

(Questionnaire portant sur la cuisine de masse)

At 2 PREPARER CUIRE ET DRESSER DES PLATS CHAUDS

(Réaliser une production de masse en intégrant les techniques de la liaison froide).

1) Parmi les types de cuissons ci-dessous, un n'en fait pas partie lequel ?

$\frac{1}{2\pi}$ Concentration.

$\frac{1}{2\pi}$ Expansion.

$\frac{1}{2\pi}$ Braiser.

2) Quel est le liquide de mouillement d'une blanquette d'agneau ?

$\frac{1}{2\pi}$ Fond blanc de veau.

$\frac{1}{2\pi}$ Fond blanc de volaille.

$\frac{1}{2\pi}$ De l'eau.

3) Pour cuire des pâtes alimentaires avec un maximum de chance de ne pas coller, combien de fois multipliez-vous le volume de pâte pour obtenir la quantité d'eau à utiliser pour la cuisson ?

$\frac{1}{2\pi}$ 1 fois.

$\frac{1}{2\pi}$ 3 fois.

$\frac{1}{2\pi}$ 5 fois.

4) Pour cuire un riz pilaf, quel volume de mouillement faut-il par rapport au volume du riz ?

$\frac{1}{2\pi}$ 1 fois.

$\frac{1}{2\pi}$ 1 fois et demie.

$\frac{1}{2\pi}$ 2 fois.

5) Qu'est-ce qu'un cuiseur mixte, ou un four mixte?

- $\frac{1}{2\pi}$ Un four à convection naturelle et vapeur.
- $\frac{1}{2\pi}$ Un four vapeur basse pression et air pulsé.
- $\frac{1}{2\pi}$ Un four à haute pression et air pulsé.

6) La législation impose de stocker les légumes surgelés à une température de :

- $\frac{1}{2\pi}$ - 24°
- $\frac{1}{2\pi}$ - 16°
- $\frac{1}{2\pi}$ - 18°

7) Quel muscle choisissez-vous pour réaliser un bœuf bourguignon ?

- $\frac{1}{2\pi}$ Tende de tranche.
- $\frac{1}{2\pi}$ Aloyau déhanché.
- $\frac{1}{2\pi}$ Macreuse à pot (paleron).

8) Quel légume ne correspond pas à l'appellation ?

- $\frac{1}{2\pi}$ Clamart = Petits pois.
- $\frac{1}{2\pi}$ Florentine = Epinards.
- $\frac{1}{2\pi}$ Dubarry = Choux verts.

9) A quelle température devez-vous conserver les plats chauds en attente de service ?

- $\frac{1}{2\pi}$ + 63°
- $\frac{1}{2\pi}$ + 65°
- $\frac{1}{2\pi}$ + 60°

10) Combien de temps devez-vous mettre pour refroidir à +10° à cœur un produit en cellule afin de respecter la législation sur les PCEA ?

$\frac{1}{2\pi}$ + De 2 heures.

$\frac{1}{2\pi}$ - De 2 heures.

$\frac{1}{2\pi}$ Pas de limite de temps et c'est en fonction de la quantité, lorsque on pense que c'est froid, on le réserve tout de suite en chambre froide.

11) Quel est le temps de conservation d'une entrée froide exposée à la vente ?

$\frac{1}{2\pi}$ 2 heures.

$\frac{1}{2\pi}$ 15 mn.

$\frac{1}{2\pi}$ 4 heures.

12) Que devez-vous faire en fin de service avec les entrées froides et chaudes invendus à la clientèle et qui ont été exposés à la vente ?

$\frac{1}{2\pi}$ Les stocker en chambre froide à + 3° en attente du prochain service.

$\frac{1}{2\pi}$ Les utiliser pour la confection de salades composées.

$\frac{1}{2\pi}$ Les mettre à la poubelle, ou éventuellement compostage.

13) Quel est la quantité de sel à ajouter à 100 litres d'eau pour cuire un légume à l'anglaise ?

$\frac{1}{2\pi}$ 500 g.

$\frac{1}{2\pi}$ 750 g.

$\frac{1}{2\pi}$ 3 kg.

14) Pour quelle raison ne doit-on pas maintenir au bain marie, lors de la distribution du plat chaud, les préparations alimentaires à une température inférieure à + 63°c.

- $\frac{1}{2\pi}$ Pour permettre aux clients de manger chaud.
- $\frac{1}{2\pi}$ Pour éviter la prolifération microbienne.
- $\frac{1}{2\pi}$ Pour éviter le dessèchement des produits.

15) Quelle quantité de sauce prévoyez-vous pour accompagner 100 portions de côtes de porc charcutière ?

- $\frac{1}{2\pi}$ 2 litres.
- $\frac{1}{2\pi}$ 6 litres.
- $\frac{1}{2\pi}$ 12 litres.

REPONDRE AUX QUESTIONS

- Citez des règles d'hygiène et les normes de sécurité à appliquer pour cette activité ?
- Quels sont les différents moyens utilisés pour remettre en température des Plats Cuisinés Elaboré à l'Avance ?
- Quelles sont les personnes, les organismes qui peuvent dans un restaurant ou une collectivité contrôler si vous appliquer les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire en lien avec la démarche HACCP ?
- Citez des Produits Alimentaires Intermédiaire P.A.I. des Produits d'Assemblage utilisés pour cette activité ?
- Quelle forme de distribution vous semble la plus adaptée à la restauration d'entreprise

