

J) Il existe un grand nombre de variétés de fraises, comme la Mara des bois et la Garigette. Nommez trois critères qui les différencient :

1) 2) 3)

K) Quelles sont deux autres sortes de groseille que l'on peut trouver sur le marché ?

1) 2)

L) Avec la majorité des fruits de cette classification, nous pouvons produire de l'huile. De quelle classification de fruits s'agit-il ?

.....

M) Pour quelle raison faut-il conserver les noix et les noisettes au frais, au sec et à l'abri de la lumière ?

.....

N) Dans le commerce, sous quelle forme se décline l'amande ? Citez en trois :

1) 2) 3)

O) Citez trois utilisations de la noisette en cuisine :

1) 2) 3)

P) Il est recommandé de consommer cinq portions de fruits et légumes par jour. Citez trois raisons pour lesquelles il est recommandé de consommer des fruits :

1)

2)

3)

Q) Les sources d'énergie primaires qui conviennent sont l'électricité, le gaz, le mazout, le bois ou le charbon de bois. Nommez les cinq types de chaleur avec un exemple d'appareil de cuisson et de méthode de cuisson :

Types de chaleur	Appareils de cuisson	Méthodes de cuisson

R) De plus en plus, dans nos cuisines, nous avons de l'induction. Développez trois avantages et trois inconvénients de cette source de chaleur :

Avantages

- 1)
- 2)
- 3)

Inconvénients

- 1)
- 2)
- 3)

S) Comment sont appelés les entremets dans le langage courant ?

.....

T) Lors de la confection d'un savarin, quelle est la température que je ne dois pas dépasser lorsque je chauffe le lait avec la levure ?

.....

U) Quelle est l'influence des degrés baumés (quantité de sucre) dans la confection d'un sorbet ?

.....

V) Quel est la composition d'un sorbet aux fruits ? (trois éléments importants)

- 1) 2) 3)