

Comme un chef !

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

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	20

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.



Belles paroles

Complétez cette citation de Paul Bocuse :

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

Belles paroles

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

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

Belles paroles

Attribuez chaque citation à son auteur.

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

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

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

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 cuisine est la base du véritable bonheur. »

G « 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. »

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

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

J « 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. »

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

Qui a fait quoi ?

Attribuez chaque dessert à son créateur.

A  Religieuse

B  Feuille d'automne

C  Croquembouche

D  Baba au rhum

E  Poire Belle Hélène

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

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 ?



A vos crayons !

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 ! »



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

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]

Les techniques associées aux œufs

Le bon mot

Connaissez-vous le nom de cette technique ?



À vos fourneaux !

☐ 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

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

Les recettes à base d'œufs : œufs brouillés

Retrouvez les ingrédients de la recette des œufs brouillés.

- ☐ Sel
- ☐ Œufs
- ☐ Lardons
- ☐ Poivre

E Ciboulette ciselée

F Beurre

G Copeaux de truffe

H Tomate en dés

I Crème

J Jus de citron

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



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

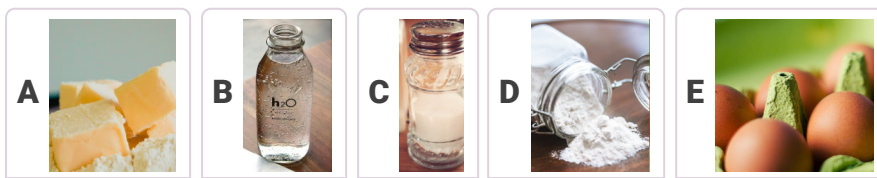
F **Zone 6** Sel

G **Zone 7** Beurre

H **Zone 8** Levure

Pâte brisée : étapes

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



Réponse : ____

Les crêpes

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



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 : ____

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

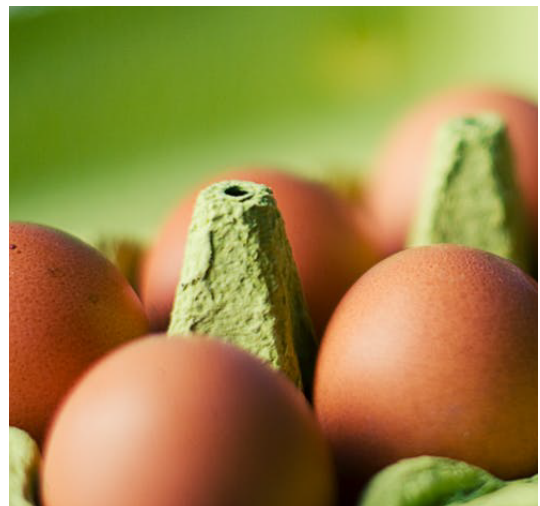
Le quatre-quart : quantités

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



Conclusion

Félicitations, vous avez terminé l'évaluation.