



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



**odule it**  
DIGITAL TEACHING FOR VET

# Module it Project - Final Test (2023)

Il s'agit du test d'évaluation final du projet Module it. Bonne chance !

\* Obligatoire

## Section

1. Nom et prénom \*

2. Pays \*

Finlande

France

Italie

Pays-Bas

## Aperçu de l'alimentation du pays et recettes en streaming

3. De quels éléments se compose un repas néerlandais en général ?

- Pommes de terre, légumes, viande
- Pâtes, pain, eau
- Fromage, pomme de terre, légumes

4. Quelle est la différence entre une asperge blanche et une asperge verte (recette néerlandaise) ?

- L'asperge verte pousse sous la terre et l'asperge blanche au-dessus de la terre.
- L'asperge blanche pousse sous la terre et l'asperge verte au-dessus de la terre.
- L'asperge blanche est disponible toute l'année.

5. Pourquoi avons-nous ajouté de la gélatine à notre salpicon pendant le cours sur les recettes néerlandaises ?

- Pour donner plus de saveur au salpicon.
- Nous n'avons pas ajouté de gélatine à notre recette.
- Les boules d'amertume sont plus faciles à façonner.

6. Pourquoi y a-t-il de nombreuses influences asiatiques dans la cuisine néerlandaise ?

- Au XVI<sup>e</sup> siècle, la Compagnie néerlandaise des Indes orientales (VOC) faisait le commerce des épices en Asie
- L'Asie est proche des Pays-Bas
- Il n'y a pas d'influences asiatiques

7. Pourquoi Gualtiero Marchesi est-il entré dans l'histoire de la cuisine italienne ?

- Il a reformulé les règles de l'étiquette italienne et les a complètement réécrites en éliminant les règles redondantes
- Il a reformulé la cuisine italienne, l'a allégée en réduisant les graisses, les ingrédients superflus et les temps de cuisson épuisants
- Il a reformulé les livres de cuisine italiens en y insérant certaines préparations issues du Risorgimento italien

8. Les principaux repas de la cuisine italienne sont :

- Petit-déjeuner, déjeuner, dîner auxquels s'ajoutent deux "pauses café"
- Petit-déjeuner, déjeuner, dîner plus deux collations (matin et après-midi) et un "ammazza caffè"
- Petit-déjeuner, déjeuner, dîner auxquels s'ajoutent deux collations (matin et après-midi)

9. La garniture des Agnolotti italiens del Plin est composée de :

- Œufs, fromage et légumes
- Viande, œufs et fromage
- Ricotta et fromage

10. Quel est le meilleur assaisonnement pour les Agnolotti del Plin italiens ?

- Beurre et sauge
- Sauce bolognaise
- Ail et huile

11. Quelle est l'épaisseur des pâtes fraîches pour faire des Agnolotti del Plin italiens ?

- 3 mm
- 1 mm
- 5 mm

12. Le pourcentage de sel dans la production finlandaise de saumon était de

- 6%
- 10%
- 14%

13. Quelle est la taille de la portion d'un hors-d'œuvre froid finlandais ?

- 150g
- 100g
- 200g

14. Le plat traditionnel de quelle ville finlandaise est le rosolli :

- Töysä
- Helsinki
- Seinäjoki

15. Quelle est la taille des morceaux d'oignon dans la salade de champignons de la recette finlandaise que nous avons réalisée pendant le cours de streaming ?

Brunoise

Mireboix

Paysanne

16. La cuisine et la pâtisserie sont-elles ancrées dans la culture française ?

Oui

Non

17. Le "Paris Brest" est un gâteau français de forme ronde et c'est aussi le nom de deux villes françaises qui sont le point de départ et d'arrivée d'une célèbre course cycliste. )

Vrai

Faux

18. Les viennoiseries françaises (pain au chocolat, croissant, brioche) sont-elles habituellement consommées au petit-déjeuner ?

Oui

Non

19. Quelle est la nature de la pâte à la base de Paris Brest ?

- Pâte brisée
- Gâteau éponge
- Pâte à choux

## Mathématiques - Coût total d'une recette

Cliquez sur le lien suivant, calculez le coût total de la recette décrite et répondez à la question ci-dessous :

[https://aproformazione.sharepoint.com/:b:/s/Moduleit2/EeA41DCoHihMkqK3we5JEJsBNS5zQHv\\_MLeBqD1QdG0S7dA?e=vutnnn](https://aproformazione.sharepoint.com/:b:/s/Moduleit2/EeA41DCoHihMkqK3we5JEJsBNS5zQHv_MLeBqD1QdG0S7dA?e=vutnnn)

20. Quel est le coût total de la préparation des spaghettis Carbonara pour 6 personnes ?

€ 18,56

€ 55,79

€ 8,14



## Science - Analyse nutritionnelle

Cliquez sur le lien suivant, calculez l'apport calorique de la recette décrite et répondez aux questions suivantes

[https://aproformazione.sharepoint.com/:b:/s/Moduleit2/EXd2ROBgMG9Dmem7ZpdG3rQBihUd\\_mFzMVXYb8yWA6wGozg?e=X6L5il](https://aproformazione.sharepoint.com/:b:/s/Moduleit2/EXd2ROBgMG9Dmem7ZpdG3rQBihUd_mFzMVXYb8yWA6wGozg?e=X6L5il)

21. Dans les spaghettis Carbonara, quelle est la quantité de protéines totales en grammes pour 6 personnes ?

195 g

132 g

156 g

22. Dans les spaghettis Carbonara, quelle est la quantité de kilocalories totales par personne ?

552 Kcal

320 Kcal

676 Kcal

## Science - Durabilité

23. Parmi les choix proposés, lequel est le meilleur en termes d'emballage alimentaire ?

- Choisir un emballage indifférencié
- Utiliser des récipients apportés de la maison et acheter des aliments en vrac
- Choisissez des emballages familiaux de grande taille

24. Lequel de ces procédés de cuisson est le plus durable ?

- Cuire au four
- Frire
- Marinade