

Contrôle 1 - 1B13

Histoire / Personnel / Hygiène

- 1 : Répartir les différents postes de travail du personnel
- 2 : Comment se nommaient les ancêtres des pâtissiers ?
- 3 : Qu'est-ce que la démarche HACCP ?
- 4 : Quelle est la date de création du CAP pâtissier actuel ?
- 5 : Citer 4 types d'entreprises où l'on pratique la pâtisserie.
- 6 : Qui a inventé en 1660, la crème Chantilly ?
- 7 : Quelles parties du corps peuvent contaminer les aliments ?
- 8 : Désigner les différentes parties de la tenue professionnelle et expliquer à quoi elles servent.
- 9 : Qu'est-ce qui fût rajouté aux premiers gâteaux pour que ce soit de la vraie pâtisserie ?
- 10 : Nommer 2 critères importants pour être chef d'entreprise.
- 11 : Qu'est-ce que « la marche en avant » ?
- 12 : Citer 4 aptitudes nécessaires pour être un bon apprenti ?