



UNIVERSITE D'ABOMEY-CALAVI

(UAC)



LICENCE PROFESSIONNELLE EN HÔTELLERIE ET TOURISME

Filière : LHT et GUIDAGE

Niveau : Première année

Reprise 2019

Epreuve d'introduction à la technologie culinaire

- 1- Expliquez les termes culinaires suivants : rectifier, blanchir, habiller, émincer.
- 2- Classez dans un tableau les matériels suivants en deux catégories (gros matériels et petits matériels) : four du pâtissier, poêle, batteur – mélangeur, casserole, râpe, moulin à ail, moule à gâteau, paire de ciseaux, saucière, pilon, écumoire, mortier, tire-bouchon, rouleau, couteaux, sorbetière, tamis, spatule, plaque à rôtir, aiguille, fourneau à gaz.
- 3- Choisissez la ou les bonnes réponses en relevant juste les numéros et lettres correspondantes.

Exemple : Z a, c, d.

A- En cuisine:

- a) il est interdit de mettre de bijoux ainsi que de vernis à ongles.
- b) il est permis de goûter avec les doigts.
- c) il est interdit de fumer des cigarettes
- d) il est proscrit de s'asseoir sur les plans de travail.

B- Les différentes sortes de sauces qui existent sont :

- a) *Sauce jaune* : elles sont réalisées avec le fond brun.
- b) *Sauces blanches* : elles sont réalisées à base de lait.
- c) *Sauces rouges* : elles sont réalisées à base de tomates fraîches et de la tomate concentrée.
- d) *Sauces brunes* : elles sont réalisées avec des épices jaunes, des jaunes d'œufs, des moutardes.

*L'AVENIR C'EST AUJOURD'HUI, BONNE CHANCE*