



# MOF Cuisine 2018

## 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 – Cochez la bonne composition du « cinq épices »

- A. Cannelle, badiane, fenouil, clou de girofle, muscade
- B. Poivre du Sichuan, cannelle, badiane, fenouil, clou de girofle
- C. Cannelle, badiane, fenouil, clou de girofle, macis
- D. Poivre du Sichuan, cannelle, badiane, fenouil, muscade

2 Une préparation dite « à la poulette » s'applique à :

- A. L'apprêt d'une poule
- B. Une salade contenant du blanc de volaille
- C. Des abats en sauce blanche aux champignons
- D. Une salade contenant des œufs durs

3 – La pêche à la coquille St Jacques en zone atlantique Nord-Est est autorisée pour une dimension des coquilles d'un diamètre supérieur à :

- A. 10 cm
- B. 10,2 cm
- C. 10,4 cm
- D. 10,6 cm

4 – Le sarrasin est originaire de :

- A. Europe Centrale
- B. Chine
- C. Orient
- D. Bretagne

5 – Selon Escoffier, quel nom porte un « Un fond d'artichaut évidé garni de Duxelles additionnée de lard bardé, puis braisé au fond brun. Servi nappé d'un fond de braisage passé et réduit

- A. Artichaut Cavour
- B. Artichaut Grand Duc
- C. Artichaut Barigoule
- D. Artichaut Colbert

6 – La sauce Albuféra est une sauce dérivée de :

- A. Béarnaise
- B. Bercy
- C. Soubises
- D. Suprême

7 – Qu'est-ce que le daïkon ?

- A. Une herbe aromatique
- B. Un radis
- C. Un chou
- D. Une graine

8 – Dans « Le festin de Babette » de Karen Blixen, que prépare la cuisinière lors du dîner ?

- A. Des timbales de pigeonneau Lafayette
- B. Une poularde pochée demi-deuil
- C. Des cailles en sarcophages au foie gras et sauce aux truffes
- D. Des tournedos Rossini

9 – Qui interprète le rôle de François Mitterrand dans le film « Les saveurs du Palais » en 2012 ?

- A. Guillaume Canet
- B. François Cluzet
- C. Jean Dujardin
- D. Jean d'Ormesson

10 – Qu'est-ce que le « Chevret » du Haut-Jura ?

- A. Un fromage au lait de chèvre
- B. Un fromage au lait cru ou pasteurisé de vache
- C. Un chevreau de lait
- D. Un instrument spécifique de cuisine régionale

11 – Qui a écrit « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es »

- A. Brillat Savarin
- B. Grimaud de la Reynière
- C. Alexandre Dumas
- D. Edmond Rostand

12 – Laquelle de ces pommes de terre n'est pas une variété de pomme de terre ?

- A. Mozart
- B. Vivaldi
- C. Beethoven
- D. Europa

13 – Lequel de ces cépages n'est pas traditionnellement cultivé en Bordelais ?

- A. Cabernet Franc
- B. Pinot
- C. Sémillon
- D. Verdot

14 – L'appellation « Champvallon » s'applique traditionnellement à :

- A. Des côtelettes de mouton
- B. Des côtelettes de chevreuil
- C. Des côtelettes de marcassins
- D. Des côtelettes de veau

15 – Quelle herbe aromatique n'est pas une ombellifère ?

- A. L'aneth
- B. Le cerfeuil
- C. La ciboulette
- D. Le persil

16 – Catherine de Médicis a amené la fourchette dans ses bagages depuis l'Italie, mais à quel roi attribue-t-on son utilisation à la cour de France ?

- A. Henri III
- B. Louis XIII
- C. Louis XIV
- D. Louis XVI

17 – « Des goûts et des idées, du savoir-faire, de la sincérité » A quel ancien chef du Ritz Paris attribue-t-on cette devise ?

- A. Michel Roth
- B. Auguste Escoffier
- C. Guy Legeay
- D. Jean François Girardin

18 – Lors du 25<sup>ème</sup> concours MOF cuisine, combien y a-t-il eu de lauréats ?

- A. 6
- B. 7
- C. 8
- D. 9

19 – Qui est le chef de file de la gastronomie péruvienne ?

- A. Gaston Acurio
- B. Massimo Bottura
- C. Alex Atala
- D. Rafaele Alajmo

20 – Quel biscuit de la pâtisserie comporte de l'amande ?

- A. Le fond de japonais
- B. Le biscuit Joconde
- C. Le biscuit cuillère
- D. Le biscuit de Savoie

21 – Le 23/11/2016, l'Assemblée Nationale a voté l'introduction obligatoire de produits bio dans la restauration collective à compter du 01/01/2020. Quel est le taux minimum ?

- A. 10 %
- B. 20 %
- C. 30 %
- D. 40 %

22 – Quelle association valorisant les métiers de service dans la restauration et l'hôtellerie existe depuis 2012 ?

- A. La coupe Georges Baptiste
- B. O service.. des talents de demain
- C. Les maitres cuisiniers de France
- D. Le collège Culinaire de France

23 Qu'appelle t'on les « Anges à cheval » ?

- A. Des œufs de caille sauté et posés sur un grenadin
- B. Deux demis œufs durs posés sur un steak haché
- C. Des œufs de cailles pochés sur un tournedos
- D. Deux huîtres grillées posées sur un toast garni d'une tranche de lard

24 – De quel pays le mouvement « Slow Food » est-il originaire ?

- A. Allemagne
- B. France
- C. Italie
- D. Norvège

25 – Quel critique ou chroniqueur gastronomique est également auteur d'un guide gastronomique ?

- A. Périco Legasse
- B. Gilles Pudlowski
- C. François-Régis Gaudry
- D. Stéphane Durand-Souffland

26. Traditionnellement, quelle matière grasse entre dans la composition du « Plum Pudding » ?

- A. La graisse d'oe
- B. La graisse de rognon
- C. Le saindoux
- D. La margarine

27 – Quel est ce légume ?

- A. Scorsonère
- B. Châtaigne d'eau
- C. Crosne du Japon
- D. Oca du Pérou



28 – Parmi ces races de viande, laquelle est réputée pour la qualité de son lait ?

- A. Blonde d'Aquitaine
- B. Bretonne Pie Noire
- C. Charolaise
- D. Parthenaise

---

29 – Quelle affirmation ne correspond pas à un produit « biologique » ?

- A. Il ne peut contenir aucun organisme génétiquement modifié
- B. Le mode de production agricole est naturel et ne peut contenir aucun fertilisant
- C. Il doit contenir au moins 95% de produits issus d'un mode de production biologique
- D. Un produit « biologique » est issu d'une production agricole qui revendique la non utilisation de produits chimiques

---

30 – Quel salon accueille tous les deux ans la Coupe du monde de Pâtisserie ?

- A. Equip'Hôtel
- B. Sirha
- C. Européen
- D. Sial

---

## **TECHNIQUES CULINAIRES**

31 – Un chaud froid est une technique qui ?

- A. Ne s'applique qu'aux volailles
- B. Se sert tiède
- C. Se prépare à chaud et se sert froide
- D. Contient toujours de la truffe

---

32 – De quel alliage est composé l'inox ?

- A. Acier et chrome
- B. Cuivre et zinc
- C. Aluminium et étain
- D. Acier et mercure

---

33 – Lequel de ces morceaux de bœuf ne fait pas parti de l'ailou ?

- A. L'araignée
- B. Le filet
- C. Le faux-filet
- D. Le rumsteak

34 – Limoner consiste à ?

- A. Ajouter du citron à une préparation
- B. Eliminer sous l'eau les parties sanguinolentes et les peaux de certains aliments
- C. Plonger un aliment dans l'eau bouillante pendant quelques minutes pour enlever son âcreté ou son acidité
- D. Citronner un aliment

---

35 – Des blancs montés, additionnés de sucre cuit, portent l'appellation ?

- A. Meringue française
- B. Meringue suisse
- C. Meringue allemande
- D. Meringue italienne

---

36 – Qu'est-ce qu'un « bridage en grande entrée » ? C'est :

- A. Trousser les pattes au niveau du croupion
- B. Coulisser l'os du pilon sous la peau du gras de cuisse pour le maintenir invisible
- C. Maintenir les pattes contre le corps par la bride
- D. Brider sans aiguille, avec une ficelle qui passée habillement, forme un huit.

---

37 – La diminution du périoste sur une carcasse de boucherie, permet de dire que l'on est en présence d'un vieil animal. De quoi d'agit-il ?

- A. La moelle épinière
- B. Un composant de fibre musculaire
- C. Les ris
- D. La membrane qui recouvre l'os

---

38 – Selon Escoffier, quelle technique s'applique à un poisson traité entier et farci ?

- A. Fileter
- B. Désosser
- C. Tronçonner
- D. Inciser

---

39 – Parmi ces préparations, laquelle contient des poissons d'eau douce ?

- A. La bourride
- B. La cotriade
- C. La matelote
- D. Le billi-by

---

40 – Qu'est-ce qu'un « Yorkshire Pudding » ?

- A. Une pâte à brioche cuite à la vapeur
- B. Un dessert à base de pain et raisins de Corinthe
- C. Un dessert à base de fruits confits et flambés au rhum
- D. Une pâte à crêpe cuite en moule au four, accompagnant les viandes

## **HYGIENE**

41 – Le document unique, créé par le décret n°2001-1016 du 05 novembre 2001 ?

- A. Est le document à l'affichage obligatoire contre la discrimination
- B. Est obligatoire pour les entreprises à partir de 10 salariés
- C. Est obligatoire pour les entreprises à partir d'un salarié
- D. Est un recueil de tous les employés inscrits dans l'établissement.

---

42 – Mon nom « Botrytis Cinerea », je suis ?

- A. Un micro-organisme pathogène
- B. Un champignon responsable de la pourriture noble
- C. Une bactérie responsable du Botulisme
- D. Responsable d'une toxi-infection alimentaire

---

43 – La Déclaration Nutritionnelle Obligatoire sur les produits alimentaires (règlement INCO - *information des consommateurs* - UE n°1169/2011 ne s'applique pas sur :

- A. La valeur énergétique des aliments
- B. La quantité d'acides gras polyinsaturés
- C. La quantité de glucides
- D. La quantité de sel

---

44 – Décongélation : quelle méthode n'est pas autorisée pour la décongélation de vos produits, sans validation particulière (*arrêté du 21/12/2009- Annexe VI*)

- A. Par cuisson
- B. Par immersion dans l'eau
- C. Par remise en température sans décongélation préalable
- D. Dans une enceinte réfrigérée

---

45 – Test de vieillissement : 5 échantillons de 100 g sont nécessaires pour ce test... » S'agit-il ?

- A. D'un « autocontrôle » ?
- B. De déterminer une DDM ?
- C. De déterminer l'origine d'une toxi-infection alimentaire ?
- D. D'un test de cosmétologie ?

---

46 Selon le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et sur les denrées alimentaires non pré emballés. Quel(s) ingrédient(s) ne figurent pas dans la liste ?

- A. Lait et produits à base de lait
- B. Moutarde et produits à base de moutarde
- C. Céleri et produits à base de céleri
- D. Algues et produits à base d'algues

47 – parmi ces quatre propositions, laquelle est frauduleuse au regard de la réglementation (*art.L121-1 et art.L213-1 Du code de la consommation*)

- A. Râble de lièvre Grand Veneur
- B. Magret de canette fermière
- C. Sole du Bassin d'Arcachon
- D. Cromesquis à la Française

---

48 – Lequel de ces produits ne contient pas d'acide gras Oméga 3 ?

- A. Beurre
- B. Huile de colza
- C. Huile de foie de morue
- D. Huile de lin

---

## **GESTION**

49 – Le taux de T.V.A réduit ne s'applique pas ?

- A. A l'hébergement en hôtel
- B. A la vente de boissons sans alcool et eaux minérales à consommation directe
- C. Aux droits d'entrée dans les zoos, foires musées, monuments
- D. A l'achat de denrées alimentaires

---

50 – Vous venez de recevoir de magnifiques soles portion. Calculez leur coût matière, sachant que vous prévoyez de les vendre en suggestion : « Sole Meunière »

Une caisse de 15 pièces calibre 350/400  
Taux de déchets à l'habillage : 12 %  
Total facture : 127,50 € H.T

- A. 7,48€
- B. 8,50€
- C. 9,35€
- D. 9,52€

---

51 Calculez le prix de vente à afficher sur la carte de votre restaurant pour cette recette de « Ris de veau au Sauternes »

Vous avez réalisé une fiche technique et chiffrée la portion à 7,50 €

Votre coefficient multiplicateur est de 4

- A. 22,50 €
  - B. 27,00 €
  - C. 30,00 €
  - D. 33,00 €
-

52 - Vous devez renouveler le four de votre rayon traiteur, dont la spécialité est un rôti de porc noir. L'installateur vous propose un modèle permettant des cuissons de nuit à basse température, qui vous assurerait un meilleur rendement à la cuisson.

Surcoût pour l'achat du nouveau modèle :

4000 € HT

Vente moyenne de rôti de porc par semaine :

50 kg

Gain de productivité sur la cuisson : +15%

Combien de semaines vous faut-il pour amortir le surcoût du four ? *Arrondir à la semaine commencée.*

A partir de la :

- A. 12<sup>e</sup> semaine :  $(4000/50 \text{ kg}) \times 15 \%$
- B. 22<sup>e</sup> semaine :  $4000\text{€}/(50 \text{ kg} \times 15\%)/25 \text{ €}$
- C. 24<sup>e</sup> semaine :  $(4000 \times 15\%)/25 \text{ €}$
- D. 188<sup>e</sup> semaine :  $(50 \text{ kg} \times 15\%) \times 25 \text{ €}$

53 - Pour faire face à l'augmentation de l'activité, vous faites appel à l'intérim, sachant que :

La masse salariale totale pour l'embauche en CDI d'un commis à 39h est de 2040 €

Le coût (toutes charges comprises) d'une heure d'intérim est facturé 19,50 €

Quel est le seuil d'heures supplémentaires à dépasser pour déclencher l'embauche d'un commis ? *Arrondir en heure commencée*

- A. 39 heures
- B. 42 heures
- C. 53 heures
- D. 105 heures

## **ANGLAIS**

54 - Traduisez : Force feed duck breast

- A. Aiguillette de dinde
- B. Magret de canard
- C. Soufflé de volaille
- D. Poularde en vessie

55 - Traduisez : sweetbread

- A. Pain de sucre
- B. Poitrine farcie
- C. Ris de veau
- D. Pain au lait
- E.

56 - Traduisez : cuire à basse température

- A. Slow cooking
- B. Vacuum cooking
- C. Cook at low temperature
- D. Slow cooking process

57 - Traduisez : purée de panais

- A. Mashed turnips
- B. Mashed white carrots
- C. Mashed pane
- D. Mashed parsnip

58 - What kind of meat is usually used for steak and kidney pie ?

- A. Pork
- B. Veal
- C. Beef
- D. lamb

59 - Traduisez : "Breaded chicken breast"

- A. Cordon bleu
- B. Emincé de poulet sauté
- C. Escalope de poulet pané
- D. Club Sandwich au poulet

60 - Traduisez : ice carving

- A. Sucre glace
- B. Sculpture sur glace
- C. Crème glacée
- D. Glacer une pièce

## **REPONSES**

### **CULTURE**

1.B - 2.C - 3.B - 4.C - 5.C - 6.D - 7.B - 8.C - 9.D - 10.B - 11.A - 12.C - 13.B - 14.A - 15.C - 16.A - 17.C - 18.C - 19.A - 20.B - 21.B - 22.B - 23.D - 24.C - 25.B - 26.B - 27.C - 28.B - 29.B - 30.B -

### **TECHNIQUES CULINAIRES**

31.C - 32.A - 33.A - 34.B - 35.D - 36.B - 37.D - 38.B - 39.C - 40.D

### **HYGIENE**

41.C - 42.B - 43.B - 44.B - 45.B - 46.D - 47.B - 48.A

### **GESTION**

49.D - 50.B - 51.D - 52.B - 53.D

### **ANGLAIS**

54.B - 55.C - 56.C - 57.D - 58.C - 59.C - 60.B