

Contrôle 1 – 1C13 1C13bis **Histoire, personnel et hygiène**

- 1 : Citer les 5 éléments de la tenue professionnelle.
- 2 : Donner 4 des aptitudes et qualités nécessaires pour être pâtissier.
- 3 : Donner 2 moyens pour lutter contre la contamination bactérienne en laboratoire.
- 4 : Comment se nomme le professionnel qui façonne les pâtes ?
- 5 : Comment se nomme le professionnel responsable de la fermentation et des cuissons ?
- 6 : Dans quels types d'entreprises fabrique t-on de la pâtisserie ?
- 7 : Comment se nommaient les premiers pâtissiers ?
- 8 : Qui a inventé la pâte à choux ?
- 9 : Quelle est l'année de rénovation du CAP pâtissier ?
- 10 : En 1971, qui inventa la première école de perfectionnement de la pâtisserie ?
- 11 : Qu'a inventé Nicolas Appert ?
- 12 : Qui a inventé la margarine ?