

Petit récapitulatif de connaissances

1- Verbes être et avoir- Présent / Passé composé / Imparfait / Futur

- a) Écrire une phrase au présent avec le pronom « tu » et le verbe être
- b) Écrire une phrase au présent avec le pronom « nous » et le verbe avoir
- c) Écrire une phrase au passé composé avec le pronom « je » et le verbe être
- d) Écrire une phrase au passé composé avec le pronom « vous » et le verbe avoir
- e) Écrire une phrase à l'imparfait avec le pronom « il » et le verbe être
- f) Écrire une phrase à l'imparfait avec le pronom « ils » et le verbe avoir
- g) Écrire une phrase au futur avec le pronom « je » et le verbe être
- h) Écrire une phrase au futur avec le pronom « on » et le verbe avoir

2- Les pronoms

- a) Citer les pronoms de conjugaison :
- b) Faire des phrases au présent en utilisant à chaque fois un pronom de conjugaison différent.

3- Les verbes du 1 er groupe

- a) Par quoi se termine un verbe du 1 er groupe ?
- b) Conjugue deux verbes du 1er groupe au présent.

4- Les verbes du 2eme groupe

- a) Par quoi se termine un verbe du 2eme groupe ?
- b) Conjugue deux verbes du 2eme groupe au présent.

5- Quelles opérations ?

Indique quelle opération il faut utiliser pour résoudre les problèmes ci dessous :

- a) J'ai 75euros, pour mon anniversaire, je reçois 25 euros. Combien j'ai en tout ?
- b) J'ai 75 euros, j'achète un jeu à 25 euros, Combien j'ai en tout ?
- c) Une bouteille d'eau coûte 1,10 euros, j'en achète six. Combien vais-je payer ?
- d) J'ai acheté 6 jeux pour un total de 150 euros, tous les jeux coûtent le même prix. Quel est le prix d'un jeu ?

6- Technologie : Répondre aux questions :

- a) Qu'est ce que la liaison chaude ?
- b) Qu'est ce que la liaison froide ?

- c) Citez les 5 M ? A quoi ça sert ?

- d) Quelle est la température d'un plat froid ?
- e) Quelle est la température d'un plat chaud ?
- f) Quelle est la température d'un congèle ?
- g) Qu'est ce qu'une TIAC ?
- h) Le livreur arrive avec ma commande, qu'est ce que je fais (citez au moins 3 étapes indispensables)
- i) Qu'est ce qu'est la DLC ?
- j) Qu'est ce que l'HACCP ?
- k) Citez des actions qui prouvent le respect des normes HACCP en cuisine ?
- l) Qu'est ce que la marche en avant ?

- m) Citez les 4 cuissons d'une viande.
- n) Qu'est ce que la cuisson par concentration ? Expansion ? Mixte ?
- o) Citez trois techniques de taillage d'une carotte

- p) Explique les œufs mimosa.
- q) Explique la sauce beurre blanc
- r) Explique la sauce mayonnaise