

# Comme un chef !

1.2

Septembre 2023

Julien Robert pour Kelis

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

# Table des matières

<b>Bienvenue !</b>	<b>3</b>
<b>Introduction</b>	<b>4</b>
<b>A vos crayons !</b>	<b>5</b>
<b>À vos fourneaux !</b>	<b>9</b>
Les œufs.....	9
La pâtisserie.....	14
La pâte brisée.....	15
Les crêpes.....	17
<b>Conclusion</b>	<b>19</b>

# 🎯 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.

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

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

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

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

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

**G** « La cuisine est la base du véritable bonheur. »

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

**I** « 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. »

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

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

## Exercice 4 : Qui a fait quoi ?

Attribuez chaque dessert à son créateur.

**A**  Feuille d'automne

**B**  Croquembouche

**C**  Religieuse

**D**  Baba au rhum

**E**  Poire Belle Hélène

Auguste Escoffier	Nicolas Stohrer	Gaston Lenôte	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 ?



A vos crayons !

## 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 ?

**A** Mollet

**B** Coque

**C** Braisés

**D** Mouillettes

**E** Omelette

**F** Pochés

**G** Dur

**H** Cocotte

**I** Panés

**J** 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 ?



À vos fourneaux !

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.

**A** Sel

**B** Œufs

**C** Lardons

**D** Poivre

**E** Ciboulette ciselée

**F** Beurre

**G** Copeaux de truffe

**H** Tomate en dés

**I** Crème

**J** Jus de citron

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

Retrouvez les ingrédients de la sauce hollandaise.

**A** Jus d'un demi citron

**B** 3 jaunes d'œufs

**C** 1 cuillère à café de moutarde

**D** 5 cl d'eau

**E** 250 grammes de beurre cru

**F** 50 grammes de crème fleurette fouettée

**G** Zeste d'une orange sanguine

**H** Sel

**I** 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.



- A** Zone 1 Eau
- B** Zone 2 Lait
- C** Zone 3 Farine
- D** Zone 4 Sucre
- E** Zone 5 Œuf
- F** Zone 6 Sel
- G** Zone 7 Beurre
- H** Zone 8 Levure

### Exercice 23 : Pâte brisée : étapes

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



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 ?

**A**



**B**



**C**



**D**



**E**



### Exercice 25 : Pâte à crêpes : étapes

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

**A**



**B**



**C**



**D**



Réponse : \_ \_ \_ \_

### Exercice 26 : Le quatre-quart

#### Le quatre-quart : ingrédients

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

**A**

Farine

À vos fourneaux !

**B** Rhum

**C** Œufs

**D** Levure

**E** Sucre

**F** Citron

**G** Beurre

**H** 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.