Comme un chef !

Julien Robert pour Kelis

Mars 2025 1.2

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 15

Les crêpes 17

Conclusion **19**

1. 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 ?

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

C *« 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. »*

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

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

F *« 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. »*

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

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

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

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

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

Exercice 4 : Qui a fait quoi ?

Attribuez chaque dessert à son créateur.

A Baba au rhum

B Religieuse

C Poire Belle Hélène

D Croquembouche

E Feuille d'automne

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 6 : 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 7 : 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 8 : Les techniques associées aux œufs

Le bon mot

Connaissez-vous le nom de cette technique ?

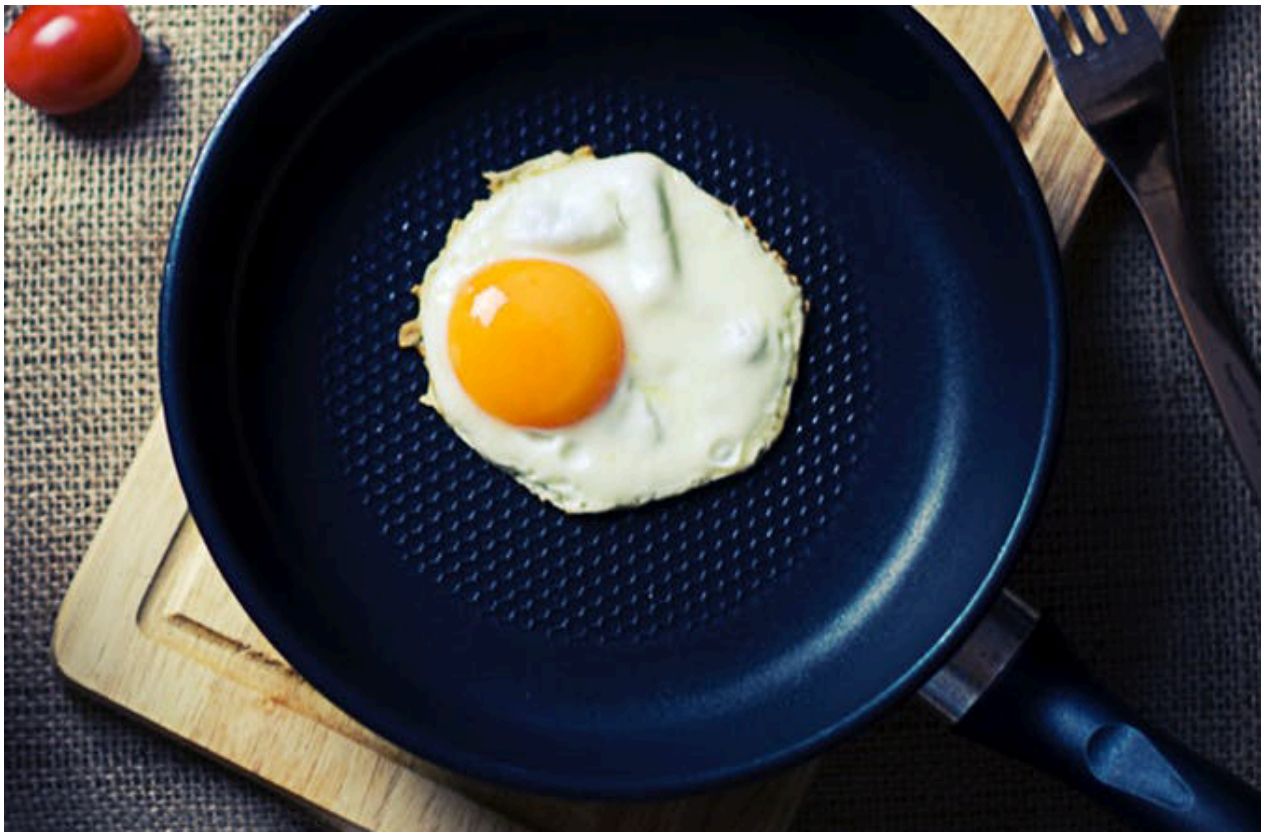
A Écaler un œuf

B Clarifier un œuf

C Pocher un œuf

Le bon mot

Connaissez-vous le nom de cette technique de cuisson ?



A Battu

B Poché

C Au plat

D Frit

E Mollet

Exercice 9 : Les recettes à base d'œufs : œuf mimosa

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

A **Zone 1** Œuf

B **Zone 2** Persil

C **Zone 3** Mayonnaise

D **Zone 4** Citron

E **Zone 5** Sel

F **Zone 6** Poivre

Exercice 10 : 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 11 : 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 12 : 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 13 : Pâte brisée : étapes

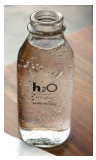
Rangez les ingrédients selon leur ordre d'incorporation à la recette de la pâte brisée.

A

B

C

D

E 

Réponse : ___ ___ ___ ___ ___

Les crêpes

Exercice 14 : Pâte à crêpes : ingrédients

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

A

B

C

D

E

Exercice 15 : 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 16 : Le quatre-quart

Le quatre-quart : ingrédients

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

A Farine

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

5. Conclusion

Félicitations, vous avez terminé l'évaluation.