



# TNIH

DEMI-FINALE ÉDITION 2

ATELIER 1 • CULTURE PROFESSIONNELLE

24 SEPTEMBRE 2018 • LYCÉE ALBERT DE MUN • PARIS 7

Cher(e) candidat(e),

À l'aide du document qui vous est remis, vous répondrez aux questions du diaporama.

Vous disposez de 20 secondes par question.

Une seconde diffusion plus rapide 10 secondes par question vous permettra une relecture.

A vos stylos...

*N'OMETTEZ PAS D'INDIQUER VOTRE NUMÉRO DE CANDIDAT SUR LA PREMIÈRE PAGE*



# QUESTION 1

A l'aide des 5 noms et des 5 numéros ci-dessous, vous reconstituez les duos vin et cépage dominant

JASNIERES	CÔTES DE TOUL GRIS	BUGEY-CERDON	MUSCADET Sèvre et Maine	MADÈRE
1	2	3	4	5

MELON DE BOURGOGNE	POULSARD	GAMAY	BASTARDO	CHENIN BLANC
A	B	C	D	E

## QUESTION 2

Il y a 28 restaurants classés trois macarons en France et à Monaco en 2018  
**(cochez la case de votre réponse)**

# VRAI OU FAUX ?



## QUESTION 3

**blk** est une eau minérale noire,  
**Dans quel pays est-elle produite ?**



# QUESTION 4

## Ikijime ?

L'ikejime ou ikijime est une technique d'abattage consistant à neutraliser le système nerveux de l'animal vivant, ce qui a pour effet de réduire le stress et la douleur.

**À quel animal s'applique t-elle ?**

- A. POISSONS**
- B. VOLAILLES**
- C. BŒUF DE KOBE**
- D. PIEUVRES**



## QUESTION 5

Il s'agit d'un élément indispensable dans la recette originelle du **Koulibiak**,

**Il est extrait de l'esturgeon, il s'agit de la :**

- A. Vésicule**
- B. Vestibule**
- C. Vésiga**
- D. Vestiga**



# QUESTION 6

## Au classement des « World's 50 Best Restaurants »,

un restaurant français a été hissé à la 3<sup>ème</sup> position en 2018,  
suivis par L'Arpège d'Alain Passard, 8<sup>ème</sup> place, et Alain  
Ducasse au Plaza Athénée, 21<sup>ème</sup> place.

**Quel est ce restaurant classé 3<sup>ème</sup> ?**

- Mirazur à Menton
- L'Astrance de Pascal Barbot
- le Pavillon Ledoyen de Yannick Alléno
- le Septime de Bertrand Grébaut



# QUESTION 7

Ce restaurant a célébré  
en 2017 ses quarante ans de trois étoiles au Guide Michelin.  
De quel établissement s'agit-il et où se trouve t-il ?



# QUESTION 8

À l'ombre de ces pins parasols, vous dégusterez  
La pâte Zitone, "une pensée affective à un cuisinier qui m'a tant apporté" délicatement  
fourrée de truffe noire et foie gras

Où se trouve ce restaurant \*\*\* Michelin et quel est son nom ?



# QUESTION 9

Les Gastronomes et les chasseurs considèrent ce gibier comme l'un des plus nobles et des plus gourmands ?  
**On le retrouve sur la carte des grands restaurants en cette saison, comment se nomme t-il ?**



# QUESTION 10

Votre restaurant propose deux cafés,  
Un **Pure Origine d'Ethiopie** (100% Arabica)  
Un **Mélange de type Italien** (70% Arabica, 30% Robusta).

**Laquelle de ces préparations contiendra le plus de caféine ?**

- A. Café ristretto d'Ethiopie**
- B. Café allongé d'Ethiopie**
- C. Café ristretto mélange Italien**
- D. Café allongé mélange Italien**



# QUESTION 11

La conservation du **café** non consommé en fin de journée est primordiale pour la préservation de ses arômes.



**Identifiez la situation dans laquelle le café perdra le plus rapidement ses arômes :**

- A. Café moulu conservé dans le réservoir du moulin**
- B. Café moulu conservé dans une boîte hermétique placée dans un endroit frais**
- C. Café en grain conservé dans la trémie du moulin**
- D. Café en grain conservé dans un récipient non hermétique**

## QUESTION 12

A customer tells you his **espresso** tasted stale and burnt.

What could be the problem?

- A. Bad barista's technique
- B. Under-maintenance of the coffee machine
- C. The coffee is not stored properly and/or too old
- D. All of the above



# QUESTION 13

Il existe plusieurs variantes dans le végétarisme :



Comment nomme t-on les personnes qui :

- mangent des œufs mais pas de produits laitiers ?
- consomment des produits laitiers mais pas d'œufs ?
- acceptent de manger du poisson ?

# QUESTION 14

Un **zythologue** est un connaisseur et amateur de :

- A. liqueur
- B. champignons
- C. vodka
- D. bière



# QUESTION 15

Vous connaissez **cet objet** (le plus grand),  
**Mais à quoi servaient les plus petits ?**



# QUESTION 16

Sacré « Meilleur Ouvrier de France » en 1976, « Chef de l'année » en 1987 puis « Cuisinier du siècle » en 1990, **M. Robuchon** était le chef le plus étoilé au monde.

Cet influent pionnier médiatique de la nouvelle cuisine et auteur d'ouvrages culinaires de référence laisse derrière lui un empire mondial de restaurants gastronomiques.

**De combien de Macarons Michelin Joël Robuchon était-il détenteur ?**

- A – 27
- B – 16
- C – 32



# QUESTION 17

Un couple dîne dans votre établissement. Madame a une forte **intolérance au gluten**. Monsieur, de par ses préceptes religieux, ne consomme que des poissons **catcher**. Parmi les plats suivants, **quels sont ceux que vous pouvez recommander ?**



## MADAME

- Rougets de petite pêche, royale au pistou et sarrasin.
- Tempura de crêtes et rognons de jeune coq, réduction de vin jaune.
- Talmouse d'oursin, sauce vierge et corail.

## MONSIEUR

- Filet de Saint-Pierre, purée de topinambour, sauce à l'oseille.
- Tronçon de turbot à la vapeur d'algues, nems de laitue de mer garnis de Saint-Jacques.
- Grosse sole belle meunière, artichauts violets et asperges.

# QUESTION 18

Ces **personnalités** emblématiques du monde de la Salle ont exercé ou exercent toujours dans de prestigieux restaurants.

Retrouvez leur nom et leur établissement ?

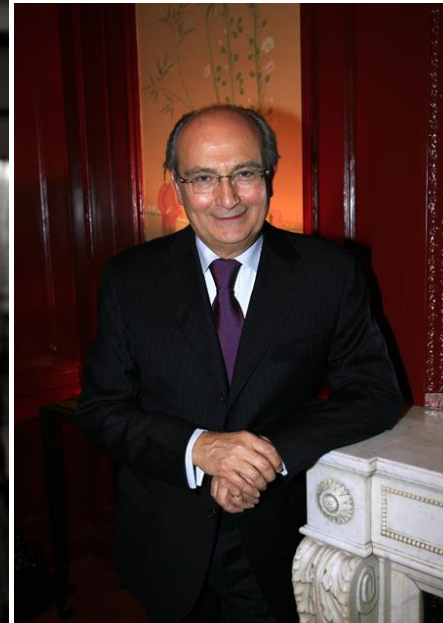
1



2



3



4



# QUESTION 19

Retrouvez les noms des 4 AOP cachées par un bandeau vert

## Les AOP laitières de France

Appellations d'Origine Protégées



**NORMANDIE**  
Beurre et Crème d'Isigny  
Camembert de Normandie  
Livarot  
Neuchâtel  
Pont-l'Évêque

**THIÉRACHE/BRIE**  
Brie de Meaux  
Brie de Melun

**FRANCHE-COMTÉ/ALSACE-LORRAINE**  
Bleu de Gex Haut-Jura  
Comté  
Mont d'Or  
Morbier  
Munster

**BOURGOGNE/CHAMPAGNE**  
Chaource  
Charolais  
Époisses  
Langres  
Mâconnais

**SAVOIE**  
Abondance  
Beaufort  
Chevrotin  
Reblochon  
Tome des Bauges

**RHÔNE-ALPES**  
Bleu du Vercors-Sassenage  
Fourme de Montbrison  
Picodon  
Rigotte de Condrieu

**MÉDITERRANÉE**  
Banon  
Brocciu  
Pélardon

**CENTRE/VAL-DE-LOIRE**  
Chavignol  
Pouilly-Saint-Pierre  
Sainte-Maure de Touraine  
Selles-sur-Cher  
Valençay

**POITOU-CHARENTES**  
Beurre Charentes-Poitou

**AUVERGNE**  
Bleu d'Auvergne  
Cantal  
Fourme d'Ambert  
Saint-Nectaire  
Salers

**AQUITAINE/MIDI-PYRÉNÉES**  
Bleu des Causses  
Laguiole  
Ossau-Iraty  
Rocamadour

© 2015 - 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%

# QUESTION 20

## La question Surprise !

### Répondre à un commentaire client publié sur les réseaux sociaux

Le chef propriétaire du restaurant où vous exercez en tant que Maître d'Hôtel vous demande de rédiger une réponse au commentaire ci-dessous.

Vous disposez de 10 minutes :



« Bonjour, nous avons pris la peine d'écrire notre mécontentement lors de notre dernier dîner dans votre établissement.

Attirés par votre restaurant du fait de ses nombreuses étoiles, ce fut une terrible déception :

- l'accueil fut des plus désagréables et froids,
- le cadre médiocre et sans personnalité,
- pas de nappes, ce qui nous a choqué d'autant plus que vos prix sont exorbitants,
- le menu dégustation avec des portions grotesques et ridicules.

Mais surtout, une qualité affligeante de médiocrité, au prétexte d'inventivité de votre chef !!!! Ce restaurant ne vaut évidemment pas les étoiles dont vous bénéficiez ! C'est le guide Tartempion qui est tombé sur la tête pour avoir mis une pareille notation !!!

Pour conclure , un repas mauvais ,triste et hors de prix.  
A fuir sans modération !

