

04.1.. Filet de canard.

- a).. FESTONNER
- b).. LEVER
- c).. MAGRET

04.2.. Ailerons, cou sans peau, pattes épluchées et sans ergots, cœur, foie sans fiel, gésier ouvert, séparé de sa poche de sable et lavé, le tout extrait d'une volaille ou d'un gibier à plumes.

- a).. FILETER
- b).. HISTORIER
- c).. ABATTIS

04.3.. Légumes (carottes, navets, haricots verts) taillés en cubes (5 mm d'arête) et petits pois.

- a).. ASSAISONNER
- b).. MERINGUER
- c).. MACEDOINE

04.4.. Tailler des feuilles de laitue, d'épinards... en fines lanières. - Hacher fin des échalotes, des oignons.

- a).. AIGUILLETES
- b).. CISELER
- c).. FRAPPER

04.5.. Responsable en cuisine qui annonce à haute voix ou dans un micro les bons de commande des clients au moment de servir.

- a).. DUXELLES
- b).. ABOYEUR
- c).. ELEMENTS

04.6.. Tous les aliments qui sont servis avec la pièce principale.

- a).. HACHER
- b).. GARNITURE
- c).. ENLEVER

04.7.. Ajouter du beurre dans un potage, une sauce, au dernier moment.

Tamponner la surface d'une sauce, d'une crème, afin d'éviter la formation d'une "peau".

- a).. DUXELLES
- b).. CLOCHE
- c).. BEURRER

04.8.. Agrémenter la présentation d'une préparation chaude ou froide, salée ou sucrée, avec divers éléments.

- a).. DECORER
- b).. COUP DE FEU
- c).. GLACER