

MARDI 6 MAI 2014 - EPREUVE QUALIFICATIVE - PARTIE 1 TEST THEORIQUE
CONCOURS UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE
GROUPE 1 METIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
CLASSE 1 CUISINE GASTRONOMIE

CULTURE

1 Selon Escoffier, la sauce Paloise est une :

sauce hollandaise additionnée de jus d'orange sanguine
sauce béchamel additionnée de fromage râpé et de jaunes d'œufs

sauce mayonnaise additionnée de sauce tomate
sauce béarnaise réalisée avec de la menthe

A	
B	
C	
D	X

2 Quel nom porte la garniture composée de quartiers d'artichaut, de pommes cocotte et de lames de truffe ?

Godard
Mascotte
Joinville
Lucullus

A	
B	X
C	
D	

3 Quel nom porte le potage ayant pour élément principal le haricot rouge ?

Parmentier
Condé
Essaü
Freneuse

A	
B	X
C	
D	

4 Quel est l'ingrédient qui définit l'appellation "Œufs pochés Crécy" ?

le navet
l'asperge
la carotte
le cresson

A	
B	
C	X
D	

5

Quelle salade est composée de mâche, juliennes de céleri et betterave, assaisonnée de vinaigrette ?

salade Moscovite
salade Nantaise
salade Lorette
salade Maraîchère

A	
B	
C	X
D	

6 Qu'est-ce qui différencie le risotto Piémontaise du risotto Milanais ?

sans safran, additionné de lames de truffe
sans champignons émincés
additionné d'une purée de tomate
gruyère râpé remplacé par du parmesan râpé

A	X
B	
C	
D	

7 Quel ingrédient ajouté au pudding Cabinet donne l'appellation pudding Diplomate ?

des fruits confits
des pistaches
des fruits frais
des marrons glacés

A	
B	
C	X
D	

8 Quel ingrédient ne rentre pas dans la composition du riz à l'Impératrice ?

- des fruits confits
- des dattes
- de la gelée de groseille
- de la purée d'abricot

A	
B	X
C	
D	

9 Dans les quatre propositions suivantes, laquelle ne comporte pas de faute d'orthographe ?

- Bitock à la Russe
- Crépinetes Liègoise
- Cromescki à la Polonaise
- Fritots Orly

A	
B	
C	
D	X

10 Qu'est-ce qu'une "Demoiselle de Cherbourg" ?

- une fille de joie
- un type de chalutier
- un modèle de parapluie
- un petit crustacé

A	
B	
C	
D	X

11 Qui était Curnonsky (1872-1956) ?

- un gastronome, critique culinaire
- un grand chef de cuisine
- un célèbre maître d'hôtel
- un avocat renommé

A	X
B	
C	
D	

12

Qui a écrit l'ouvrage "La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes" aux éditions Robert Laffont ?

- Joël Robuchon
- Bernard Loiseau
- Alain Chapel
- Bernard Pacaud

A	
B	
C	X
D	

13 Qui n'a pas travaillé dans la brigade de Fernand Point ?

- Paul Bocuse
- Jean Troisgros
- Pierre Troisgros
- Charles Barrier

A	
B	
C	
D	X

14 Quel était le chef promu *** au Guide Michelin en 2013 ?

- Emmanuel Renaut
- Gilles Goujon
- Arnaud Donckele
- Frédéric Anton

A	
B	
C	X
D	

15 A quel chef attribuez-vous la recette actualisée du "Canard Apicius" ?

- Alain Dutournier
- Alain Chapel
- Alain Ducasse
- Alain Senderens

A	
B	
C	
D	X

16 Associez la recette du gâteau "Ispahan" à l'un de ces chefs :

Christophe Michalak
Pierre Hermé
Christophe Felder
Gaston Lenôte

A	
B	X
C	
D	

17 Dans quelle catégorie est classé le fromage suivant : le Laguiole ?

pâte pressée cuite
pâte pressée non cuite
pâte molle à croûte fleurie
pâte persillée

A	
B	X
C	
D	

18 De quelle région est originaire la teurgoule ?

Franche-Comté
Bretagne
Picardie
Normandie

A	
B	
C	
D	X

19 De quelle région viticole provient le vin de Bouzy ?

Val de Loire
Bordelais
Provence
Champagne

A	
B	
C	
D	X

20 Que produisent les moines de l'île de Lérins ?

du vin et liqueurs
des biscuits et gâteaux
des fromages de brebis
des confiseries

A	X
B	
C	
D	

21 Dans quelle ville est produit le lard de Colonnata ?

Cortone
Carrare
Florence
Aoste

A	
B	X
C	
D	

22 Dans les quatre propositions suivantes, laquelle ne comporte pas de faute d'orthographe :

crème de lantilles aux lardons
ragout de biche aux aïrelles
broccoli en gratin
faux-filet grillé pommes Pont-Neuf

A	
B	
C	
D	X

23 Dans quelle catégorie est classé le fromage suivant : le morbier

Pâte pressée cuite
Pâte pressée non cuite
Pâte molle à croûte lavée
Pâte molle à croûte fleurie

A	
B	X
C	
D	

24 Qui a écrit « La cuisine du marché », édité chez Flammarion ?

Charles Barrier
Roger Jaloux
Paul Bocuse
Alexandre Dumaine

A	
B	
C	X
D	

25 Quel était la profession d'origine de Lucien Tendret ?

Industriel	A	
Avocat	B	X
Cuisinier	C	
Maître d'hôtel	D	

26 erronée, non comptabilisée

TECHNIQUES CULINAIRES

27 Le quasi se trouve sur quel animal ?

agneau	A	
boeuf	B	
veau	C	X
porc	D	

28 Avec quel autre poisson le « flet » est-il communément confondu ?

limande	A	
carrelet	B	X
flétan	C	
saumonette	D	

29 Dans les tripes à la mode de Caen, quel est le morceau qui manque à la préparation parmi les suivants : panse, feuillet, caillette,...

fraise	A	
bonnet	B	X
menu	C	
mamelle	D	

30 Quel est l'appareil qui sert à enlever les molécules d'air d'un aliment pour permettre de les remplacer par un jus d'imprégnation dans le cas d'une cuisson sous-vide ?

la cloche Vapo saveur	A	
le PacoJet	B	
le Gastrovac	C	X
le Thermomix	D	

31 Pour un pêcheur agréé, quelle est la période autorisée pour la pêche de la coquille Saint-Jacques française ?

de septembre à décembre	A	
d'octobre à mai	B	X
de novembre à juin	C	
de décembre à juillet	D	

32 Qu'est-ce qu'une "Géline de Touraine" ?

un vin blanc sec	A	
une poule domestique	B	X
un champignon cultivé	C	
une variété de poire	D	

33 Quelle est la production spécialisée de Moissac ?

la pêche	A	
l'abricot	B	
le raisin	C	X
la figue	D	

34 A quelle température l'agar-agar se solubilise-t-il dans un liquide ?

+ 10°C	A	
+ 70°C	B	
+ 90°C	C	X
+ 110°C	D	

35 A partir de quel végétal est fabriqué le tapioca ?

l'igname	A	
le maïs	B	
le riz	C	
le manioc	D	X

36 Quelle est la température de cuisson du sucre pour réaliser une meringue italienne ?

+ 110°C	A	
+ 115°C	B	
+ 121°C	C	X
+ 128°C	D	

37 Qu'est-ce que chiquer ?

pincer les bords d'une tarte avec une pince spéciale
pratiquer avec la lame d'un couteau, de légères entailles régulières et
obliques sur les bords d'une abaisse feuilletée pour en faciliter le gonflage
pendant la cuisson
sertir de lames de truffe ou de langue écarlate, taillées en petites crêtes,
la surface de filets de volaille ou de poisson
saupoudrer très légèrement de farine

A	
B	X
C	
D	

38 Quel est le produit dont le goût se rapproche le plus de l'artichaut ?

le panais	A	
le potimarron	B	
la patate douce	C	
le topinambour	D	X

39 Avec quel ingrédient est liée la sauce Rouennaise ?

fécule	A	
jaune d'oeuf	B	
foies de canard	C	X
roux blond	D	

40 Pour la sauce gribiche, quel ingrédient est manquant dans la liste suivante : jaune d'œuf, blanc d'œuf, huile, vinaigre, moutarde, persil, cerfeuil, cornichon, câpre, sel, poivre...

échalote	A	
oignon	B	
estragon	C	X
ciboulette	D	

41 Quel ingrédient ne rentre pas dans la composition d'une essence de poisson ?

- l'oignon
- le champignon
- le jus de citron
- l'huile d'olive

A	
B	
C	
D	X

HYGIENE

42 Quel est la durée réglementaire du refroidissement rapide d'un plat cuisiné ?

- moins de 1 h 00 de + 63°C à + 10°C
- moins de 2 h 00 de + 63°C à + 10°C
- moins de 3 h 00 de +65° à +12°C
- moins de 2 h 00 de + 63° à + 4°C

A	
B	X
C	
D	

43 Le guide des bonnes pratiques restaurateur est :

- un recueil des techniques culinaires
- un recueil des pratiques d'hygiène et des décrets sanitaires en vigueur
- un recueil de pratiques et méthodes de cuisson
- un recueil de réglementation fiscale et comptable

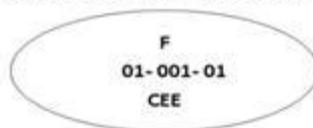
A	
B	X
C	
D	

44 La méthode d'analyse des 5 M correspond à la maîtrise des risques sur :

- Milieu, Main d'œuvre, Méthode, Matières premières, Matériel
- Moyen, Main d'œuvre, Méthode, Matières premières, Matériel
- Milieu, Manipulation, Méthode, Matières premières, Matériel
- Milieu, Main d'œuvre, Marché, Matières premières, Mise en place

A	X
B	
C	
D	

45 L'estampille de salubrité d'un produit ne permet pas d'identifier :



- la commune d'origine du produit
- le département d'origine du produit
- l'atelier de transformation du produit
- le laboratoire ayant octroyé l'agrément

A	
B	
C	
D	X

46 L'analyse des dangers permet de maîtriser les risques :

- bactériologiques, chimiques, physiques
- organoleptiques, chimiques, physiques
- bactériologiques, organoleptiques, chimiques
- chimiques, nucléaires, organoleptiques

A	X
B	
C	
D	

47 Quelle est la quantité recommandée de produits carnés sur une ration alimentaire journalière d'un homme adulte ayant une activité normale ?

- 80 grammes à 100 grammes
- 120 grammes à 140 grammes
- 150 grammes à 180 grammes
- 200 grammes à 230 grammes

A	
B	X
C	
D	

48 Dans la notion de potentiel hydrogène (pH), un pH neutre est égal à :

5	A	
6	B	
7	C	X
8	D	

49 Quel est le temps maximum autorisé pour remettre en température de +3°C à +63°C une blanquette de veau ?

moins de 1 heure	A	X
moins de 2 heures	B	
moins de 3 heures	C	
moins de 4 heures	D	

GESTION

50

Calculez le coût matière d'une portion de 120 grammes de filet de turbot, sachant que le turbot pèse 3,200 kg et que son prix d'achat est de 25,00 € le kilo. Le taux de déchet est de 55%.

5,76 €	A	
6,66 €	B	X
7,76 €	C	
8,66 €	D	

51 Vous farcissez des truites de 200 grammes chacune avec le ¼ de leur poids en farce mousseline. Combien vous faut-il de farce mousseline pour préparer 85 truites ?

3,750 kg	A	
4,000 kg	B	
4,250 kg	C	X
4,500 kg	D	

52 Quel critère n'a pas d'incidence sur la maîtrise du coût matière :

- la gestion des approvisionnements par la mise en concurrence des fournisseurs
- l'utilisation de fiches techniques de fabrication
- le contrôle qualitatif et quantitatif des livraisons
- le calcul de la TVA à reverser

A	
B	
C	
D	X

53 Pour son ragoût d'agneau printanier, le chef utilise de l'épaule d'agneau. Il vous donne les éléments suivants :

Stock initial (début de mois) : 25 Kg brut

Livraison dans le mois : 45 Kg brut

Stock final (fin de mois) 10 Kg brut

Poids net prévu par portion : 150 g

Perte au parage et cuisson : 20 % du poids brut

Combien de portions ont été servies dans le mois ?

155 portions	A	
285 portions	B	
320 portions	C	X
385 portions	D	

ANGLAIS

54 Traduisez : fumet de poisson

fish stock	A	X
fish technic	B	
fish stick	C	
stock fish	D	

55 Traduisez : pâte feuilletée

puff pastry	A	X
short crust pastry	B	
leave butter pastry	C	
butter pasta	D	

56 Traduisez : une louche

a skimmer
a ladle
a whisk
a strainer

A	
B	X
C	
D	

57 Traduisez : to simmer turnips

glacer à blanc des grelots
cuire à la vapeur du céleri
étuver des navets
suer des topinambours

A	
B	
C	X
D	

58 Traduisez : endive fondante

melted endive
tender chicory
backed white loaf
braised chicoree

A	
B	X
C	
D	

59 Traduisez : sear the chopped lobster shell

rissoler les carcasses de homard
concasser les carcasses de homard
découper le homard en tronçons
réaliser un beurre de homard

A	X
B	
C	
D	

60 Traduisez : zucchini

poivron
courgette
concombre
cornichon

A	
B	X
C	
D	