

MOF Cuisine : testez vos connaissances

Avez-vous le niveau pour passer le MOF Cuisine ? Les candidats disposaient de 60 minutes pour répondre à ces 60 questions. Les réponses sont tout à la fin du questionnaire. A vous de jouer !

CULTURE

1 - Selon Escoffier, la sauce Paloise est une :

- A.** Sauce hollandaise additionnée de jus d'orange sanguine
- B.** Sauce béchamel additionnée de fromage râpé et de jaunes d'oeufs
- C.** Sauce mayonnaise additionnée de sauce tomate
- D.** Sauce béarnaise réalisée avec de la menthe

2 Quel nom porte la garniture composée de quartiers d'artichaut, de pommes cocotte et de lames de truffe ?

- A.** Godard
- B.** Mascotte
- C.** BJoinville
- D.** Lucullus

3 - Quel nom porte le potage ayant pour élément principal le haricot rouge ?

- A.** Parmentier
- B.** Condé
- C.** Essäü
- D.** Freneuse

4 - Quel est l'ingrédient qui définit l'appellation "Œufs pochés Crécy" ?

- A.** Le navet
- B.** L'asperge
- C.** La carotte
- D.** Le cresson

5 - Quelle salade est composée de mâche, juliennes de céleri et betterave, assaisonnée de vinaigrette ?

- A.** Salade Moscovite
- B.** Salade Nantaise
- C.** Salade Lorette
- D.** Salade Maraîchère

6 - Qu'est-ce qui différencie le risotto Piémontaise du risotto Milanais ?

- A.** Sans safran, additionné de lames de truffe
- B.** Sans champignons émincés
- C.** Additionné d'une purée de tomate
- D.** Gruyère râpé remplacé par du parmesan râpé

7 - Quel ingrédient ajouté au pudding Cabinet donne l'appellation pudding Diplôme ?

- A.** Des fruits confits
- B.** Des pistaches
- C.** Des fruits frais
- D.** Des marrons glacés

8 - Quel ingrédient ne rentre pas dans la composition du riz à l'Impératrice ?

- A.** Des fruits confits
- B.** Des dattes
- C.** De la gelée de groseille
- D.** De la purée d'abricot

9 - Dans les quatre propositions suivantes, laquelle ne comporte pas de faute d'orthographe ?

- A.** Bitock à la Russe
- B.** Crépinetes Liégeoise
- C.** Cromescki à la Polonaise
- D.** Fritots Orly

10 - Qu'est-ce qu'une "Demoiselle de Cherbourg" ?

- A.** Une fille de joie
- B.** Un type de chalutier
- C.** Un modèle de parapluie
- D.** Un petit crustacé

11 - Qui était Curnonsky (1872-1956) ?

- A.** Un gastronome, critique culinaire
- B.** Un grand chef de cuisine
- C.** Un célèbre maître d'hôtel
- D.** Un avocat renommé

12 - Qui a écrit l'ouvrage "La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes" aux éditions Robert Laffont ?

- A.** Joël Robuchon
- B.** Bernard Loiseau
- C.** Alain Chapel
- D.** Bernard Pacaud

13 - Qui n'a pas travaillé dans la brigade de Fernand Point ?

- A.** Paul Bocuse
- B.** Jean Troisgros
- C.** Pierre Troisgros
- D.** Charles Barrier

14 - Quel était le chef promu *** au Guide Michelin en 2013 ?

- A.** Emmanuel Renaut
- B.** Gilles Goujon
- C.** Arnaud Donckele
- D.** Frédéric Anton

15 - A quel chef attribuez-vous la recette actualisée du "Canard Apicius" ?

- A.** Alain Dutournier
- B.** Alain Chapel
- C.** Alain Ducasse
- D.** Alain Senderens

16 - Associez la recette du gâteau "Ispahan" à l'un de ces chefs

- A. Christophe Michalak
- B. Pierre Hermé
- C. Christophe Felder
- D. Gaston Lenôtre

17 - Dans quelle catégorie est classé le fromage suivant : le Laguiole?

- A. Pâte pressée cuite
- B. Pâte pressée non cuite
- C. Pâte molle à croûte fleurie
- D. Pâte persillée

18 - De quelle région est originaire la Teurgoule ?

- A. Franche-Comté
- B. Bretagne
- C. Picardie
- D. Normandie

19 - Que produisent les moines de l'île de Lérins ?

- A. Val de Loire
- B. Bordelais
- C. Provence
- D. Champagne

20 - Que produisent les moines de l'île de Lérins ?

Du vin et liqueurs
Des biscuits et gâteaux
Des fromages de brebis
Des confiseries

21 - Dans quelle ville est produit le lard de Colonnata ?

- A. Cortone
- B. Carrare
- C. Florence
- D. Aoste

22 - Dans les quatre propositions suivantes, laquelle ne comporte pas de faute d'orthographe :

- A. Crème de lantilles aux lardons
- B. Ragout de biche aux airelles
- C. Broccoli en gratin
- D. Faux-filet grillé pommes Pont-Neuf

23 - Dans quelle catégorie est classé le fromage suivant : le morbier

- A. Pâte pressée cuite
- B. Pâte pressée non cuite
- C. Pâte molle à croûte lavée
- D. Pâte molle à croûte fleurie

24 - Qui a écrit « La cuisine du marché », édité chez Flammarion ?

- A. Charles Barrier
- B. Roger Jaloux
- C. Paul Bocuse
- D. Alexandre Dumaine

25 - Quel était la profession d'origine de Lucien Tendret ?

- A. Industriel
- B. Avocat
- C. Cuisinier
- D. Maître d'hôtel

TECHNIQUES CULINAIRES

27 - Le quasi se trouve sur quel animal ?

- A. Agneau
- B. Boeuf
- C. Veau
- D. Porc

28 - Avec quel autre poisson le « flet » est-il communément confondu ?

Limande
Carrelet
Flétan
Saumonette

29 - Dans les tripes à la mode de Caen, quel est le morceau qui manque à la préparation parmi les suivants : panse, feuillet, caillette,...

- A. Fraise
- B. Bonnet
- C. Menu
- D. Mamelle

30 - Quel est l'appareil qui sert à enlever les molécules d'air d'un aliment pour permettre de les remplacer par un jus d'imprégnation dans le cas d'une cuisson sous-vide ?

- A. La cloche Vapo saveur
- B. Le PacoJet
- C. Le Gastrovac
- D. Le Thermomix

31 - Pour un pêcheur agréé, quelle est la période autorisée pour la pêche de la coquille Saint-Jacques française ?

- A. De septembre à décembre
- B. D'octobre à mai
- C. De novembre à juin
- D. De décembre à juillet

32 - Qu'est-ce qu'une "Géline de Touraine" ?

- A. Un vin blanc sec
- B. Une poule domestique
- C. Un champignon cultivé
- D. Une variété de poire

33 - Quelle est la production spécialisée de Moissac ?

- A. La pêche
- B. L'abricot
- C. Le raisin
- D. La figue

34 - A quelle température l'agar-agar se solubilise-t-il dans un liquide ?

- A.** + 10°C
- B.** + 70°C
- C.** + 90°C
- D.** + 110°C

35 - A partir de quel végétal est fabriqué le tapioca ?

- A.** L'igname
- B.** Le maïs
- C.** Le riz
- D.** Le manioc

36 - Quelle est la température de cuisson du sucre pour réaliser une meringue italienne ?

- A.** + 110°C
- B.** + 115°C
- C.** + 121°C
- D.** + 128°C

37 - Qu'est-ce que chiquer ?

- A.** Pincer les bords d'une tarte avec une pince spéciale
- B.** Pratiquer avec la lame d'un couteau, de légères entailles régulières et obliques sur les bords d'une abaisse feuilletée pour en faciliter le gonflage pendant la cuisson
- C.** Sertir de lames de truffe ou de langue écarlate, taillées en petites crêtes, la surface de filets de volaille ou de poisson
- D.** Saupoudrer très légèrement de farine

38 - Quel est le produit dont le goût se rapproche le plus de l'artichaut ?

- A.** Le panais
- B.** Le potimarron
- C.** La patate douce
- D.** Le topinambour

39 - Avec quel ingrédient est liée la sauce Rouennaise ?

- A.** Fécule
- B.** Jaune d'oeuf
- C.** Foies de canard
- D.** Roux blond

40 - Pour la sauce gribiche, quel ingrédient est manquant dans la liste suivante : jaune d'oeuf, blanc d'oeuf, huile, vinaigre, moutarde, persil, cerfeuil, cornichon, câpre, sel, poivre...

- A.** Echalote
- B.** Oignon
- C.** Estragon
- D.** Ciboulette

41 - Quel ingrédient ne rentre pas dans la composition d'une essence de poisson ?

- A.** L'oignon
- B.** Le champignon
- C.** Le jus de citron
- D.** L'huile d'olive

HYGIENE

42 - Quel est la durée réglementaire du refroidissement rapide d'un plat cuisiné ?

- A.** Moins de 1 h 00 de + 63°C à + 10°C
- B.** Moins de 2 h 00 de + 63°C à + 10°C
- C.** Moins de 3 h 00 de +65° à +12°C
- D.** Moins de 2 h 00 de + 63° à + 4°C

43 - Le guide des bonnes pratiques restaurateur est :

- A.** Un recueil des techniques culinaires
- B.** Un recueil des pratiques d'hygiène et des décrets sanitaires en vigueur
- C.** Un recueil de pratiques et méthodes de cuisson
- D.** Un recueil de réglementation fiscale et comptable

44 - La méthode d'analyse des 5 M correspond à la maîtrise des risques sur :

- A.** Milieu, Main d'oeuvre, Méthode, Matières premières, Matériel
- B.** Moyen, Main d'oeuvre, Méthode, Matières premières, Matériel
- C.** Milieu, Manipulation, Méthode, Matières premières, Matériel
- D.** Milieu, Main d'oeuvre, Marché, Matières premières, Mise en place

45 - L'estampille de salubrité d'un produit ne permet pas d'identifier

- A.** La commune d'origine du produit
- B.** Le département d'origine du produit
- C.** L'atelier de transformation du produit
- D.** Le laboratoire ayant octroyé l'agrément

46 - L'analyse des dangers permet de maîtriser les risques :

- A.** Bactériologiques, chimiques, physiques
- B.** Organoleptiques, chimiques, physiques
- C.** Bactériologiques, organoleptiques, chimiques
- D.** Chimiques, nucléaires, organoleptiques

47 - Quelle est la quantité recommandée de produits carnés sur une ration alimentaire journalière d'un homme adulte ayant une activité normale ?

- A.** 80 grammes à 100 grammes
- B.** 120 grammes à 140 grammes
- C.** 150 grammes à 180 grammes
- D.** 200 grammes à 230 grammes

48 - Dans la notion de potentiel hydrogène (pH), un pH neutre est égal à :

- A.** 5
- B.** 6
- C.** 7
- D.** 8

49 - Quel est le temps maximum autorisé pour remettre en température de +3°C à +63°C une blanquette de veau ?

- A.** Moins de 1 heure
- B.** Moins de 2 heures
- C.** Moins de 3 heures
- D.** Moins de 4 heures

GESTION

50 - Calculez le coût matière d'une portion de 120 grammes de filet de turbot, sachant que le turbot pèse 3,200 kg et que son prix d'achat est de 25,00 € le kilo. Le taux de déchet est de 55%.

- A.** 5,76 €
- B.** 6,66 €
- C.** 7,76 €
- D.** 8,66 €

51 - Vous farcissez des truites de 200 grammes chacune avec le 1/4 de leur poids en farce mousseline. Combien vous faut-il de farce mousseline pour préparer 85 truites ?

- A.** 3,750 kg
- B.** 4,000 kg
- C.** 4,250 kg
- D.** 4,500 kg

52 - Quel critère n'a pas d'incidence sur la maîtrise du coût matière

- A.** La gestion des approvisionnements par la mise en concurrence des fournisseurs
- B.** L'utilisation de fiches techniques de fabrication
- C.** Le contrôle qualitatif et quantitatif des livraisons
- D.** Le calcul de la TVA à reverser

53 - Pour son ragoût d'agneau printanier, le chef utilise de l'épaule d'agneau. Il vous donne les éléments suivants :

Stock initial (début de mois) : 25 Kg brut

Livraison dans le mois : 45 Kg brut

Stock final (fin de mois) 10 Kg brut

Poids net prévu par portion : 150 g

Perte au parage et cuisson : 20 % du poids brut

Combien de portions avez-vous servi ?

- A.** 155 portions
- B.** 285 portions
- C.** 320 portions
- D.** 385 portions

ANGLAIS

54 - Traduisez : fumet de poisson

- A.** Fish stock
- B.** Fish technic
- C.** Fish stick
- D.** Stock

55 - Traduisez : pâte feuilletée

- A.** Puff pastry
- B.** Short crust pastry
- C.** Leave butter pastry
- D.** Butter pasta

56 - Traduisez : une louche

- A.** A skimmer
- B.** A ladle
- C.** A whisk
- D.** A strainer

57 - Traduisez : to simmer turnips

- A.** Glacer à blanc des grelots
- B.** Cuire à la vapeur du céleri
- C.** Etuver des navets
- D.** Suer des topinambours

58 - Traduisez : endive fondante

- A.** Melted endive
- B.** Tender chicory
- C.** Backed white loaf
- D.** Braised chicoree

59 - Traduisez : sear the chopped lobster shell

- A.** Rissoler Les carcasses de homard
- B.** Concasser les carcasses de homard
- C.** Découper le homard en tronçons
- D.** Réaliser un beurre de homard

60 - Traduisez : zucchini

- A.** Poivron
- B.** Courgette
- C.** Concombre
- D.** Cornichon

REPONSES

CULTURE

1D, 2B, 3B, 4C, 5C, 6A, 7C, 8B, 9D, 10D, 11A, 12C, 13D, 14C, 15D
16B, 17B, 18D, 19D, 20A, 21B, 22D, 23B, 24C, 25B

TECHNIQUES CULINAIRES

27C, 28B, 29B, 30C, 31B, 32B, 33C, 34C, 35D, 36C, 37B, 38D, 39C, 40C, 41D

HYGIENE

42B, 43B, 44A, 45D, 46A, 47B, 48C, 49A

GESTION

50B, 51C, 52D, 53C

ANGLAIS

54A, 55A, 56B, 57C, 58B, 59A, 60B