Comme un chef !

Julien Robert pour Kelis

1.2 Septembre 2023

Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification : http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/fr/

Table des matières

Bienvenue ! **3**

Introduction **4**

A vos crayons ! **5**

À vos fourneaux ! **9**

Les œufs 9

La pâtisserie 14

La pâte brisée 14

Les crêpes 16

Conclusion **19**

Bienvenue !

Objectifs

Cette évaluation propose de tester vos connaissances culinaires, autant théoriques que pratiques, à travers plusieurs séries de quiz.

Votre résultat, sur un total de 100, vous permettra de découvrir quel type de Chef vous êtes... plutôt étoilé ou plutôt gâte-sauces ?

Introduction

Affûtez vos couteaux et préchauffez le four, c'est le moment de mitonner un quiz aux petits oignons !

A vos crayons !

Introduction

Cette première partie de l'évaluation, orientée théorie, compte pour 1/3 de la note globale.

Exercice 1 : Belles paroles

Complétez cette citation de Paul Bocuse :

« Les deux secrets d'un succès : la *[qualité | quantité | fraîcheur]* et la *[quantité | présentation | créativité]*. »

Exercice 2 : Belles paroles

Complétez cette citation de Guy De Maupassant (1850 -1893) :

De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la .

Exercice 3 : Belles paroles

Attribuez chaque citation à son auteur.

« On ne peut pas faire de cuisine si l'on aime pas les gens. »

« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. »

« C'est une histoire d' amour la cuisine, il faut tomber amoureux des produits et puis des gens qui les font. »

« Sans la participation de l'odorat, il n'y a point de dégustation complète. »

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es. »

« La légitimité du succès d' un restaurant, ça reste quand même quotidiennement ce que l' on sert dans l' assiette. »

« La cuisine est la base du véritable bonheur. »

« La grande cuisine, ce peut être une dinde bouillie, une langouste cuite au dernier moment, une salade cueillie dans le jardin et assaisonnée à la dernière minute. »

« De toutes les qualités du cuisinier, la plus indispensable est l'exactitude. »

« On fait notre métier pour délivrer et pour transmettre notre connaissance. Quelque chose qui m' est cher, c' est la transmission du savoir. »

Auguste Escoffier	Anthelme Brillat-Savarin	Alain Ducasse	Paul Bocuse	Joël Robuchon

Exercice 4 : Qui a fait quoi ?

Attribuez chaque dessert à son créateur.

Croquembouche | Religieuse | Feuille d'automne

Baba au rhum | Poire Belle Hélène

Auguste Escoffier	Nicolas Stohrer	Gaston Lenôtre	Carême Marie-Antoine, dit Antonin	Frascati

Exercice 5 : Qui suis-je ?

Connaissez-vous bien le vocabulaire utilisé en cuisine ?

Le bon mot

Comment s'appelle cet ustensile ?

Le bon mot

Comment s'appelle cet ustensile ?

Le bon mot

Comment s'appelle cet ustensile ?

Le bon mot

Comment s'appelle cet ustensile ?

Le bon mot

Comment s'appelle cet ustensile ?

À vos fourneaux !

Introduction

Cette deuxième partie de l'évaluation, orientée connaissance des recettes et des méthodes, compte pour 2/3 de votre note.

Les œufs

Introduction

Pour commencer, testons vos connaissances sur les œufs !

Cette partie compte pour la moitié du questionnaire "À vos fourneaux !"

Exercice 11 : Les modes de cuisson des œufs

Parmi les expressions ci-dessous, lesquelles désignent un mode de cuisson des œufs ?

- ☐ Mollet
- ☐ Coque
- ☐ Braisés
- ☐ Mouillettes
- ☐ Omelette
- ☐ Pochés
- ☐ Dur
- ☐ Cocotte
- ☐ Panés
- ☐ Brouillés

Exercice 12 : La cuisson des œufs en coquille

Connaissez-vous les temps de cuisson des œufs dans leur coquille ?

Temps de cuisson : œuf mollet

Quelle est la durée de cuisson de l'œuf mollet ?

[3 minutes | 6 minutes | 10 minutes]

Temps de cuisson : œuf dur

Quelle est la durée de cuisson de l'œuf dur ?

[3 minutes | 6 minutes | 10 minutes]

Temps de cuisson : œuf coque

Quelle est la durée de cuisson de l'œuf coque ?

[3 minutes | 6 minutes | 10 minutes]

Exercice 16 : Les techniques associées aux œufs

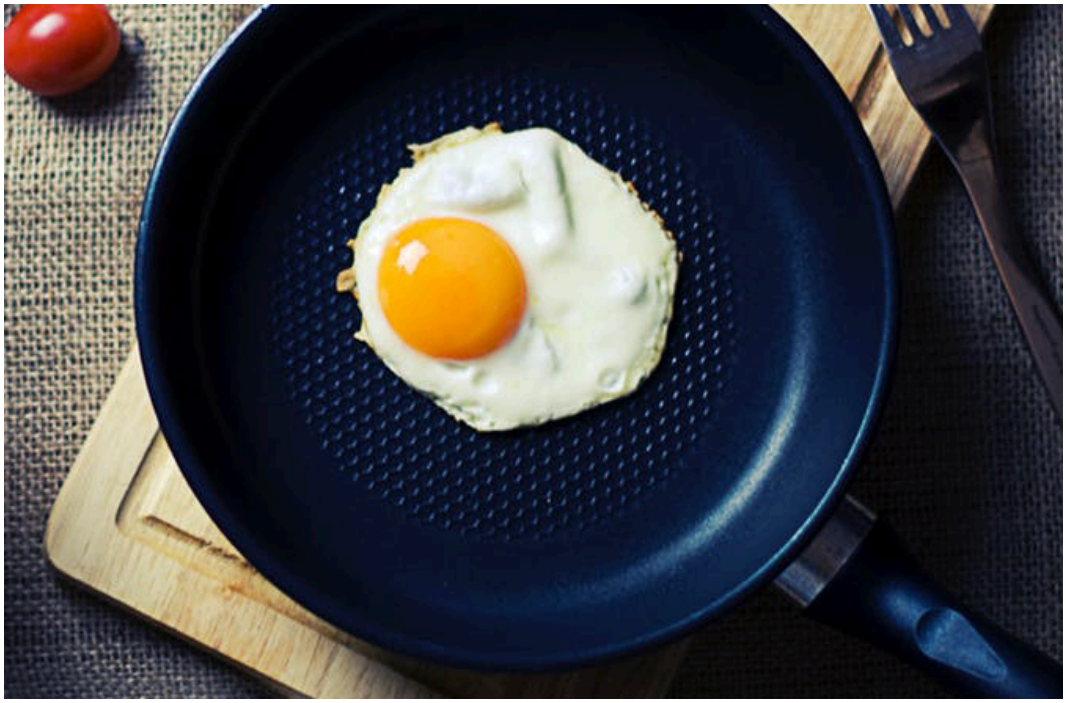
Le bon mot

Connaissez-vous le nom de cette technique ?

- ○ Écaler un œuf
- ○ Clarifier un œuf
- ○ Pocher un œuf

Le bon mot

Connaissez-vous le nom de cette technique de cuisson ?



- ○ Battu
- ○ Poché
- ○ Au plat
- ○ Frit
- ○ Mollet

Exercice 19 : Les recettes à base d'œufs : œuf mimosa

Lequel de ces ingrédients n'est pas dans la recette de l'œuf mimosa ?

- ○ **Zone 1**
  Œuf

- **Zone 2**
  Persil
- **Zone 3**
  Mayonnaise
- **Zone 4**
  Citron
- **Zone 5**
  Sel
- **Zone 6**
  Poivre

Exercice 20 : Les recettes à base d'œufs : œufs brouillés

Retrouvez les ingrédients de la recette des œufs brouillés.

- [ ] Sel
- [ ] Œufs
- [ ] Lardons
- [ ] Poivre
- [ ] Ciboulette ciselée
- [ ] Beurre
- [ ] Copeaux de truffe
- [ ] Tomate en dés
- [ ] Crème
- [ ] Jus de citron

Exercice 21 : Les sauces à base d'œufs : sauce hollandaise

Retrouvez les ingrédients de la sauce hollandaise.

- [ ] Jus d'un demi citron
- [ ] 3 jaunes d’œufs
- [ ] 1 cuillère à café de moutarde
- [ ] 5 cl d'eau
- [ ] 250 grammes de beurre cru
- [ ] 50 grammes de crème fleurette fouettée
- [ ] Zeste d'une orange sanguine
- [ ] Sel
- [ ] 5 cl de vinaigre

La pâtisserie

Introduction

La deuxième partie du questionnaire "*« À vos fourneaux ! »*" est consacrée à la pâtisserie.

Cette partie compte pour la moitié du questionnaire "À vos fourneaux !"

La pâte brisée

Introduction

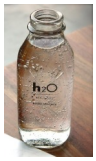
Exercice 22 : La pâte brisée : ingrédients

Retrouvez les ingrédients de la pâte brisée.

- ☐ **Zone 1**
  Eau
- ☐ **Zone 2**
  Lait
- ☐ **Zone 3**
  Farine
- ☐ **Zone 4**
  Sucre
- ☐ **Zone 5**
  Œuf
- ☐ **Zone 6**
  Sel
- ☐ **Zone 7**
  Beurre
- ☐ **Zone 8**
  Levure

Exercice 23 : Pâte brisée : étapes

Rangez les ingrédients selon leur ordre d'incorporation à la recette de la pâte brisée.

1. 

2.

3.

4.

5.

Réponse : ___ ___ ___ ___ ___

Les crêpes

Exercice 24 : Pâte à crêpes : ingrédients

Lequel des ingrédients ci-dessous n'entre pas dans la recette de la pâte à crêpes ?

- ○
- ○
- ○
- ○

○

Exercice 25 : Pâte à crêpes : étapes

Rangez les ingrédients selon leur ordre d'incorporation à la recette de la pâte à crêpes.

1.
2.
3.
4.

Réponse : ____ ____ ____ ____

Exercice 26 : Le quatre-quart

Le quatre-quart : ingrédients

Quels ingrédients sont nécessaires à la réalisation d'un quatre-quart ?

- ☐ Farine
- ☐ Rhum
- ☐ Œufs
- ☐ Levure
- ☐ Sucre
- ☐ Citron
- ☐ Beurre
- ☐ Vanille

Le quatre-quart : quantités

Pour un quatre-quarts réalisé avec **4 œufs**, quel poids de farine, de sucre et de beurre devez vous utiliser (en grammes) ?

Le quatre-quart : un imprévu en cuisine !

Mince, vous n'avez plus que 3 œufs dans votre cuisine !

Quelle quantité (en grammes) de farine, de beurre et de sucre allez vous utiliser pour réaliser la recette du quatre-quarts en utilisant ces 3 œufs ?

Œufs

Conclusion

Félicitations, vous avez terminé l'évaluation.