

05.1. Recouvrir partiellement la face supérieure d'une pâtisserie avec du fondant ou du sucre glace (éclairs, choux, génoises...).

- a. MIREPOIX
- b. GLACER
- c. ANGLAISE

05.2. Au restaurant, opération consistant à flamber un mets.

- a. FESTONNER
- b. FAIRE MARCHER
- c. FLAMBAGÉ

05.3. Au restaurant : disposer sur une table tous les ustensiles du couvert, mettre en place un buffet, etc.

- a. ATTEREAU
- b. DRESSER
- c. GLACE

05.4. Eliminer les nageoires des poissons crus et cuits.

- a. FERRE
- b. EBARBER
- c. MONTER

05.5. Partie de couleur rouge ou orange de l'estomac des crustacés et des coquilles Saint Jacques.

- a. ABATS
- b. GLACER
- c. CORAIL

05.6. Lire un bon de commande en cuisine, à haute et intelligible voix.

- a. EMINCES
- b. ANNONCER
- c. COMPOTE

05.7. Petites et minces tranches de pain de mie, colorées au four ou non, utilisées pour les lanches, les buffets.

- a. FLEURONS
- b. CANAPE
- c. CANAPES

05.8. Cuisson lente et prolongée, à très court mouillement, dans un récipient fermé.

- a. A CRU
- b. GARNITURE AROMATIQUE
- c. ETOUFFEE