

Alunno/a

Classe

Data

TEST DE RÉVISION A1

1. Complétez le texte.

La tenue du personnel de cuisine se compose de 7 éléments:

1.	5.
2.	6.
3.	7.
4.	

Écrivez la fonction de chaque partie de la tenue. Croisez l'article correcte.

1. La/lesert à
2. La/lesert à
3. La/lesert à
4. La/lesert à
5. La/lesert à
6. La/lesert à
7. Le/lessert/servent à

2. Traduisez les phrases. Dans son ensemble la tenue du cuisinier a pour but de:

- evitare la caduta dei capelli negli alimenti.
.....
- evitare le bruciature e assorbire il sudore-
.....
- proteggere i piedi dalla caduta di utensili e evitare di scivolare.
.....
- proteggere il cibo dalle contaminazioni.
.....

3. Dans une brigade de cuisine chaque membre a une place et une fonction précise. En ordre croissant, écrivez les noms des membres de la brigade et choisissez leurs tâches parmi les suivantes.

Cuisson des œufs, composition de cartes et de menus, préparation de glaces et de entremets sucrés, remplacer le chef, réalisation de fonds (bruns, volailles...), recrutement de la brigade, préparation d'aliments rôtis et frits, répartition des denrées dans l'économat, organisation du travail, préparation des viennoiseries, préparation des entrées froides, nettoyage des locaux, cuisson de poissons et de crustacés, lavage des vaisselles, aide du chef de partie, contrôle de la marchandise.

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.