

Reporter votre réponse dans la grille en cochant la bonne réponse (une seule par question)

CULTURE

1 Cochez la bonne composition du "cinq épices" :	canelle – badiane – fenouil – clou de girofle - muscade	A
	poivre de Sichuan – canelle – badiane – fenouil – clou de girofle	B
	canelle – badiane – fenouil – clou de girofle - macis	C
	poivre de Sichuan – canelle – badiane – fenouil – muscade	D

2 Une préparation dite " à la poulette " s'applique à ...	L'apprêt d'une petite poule	A
	Une salade contenant du blanc de volaille	B
	Des abats en sauce blanche aux champignons	C
	Une salade contenant des œufs durs	D

3 La pêche de la Coquille Saint-Jacques en zone Atlantique Nord-Est est autorisée pour une dimension des coquilles d'un diamètre supérieur à :	10 cm	A
	10.2 cm	B
	10.4 cm	C
	10.6 cm	D

4 Le sarrasin est originaire de :	Europe Centrale	A
	Chine	B
	Orient	C
	Bretagne	D

5 Selon Escoffier, quel nom porte « Un fond d'artichaut évidé, garni d'une Duxelles additionnée de lard, bardé, puis braisé au fond brun. Servi nappé du fond de braisage passé et réduit » ?	Artichaut Cavour	A
	Artichaut Grand Duc	B
	Artichaut Barigoule	C
	Artichaut Colbert	D

6 La sauce "Albuféra" est une sauce dérivée de :	Béarnaise	A
	Bercy	B
	Soubise	C
	Suprême	D

7 Qu'est ce que le daikon ?	Une herbe aromatique	A
	Un radis	B
	Un chou	C
	Une graine	D

8 Dans "Le Festin de Babette" de Karen Blixen, que prépare la cuisinière lors du dîner ?	Des Timbales de pigeonneau Lafayette	A
	Une Poularde pochée Demi-Deuil	B
	Des Cailles en sarcophage au foie gras et sauce aux truffes	C
	Des Tournedos Rossini	D

9 Qui interprète le rôle de François Mitterand dans le film " Les Saveurs du Palais" en 2012 ?	Guillaume Canet	A
	François Cluzet	B
	Jean Dujardin	C
	Jean d'Ormesson	D

10 Qu'est-ce que Le « Chevret » du Haut-Jura ?	Un fromage au lait de chèvre	A
	Un fromage au lait cru ou pasteurisé de vache	B
	Un chevreau de lait	C
	Un instrument spécifique de cuisine régionale	D

11 Qui a écrit " Dis moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es" :	Brillat Savarin	A
	Grimaud de la Reynière	B
	Alexandre Dumas	C
	Edmond Rostand	D

12 Laquelle de ces propositions n'est pas une variété de pommes de terre ?	Mozart	A
	Vivaldi	B
	Beethoven	C
	Europa	D

13 Lequel de ces cépages n'est pas traditionnellement cultivé en Bordelais ?	Cabernet Franc	A
	Pinot	B
	Sémillon	C
	Verdot	D

14 L'appellation "Champvallon" s'applique traditionnellement à :	Des côtelettes de mouton	A
	Des côtelettes de chevreuil	B
	Des côtelettes de marcassin	C
	Des côtelettes de veau	D

15 Quelle herbe aromatique n'est pas une ombellifère ?	L'aneth	A
	Le cerfeuil	B
	La ciboulette	C
	Le persil	D

16 Catherine de Médicis a amené la fourchette dans ses bagages depuis l'Italie, mais à quel Roi attribue-t-on son utilisation à la cour de France ?	Henri III	A
	Louis XIII	B
	Louis XIV	C
	Louis XVI	D

17 "Du goût et des idées, du savoir-faire, de la sincérité" A quel ancien chef du Ritz-Paris attribue-t-on cette devise ?	Michel ROTH	A
	Auguste ESCOFFIER	B
	Guy LEGUAY	C
	Jean-François GIRARDIN	D

18 Lors du 25 ^{ème} concours MOF Cuisine, combien y a-t-il eu de lauréats ?	6	A
	7	B
	8	C
	9	D

19 Qui est le chef de file de la gastronomie péruvienne ?	Gastón ACURIO	A
	Massimo BOTTURA	B
	Alex ATALA	C
	Raffaele ALAJMO	D

20 Quel biscuit de pâtisserie comporte de l'amande ?	Le fond de japonais	A
	Le biscuit Joconde	B
	Le biscuit cuillère	C
	Le biscuit de Savoie	D

21 Le 23/11/2016, l'Assemblée Nationale a voté l'introduction obligatoire de produits Bio dans la restauration publique collective à compter du 01/01/2020. Quel est le taux minimum ?	10%	A
	20%	B
	30%	C
	40%	D


22 Quelle association valorisant les métiers de service dans la restauration et l'hôtellerie existe depuis 2012 ?	La Coupe Georges Baptiste	A
	Ô Service... des talents de demain	B
	Les Maîtres Cuisiniers de France	C
	Le Collège Culinaire de France	D

23 Qu'appelle t'on « Les anges à cheval » ?	Des œufs de caille sautés et posés sur un grenadin	A
	Deux demi œufs durs posés sur un steak haché	B
	Des œufs de caille pochés sur un tournedos	C
	Des huîtres grillées posées sur un toast garni d'une tranche de lard	D

24 De quel pays le mouvement "Slow Food" est-il originaire ?	Allemagne	A
	France	B
	Italie	C
	Norvège	D

25 Quel critique ou chroniqueur gastronomique est également auteur d'un guide gastronomique ?	Périco LEGASSE	A
	Gilles PUDLOWSKI	B
	François-Régis GAUDRY	C
	Stéphane DURAND-SOUFFLAND	D

26 Traditionnellement, quelle matière grasse entre dans la composition du "Plum Pudding" ?	La graisse d'oie	A
	La graisse de rognon	B
	Le saindoux	C
	La margarine	D

27 Quel est ce légume ? 	Scorsonère	A
	Châtaigne d'eau	B
	Crosne du Japon	C
	Oca du Pérou	D

28 Parmi ces races de vaches, laquelle est réputée pour la qualité de son lait ?	Blonde d'Aquitaine	A
	Bretonne Pie Noire	B
	Charolaise	C
	Parthenaise	D

29 Quelle affirmation ne correspond pas à un produit "biologique" ?	Il ne peut contenir aucun organisme génétiquement modifié	A
	Le mode de production agricole est naturel et ne peut contenir aucun fertilisant	B
	Il doit contenir au moins 95% de produits issus d'un mode de production biologique	C
	Un produit "biologique" est issue d'un production agricole qui revendique la non utilisation de produits chimiques	D

30 Quel salon accueille tous les deux ans la Coupe du Monde de la Pâtisserie ?	Equip'Hôtel	A
	Sirha	B
	Europain	C
	Sial	D

TECHNIQUES CULINAIRES

31 Un Chaud-froid est une technique qui :	Ne s'applique qu'aux volailles	A
	Se sert tiède	B
	Se prépare à chaud et se sert froide	C
	Contient toujours de la truffe	D

32 De quel alliage est composé l'inox ?	Acier et chrome	A
	Cuivre et zinc	B
	Aluminium et étain	C
	Acier et mercure	D

33 Lequel de ces morceaux de bœuf ne fait pas parti de l'Aloyau ?	L'araignée	A
	Le filet	B
	Le faux-filet	C
	Le rumsteack	D

34 Limoner consiste à :	Ajouter du jus de citron dans une préparation	A
	Éliminer sous l'eau les parties sanguinolentes et les peaux de certains aliments	B
	Plonger un aliment dans l'eau bouillante pendant quelques minutes pour enlever son âcreté ou son acidité	C
	Citronner un aliment	D

35 Des blancs montés, additionnés de sucre cuit, portent l'appellation :	Meringue française	A
	Meringue suisse	B
	Meringue allemande	C
	Meringue italienne	D

36 Qu'est-ce qu'un « Bridage en grande entrée » ? C'est....	Trousser les pattes au niveau du croupion	A
	Coulisser l'os du pilon sous la peau du gras de cuisse pour le maintenir invisible	B
	Maintenir les pattes contre le corps par la bride	C
	Brider sans aiguille, avec une ficelle qui passée habillement, forme un huit	D

37 La diminution du « périoste » sur une carcasse de boucherie, permet de dire que l'on est en présence d'un vieil animal. De quoi s'agit-il ?	La moelle épinière	A
	Un composant de la fibre musculaire	B
	Les ris	C
	La membrane qui recouvre les os	D

38 Selon Escoffier, quelle technique s'applique à un poisson traité entier et farci ?	Fileter	A
	Désosser	B
	Tronçonner	C
	Inciser	D

39 Parmi ces préparations, laquelle contient des poissons d'eau douce ?	La bourride	A
	La cotriade	B
	La matelote	C
	Le billi-by	D

40 Qu'est ce qu'un "Yorkshire Pudding" ?	Une pâte à brioche cuite à la vapeur	A
	Un dessert à base de pain et raisins de Corinthe	B
	Un dessert à base de fruits confits et flambé au rhum	C
	Une pâte à crêpe cuite en moule au four, accompagnant les viandes	D

HYGIENE ET LEGISLATION

41 Le document unique, créé par le décret n° 2001-1016 du 5 novembre 2001...	Est le document à affichage obligatoire contre la discrimination	A
	Est obligatoire pour les entreprises à partir de 10 salariés	B
	Est obligatoire pour les entreprises à partir de 1 salarié	C
	Est un recueil de tous les employés inscrits dans l'établissement	D

42 Mon nom : « Botrytis Cinerea », je suis...	Un micro-organisme pathogène	A
	Un champignon responsable de la pourriture noble	B
	Une bactérie responsable du Botulisme	C
	Responsable d'une toxi-infection alimentaire	D

43 La Déclaration Nutritionnelle Obligatoire sur les produits alimentaires (règlement INCO (Information des consommateurs – (UE) n° 1169/2011)) ne s'applique pas sur :	La valeur énergétique des aliments	A
	La quantité d'acides gras polyinsaturés	B
	La quantité de glucides	C
	La quantité de sel	D

44 Décongélation : quelle méthode n'est pas autorisée pour la décongélation de vos produits, sans validation particulière (arrêté du 21 décembre 2009—Annexe VI) ?		
	Par cuisson	A
	Par immersion dans l'eau	B
	Par remise en température sans décongélation préalable	C
	Dans une enceinte réfrigérée	D

45 Test de vieillissement : « 5 échantillons de 100 g sont nécessaires pour ce test... »		
	S'agit'il d'un « autocontrôle » ?	A
	S'agit'il de déterminer une « DDM » ?	B
	S'agit'il de déterminer l'origine d'une toxi-infection alimentaire ?	C
	S'agit'il d'un test de cosmétologie ?	D

46 Qu'appelle t'on "Point de fumée" d'une huile ?		
	La température d'utilisation minimale d'une huile	A
	La température d'utilisation recommandée d'une huile	B
	La température à partir de laquelle une huile commence à s'enflammer	C
	La température à partir de laquelle les huiles se décomposent ou se dénaturent	D

47 Parmi ces quatre propositions, laquelle est frauduleuse au regard de la réglementation (art. L121-1 du code de la consommation et art. L 213-1 du code de la consommation) ?		
	Râble de lièvre Grand Veneur	A
	Magret de canette fermière	B
	Sole du Bassin d'Arcachon	C
	Cromesquis à la Française	D

48 Lequel de ces produits ne contient pas d'acides gras Oméga 3 ?		
	beurre	A
	huile de colza	B
	huile de foie de morue	C
	huile de lin	D

GESTION

49 Le taux de T.V.A. réduit à 10 % ne s'applique pas :		
	à l'hébergement en hôtel	A
	à la vente de boissons sans alcool et eaux minérales à consommation directe	B
	aux droits d'entrée dans les zoos, foires, musées et monuments	C
	à l'achat des denrées alimentaires	D

50 Vous venez de recevoir de magnifiques soles portion. Calculez leur coût matière, sachant que vous prévoyez de les vendre en suggestion : « Sole meunière ».		
- Une caisse de 15 pièces, calibre 350/400		
- Taux de déchets à l'habillage : 12%		
- Total facture : 127,50 € HT		
	7,48 €	A
	8,50 €	B
	9,35 €	C
	9,52 €	D

51 Calculez le prix de vente à afficher sur la carte de votre restaurant pour cette recette de « Ris de veau au Sauternes ».		
- Vous avez réalisé une fiche technique et chiffré la portion à 7,50 € HT		
- Votre coefficient multiplicateur est de 4		
	22,50 €	A
	27,00 €	B
	30,00 €	C
	33,00 €	D

52 Vous devez renouveler le four de votre rayon traiteur, dont la spécialité est un rôti de porc noir. L'installateur vous propose un modèle permettant des cuissons de nuit à basse température, qui vous assurerait un meilleur rendement à la cuisson.

- Surcoût pour l'achat du nouveau modèle : 4000 € HT
- Vente moyenne de rôti de porc par semaine : 50 kg
- Prix de vente au kg : 25 € HT
- Gain de productivité sur la cuisson +15%

Combien de semaines vous faut-il pour amortir le surcoût du four ? (arrondir à la semaine commencée)

$(4000\text{€} / 50 \text{ kg}) \times 15\% =$ à partir de la 12ème semaine	A
$4000\text{€} / ((50 \text{ kg} \times 15\%) \times 25\text{€}) =$ à partir de la 22ème semaine	B
$(4000\text{€} \times 15\%) / 25\text{€} =$ à partir de la 24ème semaine	C
$(50 \text{ kg} \times 15\%) \times 25\text{€} =$ à partir de la 188ème semaine	D

53 Pour faire face à l'augmentation de l'activité de votre restaurant, vous faites appel à l'intérim, sachant que :

- La masse salariale totale pour l'embauche en CDI d'un commis à 39h est de 2040 €
- Le coût (toutes charges comprises) d'une heure d'intérim est facturé 19,50 €

Quel est le seuil d'heures supplémentaires à dépasser pour déclencher l'embauche d'un commis ? (arrondi en heure commencée)

39 heures	A
42 heures	B
53 heures	C
105 heures	D

ANGLAIS

54 Traduisez : « Force feed duck breast »

Aiguillette de dinde	A
Magret de canard	B
Soufflé de volaille	C
Poularde en vessie	D

55 Traduisez : « Sweetbread »

Pain de sucre	A
Poitrine farcie	B
Ris de veau	C
Pain au lait	D

56 Traduisez : Cuire à basse température

Slow cooking	A
Vacuum cooking	B
Cook at low temperature	C
Slow cooking process	D

57 Traduisez : Purée de panais

Mashed turnips	A
Mashed white carrots	B
Mashed pane	C
Mashed parsnip	D

58 What kind of meat is usually used for steak and kidney pie ?

Pork	A
Veal	B
Beef	C
Lamb	D

59 Traduisez : "Breaded chicken breast"

Cordon-bleu	A
Emincé de poulet sauté	B
Escalope de poulet panée	C
Club-sandwich au poulet	D

60 Traduisez : "Ice carving"

Sucre glace	A
Sculpture sur glace	B
Crème glacée	C
Glacer une pièce	D