

PSG COLLEGE OF ARTS & SCIENCE
(AUTONOMOUS)

BSc DEGREE EXAMINATION DECEMBER 2024
(First Semester)

Branch – CATERING SCIENCE AND HOTEL MANAGEMENT

FRENCH FOR GASTRONOMY – I/ HOTEL FRENCH - I

Time: Three Hours

Maximum : 75 Marks

SECTION A (15)

I. Répondez à toutes les questions.

1. Choisissez la meilleure réponse.

(10 x ½ = 5)

1. La brigade se compose de l'ensemble du personnel

A) de la cuisine B) de l'école C) de l'église D) de l'armée

2. La crêpe est une spécialité

A) italienne B) allemande C) française D) espagnole

3. Le pain traditionnel est

A) L'épi B) la baguette C) La couronne D) ananas

4. Pour frire les aliments, on utilise

A) la friteuse B) la plonge C) le fourneau D) le four

5. Le poids d'une baguette traditionnelle est d'environ de

A) 150 g B) 250 g C) 350 g D) 500 g

6. La crêpe est une spécialité

A) italienne B) allemande C) française D) espagnole

7. Le saucier est responsable

A) des sauces B) du poisson C) de la pâtisserie D) des marchandises

8. Pour gratiner ou réchauffer rapidement, on utilise

A) Le four B) la plonge C) la salamandre D) le fourneau

9. Un repas hors de la maison coute environ

A) 9 euros B) 12 euros C) 100 euros D) 1 euro

10. Les légumes verts sont les légumes

A) frais B) sec C) rouge D) jaune

2. Associez.

(5 x 1=5)

1. Nous aidons les chefs de partie

- le saucier

2. Je suis responsable des marchandises

- le rôti

3. Je suis responsable des sauces

- le poissonnier

4. Je suis responsable du poisson

- les commis

5. Il est responsable des rôtis

- le garde manger

3. Écrivez les contraires

(5 x 1=5)

1. long ≠

2. Gros ≠

3. Sortir ≠

4. bien ≠

5. Avec ≠

SECTION B (25)

II. Répondez à toutes les questions : Exercices de grammaire :

(5 × 5 = 25)

4 a. Conjuguez au présent :

1. Vous _____ (servir) du jus de fruits.

2. Je _____ (mettre) les poires sur le table.

3. Tu _____ (choisir) les agrumes.

4. On _____ (sortir) de la réserve.

5. Ils _____ (prendre) des cerises pour la tarte.

Cont ...

OU

4 b. Conjuguez au présent de l'indicatif

1. Je _____ (nettoyer) la cuisine
2. Vous _____ (essuyer) les étagères.
3. Tu _____ (balayer) la réserve
4. Elle _____ (essuyer) la hotte aspirante
5. Ils _____ (balayer) la terrasse

5 a. Conjuguez à l'impératif à la personne indiquée entre parenthèses:

1. Préparer les légumes pour la cuisine (tu)
2. Mélanger les ingrédients (vous)
3. Prendre la calotte et le fouet (tu)
4. Faire attention au feu (vous)
5. Aller à la plonge (tu)

OU

5 b. Complétez avec les articles suivantes : aux, à la, de la, de l', du, des :

1. Il est responsable _____ cuisine
2. Vous allez _____ salle à manger ?
3. C'est la porte _____ couloir
4. Le Chef parle _____ apprentis
5. J'aime la couleur _____ entrée

6 a. Accordez les adjectifs :

1. Les serveurs sont _____ (rapide).
2. Oh, les _____ (beau) mangues _____ (vert)
3. Vous devez porter une toque _____ (blanc).
4. Ces crêpes sont _____ (délicieux).

OU

6 b. Accordez les noms:

1. J'ai des _____ (frère) et des _____ (sœur).
2. Tu dois acheter des _____ (poireau) et des _____ (radis).
3. Les _____ (chef) organisent la visite .

7 a. Complétez les phrases avec le verbe aller :

1. Les commis _____ dans la cuisine.
2. Nous _____ dans le grande-manger.
3. Le chef _____ dans salle.
4. Léa et Léo _____ au restaurant.
5. Tu _____ au restaurant mardi ?

OU

7 b. Conjuguez 'être' et 'avoir' :

1. Nous _____ (être) apprentis.
2. J' _____ (avoir) un ami français.
3. Ils _____ (avoir) 15 ans.
4. Tu _____ (être) italienne ?
5. Elles _____ (être) commis de cuisine.

8 a. Complétez avec un pronom personnel :

1. _____ suis cuisiner.
2. _____ avons un rendez-vous.
3. _____ as le pain ?
4. _____ êtes péruvien ?
5. _____ est saucier.

OU

Cont ...

8 b. Complétez avec l'adjectif possessif / démonstratif :

1. Prends _____ veste !
2. Ecoutez _____ recette !
3. Utilise _____ torchon.
4. Prends _____ chaussures !
5. Ils nettoient _____ ustensiles !

SECTION C (35)**III. Répondez à toutes les questions :****(5 x 7 = 35)****9 a. Traduisez les phrases en anglais :****(7 x 1 = 7)**

1. Bonjour chef, vous allez bien ?
2. Très bien merci, et toi ?
3. On aime beaucoup les crêpes en France!
4. Beaucoup de clients sont étrangers.
5. La France est un pays très touristique et la gastronomie française est très appréciée.
5. Coupez le jambon en petits morceaux.
6. Préchauffez le four thermostat 6 (180").
7. Remplacez le jambon par des lardons

OU**9 b. Traduisez les phrases en anglais :**

1. Médée Balzar crée, en 1886.
2. Les étudiants fréquentent cette brasserie typiquement parisienne.
3. La carte propose les grands classiques de la gastronomie:
4. Le Balzar, à Paris, près de la Sorbonne.
5. Chaque jour de la semaine correspond à un plat emblématique:
6. C'est une salade rapide et très appréciée en France !
7. Il est idéal pour les déjeuners rapides.

10 a. Traduisez les phrases en anglais :**(7 x 1 = 7)**

1. Il y a peu d'ingrédients, mais la préparation est assez difficile.
2. Il faut beaucoup de travail pour obtenir une bonne pâte.
3. Il faut mettre assez d'eau, environ 250cl pour 500 grammes de farine.
4. La pâte est d'abord collante.
5. Elle ne doit pas être trop sèche.
6. Elle ne doit pas non plus être trop élastique,
7. c'est assez difficile à travailler.

OU**10 b. Traduisez les phrases en anglais :**

1. Les Français mangent du pain à tous les repas.
2. Ils mangent des tartines au petit-déjeuner.
3. On vend, en France, 10 milliards de baguette chaque année.
4. Au gouter, les enfants mangent souvent du pain.
5. 8 Français sur 10 achètent du pain frais tous les jours.
6. Les Français choisissent leur boulangerie selon deux critères.
7. Le pain traditionnel est la baguette.

11. Remplissez une fiche.**(1 x 7 = 7)**

Nom	:	_____
Prénom	:	_____
Nationalité	:	_____
Date de naissance	:	_____
Courriel	:	_____

Cont ...

Adresse : _____
 Code postale : _____
 Pays : _____
 Profession : _____
 Téléphone : _____

12. Écrivez une recette :

(1 x 7 = 7)

a. Le croque-monsieur

OU

b. Mini-crêpes souffles au jambon

13. Lisez le texte et répondez aux questions :

(7 x 1 = 7)

La brigade classique de la cuisine

Dans les grandes cuisines, on trouve encore le boucher et charcutier (qui ont rang de chef de partie et les cafetiers (surtout pour la préparation du petit déjeuner).

Le Chef de cuisine : Responsable de tout ce qui concerne la cuisine et l'activité de sa brigade

Le Sous-chef : Comme son nom l'implique, il seconde le chef et le remplace pendant toutes ses absences

Le Chef de partie : Il est désigné selon la partie qu'il occupe ; soit chef saucier, chef entremétier etc. Il a un ou plusieurs commis sous ses ordres.

Le Rôtisseur : Chargé de la préparation de : rôtis de viande, volaille, gibier et ses jus d'accompagnement, grillades et fritures de viandes et poissons.

L'Entremétier : Préparateur des légumes, potages et consommés, œufs, pâtes alimentaires, farineux etc.

Le Garde-manger : doit être un bon décorateur parce qu'il s'occupe de la cuisine froide, hors-d'œuvre etc.

Le Pâtissier : A la charge de tous les entremets (mets sucrés), crèmes, glaces, fruits crus ou cuits etc

Le Restaurateur : Surveille le travail de restauration (mets à la carte).

Le Tournant : Remplace les chefs de partie pendant les journées de congé ou de vacances.

Le Régimier : Cuisine diététique. Exécution de tous régimes et crudités, aliments légers et peu assaisonnés

Le Commis : Jeune cuisinier subordonné à un chef de partie.

Les Apprentis : Jeunes filles ou garçons qui apprennent le métier.

Questions :

1. Comment s'appellent les jeunes filles ou garçons qui apprennent le métier ?

2. Qui prépare des légumes, potages et consommés, œufs, pâtes alimentaires, farineux ?

3. Le Rôtisseur est responsable de la préparation :

A) des rôtis de viande B) des légumes C) de la cuisine froide D) des glaces

4. Qui remplace pendant toutes les absences du Chef de cuisine ?

A) Le Sous-chef B) Le Commis C) L'Entremétier D) Le Pâtissier

5. Trouver les contraires :

A) bon B) froide C) Jeune D) trouve

6. Il a un ou plusieurs commis sous _____.

7. Remplace les chefs de partie pendant les journées de congé ou _____.

Z-Z-Z

END

PSG COLLEGE OF ARTS & SCIENCE
(AUTONOMOUS)

BSc DEGREE EXAMINATION DECEMBER 2024
(Third Semester)

Branch – CATERING SCIENCE AND HOTEL MANAGEMENT

FRENCH FOR HOSPITALITY - I

Time: Three Hours

Maximum : 75 Marks

SECTION A (15)

I. Répondez à toutes les questions.

1. Choisissez la meilleure réponse.

(10×1= 10)

1. Elle range les vêtements des clients

- A) la lingère B) le chasseur C) le poissonnier D) le garde-manger

2. Je travaille dans la salle du restaurant. J'accueille et je conseille les clients. Je suis

- A) plongeur B) commis de salle C) maitre d'hôtel D) chef de cuisine

3. Un client part. Je dis

- A) Au revoir B) Salut C) Adieu D) Au revoir, monsieur

4. Nous servons le déjeuner

- A) à midi B) au midi C) de midi D) en midi

5. Il est responsable des plats froids et des sauces froides.

- A) le liftier B) le chasseur C) le poissonnier D) le garde-manger

6. Au restaurant, un client choisit une glace à la vanille de Madagascar. C'est :

- A) une entrée B) un plat principal C) un dessert D) une boisson

7. La décoration de chambre est soignée et très

- A) original B) originale C) originaux D) originales

8. Notre hôtel dispose de chambre

- A) spacieux B) fonctionnels C) spacieuses D) fonctionnelles

9. Je suis responsable des étages dans un hôtel. Je suis

- A) la gouvernante B) le concierge C) le réceptionniste D) la femme de chambre

10. Le futur proche exprime un

- A) immédiat B) événement C) du présent D) événement immédiat

2. Associez.

(5 × 1 = 5)

1. le sommelier a) Il est responsable des réfrigérateurs

2. le chasseur b) Elle range les vêtements des clients

3. la standardiste c) Il est chargé des courses à l'intérieur de l'hôtel pour les clients

4. le garde-manger d) Il garde l'hôtel la nuit

5. la lingère e) Elle prend les réservations des clients

SECTION B (25)

II. Répondez à toutes les questions. Exercices de grammaire : (a/b)

(5 × 5 = 25)

3. A. Complétez avec les mots suivants :

(5 × 1 = 5)

« Bonjour, bienvenue, bonsoir, moi, je suis, réceptionniste, messieurs »

- Bonjour et _____ à l'Hôtel de la Paix, je suis Madame Leduc, la directrice.

- Bonjour, mademoiselle, _____ et bienvenue. Je suis Bruno Cozzi, le chef de réception.

Voici Manon Perrier, c'est la _____ de l'hôtel.

- _____ mesdames, bonsoir _____, je suis Justine Carré, la gouvernante de l'hôtel.

Mon équipe : Simone Palo et Fanta Kaba, ce sont les femmes de chambre et Arthur Rigal, notre valet de chambre.

(Ou)

Cont ...

3.B. Exprimer le temps. Complétez les phrases suivantes.

1. Le restaurant est ouvert _____ février, _____ dimanche _____ 19 h _____ 23 h 30.
2. Vous pouvez réserver une table pour 10 personnes le 3 avril _____ midi.

4.A. Complétez avec les articles « définis ou indéfinis ».**(5 × 1 = 5)**

1. _____ Hôtel Tokyu se trouve au cœur de _____ ville de Nagoya. C'est _____ hôtel international.
2. Vous avez _____ coordonnées de _____ Hôtel de la Paix Sur Internet ?

(Ou)**4.B. Répondez aux demandes (la forme négative) comme dans l'exemple.****Ex.: Le restaurant est-il ouvert le dimanche soir?****→ Je regrette, mais le restaurant n'est pas ouvert le dimanche soir.**

1. Est-ce que vous servez le déjeuner avant midi ?
2. Avez-vous encore une table de libre ?
3. Pouvons-nous avoir une chambre avec douche ?
4. Donnez-moi la clef de la chambre de Monsieur Reiner, s'il vous plaît.
5. Avez-vous une autre chambre ?

5.A. Choisissez la bonne réponse.**(5 × 1 = 5)**

1. Vous voulez manger (en)/(à) terrasse ?
2. J'ai cette table très tranquille (au)/(du) fond de la salle.
3. Désolé, je n'ai plus de table avec vue (dans)/(sur) la mer.
4. Il me reste une table (près de)/(sous) la cheminée.
5. Vous avez aussi la possibilité de dîner (en)/(au) premier étage.

(Ou)**5.B. Complétez avec les mots suivants :**

« c'est, ce sont, il est, ils sont, elle est, elles sont ».

1. Je vous présente Paul Vatel. _____ maître d'hôtel.
2. _____ le maître d'hôtel de l'Hôtel de la Paix.
3. Qu'est-ce que c'est ? _____ les clés de mademoiselle Wang.
4. Sari et Michiko sont japonaises. _____ réceptionnistes.
5. Qui est-ce ? C'est Max Massa. _____ le directeur de l'hôtel.

6.A. Trouvez l'intrus dans chacune des listes de mots.**(5 × 1 = 5)**

1. ravis - heureux - désolés - enchantés - honorés
2. accueillir - recevoir - héberger - réceptionner - partir
3. un hôtel - une auberge - un établissement - une chambre - un palace
4. un anniversaire - une fête - un petit-déjeuner - un voyage de noces - une lune de miel
5. déplaisant - agréable - merveilleux - excellent - inoubliable

(Ou)**6.B. Choisissez la bonne réponse.****Complétez avec les verbes au présent de l'indicatif :**

1. Bonjour, je _____ Manon Perrier, la réceptionniste. Mon bureau, c' _____ au téléphone, j'accueille les clients quand ils _____ la réception. Je _____ à l'hôtel. Mon chef, c'est Bruno Cozzi.
2. Bonjour, Paul Vatel, maître d'hôtel. Je _____ dans la salle du restaurant. J' _____ les clients.

7.A. Conjuguez les verbes entre parenthèses au passé composé.**(5 × 1 = 5)**

1. Je (réserver) _____ une chambre lundi dernier.
2. Elle (venir) _____ au restaurant hier.
3. Je (avoir) _____ un numéro de réservation.
4. Elle (finir) _____ son petit-déjeuner.
5. Vous (réserver) _____.

(Ou)

Cont ...

7.B. Complétez les phrases avec des articles contractés.

Ex.: Désolé, je n'ai plus de table au premier étage.

1. Je peux vous proposer une table _____ rez-de-chaussée en face _____ bar.
2. La table _____ fond de la salle à l'abri _____ courants d'air? Pas de problème. Je la débarrasse et je vous installe.
3. Pour aller _____ toilettes, descende au sous – sol.

SECTION C (35)**III. Répondez à toutes les questions.****(5x7=35)****8. A. Traduisez les phrases en anglais :****(7 x 1 = 7)**

1. L'hôtel se trouve à l'extérieur de Paris.
2. Il n'y a pas de salle de réunion.
3. Je voudrais réserver une table pour lundi.
4. L'hôtel est complet en janvier.
5. Vous vérifiez la liste des voyageurs.
6. Merci de nous répondre avant le 15 novembre.
7. Il y a deux mois, j'ai réservé une chambre simple.

(Ou)**8. B. Traduisez les phrases en anglais :**

1. Les clients peuvent dîner à l'hôtel.
2. Les chambres sont climatisées.
3. Le restaurant est fermé en été.
4. Vous faites entrer les clients dans l'hôtel.
5. Les Français aiment les produits de toilette et les parfums.
6. Voici nos tarifs par personne et par nuit : 100 €.
7. Nous confirmons votre réservation.

9. A. Traduisez la recette.**(1 x 7 = 7)**

Le croque-monsieur est un célèbre sandwich chaud français. Il apparaît pour la première fois dans les cafés parisiens au début du xx siècle. On trouve souvent les croque-monsieur au menu des brasseries. Il est idéal pour les déjeuners rapides.

Ingrédients (pour 2 personnes)

4 tranches de pain de mie 80 g de gruyère

2 tranches de jambon blanc Beurre

On ajoute parfois de la sauce béchamel.

Préparation :

Sur une tranche de pain de mie, placez une fine tranche de gruyère.

Placez le jambon sur le gruyère, puis ajoutez une autre tranche de gruyère.

Refermez avec une tranche de pain de mie.

Beurrez les deux faces du croque-monsieur.

Faites cuire dans un gril spécial croque-monsieur ou dans une poêle.

(Ou)**9. B. Traduisez la recette.**

Mini-crêpes soufflées au jambon

Une recette simple et rapide pour l'apéritif.

Ingrédients:

* 2 œufs

* 25 cl de lait

* 120 g de farine

* 2 tranches de jambon

* 80 g de gruyère râpé

Préparation:

- Disposez la farine dans une calotte.

- Ajoutez les œufs et mélangez avec un fouet.

Cont ...

- Versez le lait et continuez de mélanger.
- Coupez le jambon en petits morceaux.
- Préchauffez le four thermostat 6 (180°).
- Mettez le jambon dans chaque moule.
- Versez un peu de pâte et mettez le gruyère râpé.
- Faites cuire 15 minutes au four.
- Laissez refroidir et démoulez. C'est prêt!

10. Lisez le texte suivant et répondez aux questions données.**(7x 1 = 7)**

Bruno Cozzi, le chef de réception, reçoit un courriel.

De: Lorelei Tour - Service production - Ursula Müller

À: Hôtel de la Paix - Service réservations

Objet: Demande de réservation

Date: 2 novembre 2012 16:03:48

Madame, Monsieur,

Nous sommes une agence de voyages allemande. Nous organisons un circuit en France pour un groupe de 20 personnes.

Nous souhaitons réserver 10 chambres doubles avec petit-déjeuner pour 3 nuits du 12 au 15 janvier. Pouvez-vous nous adresser vos tarifs groupe et vos conditions de réservation?

Merci de nous répondre avant le 15 novembre.

Meilleures salutations.

Ursula Müller

Service production

Questions :**Vrai ou faux? Entourez les phrases exactes.**

1. L'expéditeur est Lorelei Tour.
2. Le destinataire est une agence de voyages.
3. Bruno Cozzi et Ursula Müller se connaissent.
4. L'« Objet » donne le motif du message.
5. Ursula Müller confirme une réservation.
6. Le deuxième paragraphe présente Lorelei Tour.
7. Le 15 janvier, le groupe dort à l'Hôtel de la Paix.

11. Remplissez une fiche.**(1 x 7 = 7)**

INFORMATIONS CLIENT	INFORMATIONS SEJOUR
☐ Mme/ ☐ Melle/ ☐ M.	Arrivée : _____
Nom: _____	Départ : _____
Prénom: _____	Nombre de nuits : _____
Nationalité : _____	Nombre de personnes : _____
Adresse: _____	Chambre n°: _____
Téléphone: _____	Formule : _____
Carte d'identité/Passeport n°: _____	☐ Petit-déjeuner
délivré le : _____ à: _____	☐ Demi-pension
☐ Individuel/ ☐ Groupe	☐ Pension complète
☐ Affaires/ ☐ Loisirs	Règlement chambre et repas : _____
☐ Entreprise / ☐ Agence : _____	Règlement des extras: _____

12. Ecrivez le dialogue.**(1 x 7 = 7)**

a. Vous êtes à la réception d'un hôtel de votre pays. Un client téléphone pour réserver. Posez les questions et informez le client afin de conclure une réservation.

(Ou)

b. Un client, Monsieur Morlet, téléphone au restaurant de l'Hôtel de la Paix pour réserver une table. Paul Vatel répond au téléphone. Ecrivez le dialogue.

Z-Z-Z

END

PSG COLLEGE OF ARTS & SCIENCE
(AUTONOMOUS)

BSc DEGREE EXAMINATION DECEMBER 2024
(Second Semester)

Branch – CATERING SCIENCE & HOTEL MANAGEMENT

FRENCH FOR GASTRONOMY-II

Time: Three Hours

Maximum : 75 Marks

SECTION A (15)

I. Répondez à toutes les questions.

1. Choisissez la meilleure réponse.

(10 x ½ = 5)

1. 60 % du vin consommé en France est

- A) jaune B) rouge C) rosé D) blanc

2. La fondue savoyarde est un plat à déguster

- A) en hiver B) en été C) au printemps D) en automne

3. Le taboulé est un plat à déguster

- A) en hiver B) en été C) au printemps D) en automne

4. La sole meunière est un plat

- A) de bœuf B) de poisson C) de mouton D) de poulet

5. La majorité des fromages français sont faits avec du lait

- A) de chèvre B) de chameau C) de vache D) de brebis

6. La France est le premier producteur mondial

- A) de légume B) de fleur C) de vin D) de livre

7. Les herbes aromatiques sont la ciboulette, le laurier et

- A) le safran B) le piment C) le persil D) l'anis

8. En France, on mange du fromage à la fin du repas, avant

- A) l'entrée B) le plat principale C) le dessert D) l'apéritif

9. On mange la ratatouille chaude avec

- A) une viande B) un poisson C) un fruit D) un légume

10. Le jeune mouton (mâle) s'appelle

- A) le porcelet B) l'agneau C) le veau D) le chevreau

2. Associez.

(5 x 1=5)

1. au court bouillon - darne de colin poché et brocolis à la vapeur
2. sauter -filet de sole sauce au poivron rouge
3. à court-mouillement-tartare de sardines aux tomates et aux raisins
4. marinade -dos de cabillaud, sauce aux olives et purée de pommes de terre.
5. griller -tronçon de turbot grille beurre blanc.

Cont ...

3. Écrivez les contraires

(5 x 1=5)

1. un peu $\neq$ 2. Donner $\neq$ 3. Chaud $\neq$ 4. Premier $\neq$
 5. Aime $\neq$

SECTION B (25)**II. Répondez à toutes les questions : Exercices de grammaire :**

(5 x 5 = 25)

4 a. Mettez les verbes au futur :

(5 x 1 = 5)

1. Toi, tu _____ (laver) les fruits. Moi, je _____ dans la cuisine. _____ (rincer) les légumes.
 2. Nous _____ (éplucher) les aubergines. Il _____ (falloir) un couteau.
 3. Vous _____ (dénoyer) les pruneaux.

OU**4 b. Complétez avec un pronom personnel tonique :**

1. _____, ils aiment les pistaches !
 2. _____, elle n'aime pas les lentilles !
 3. _____, j'adore les noix !
 4. _____, tu détestes les pruneaux !
 5. _____, vous aimez les pois chiche ?

5 a. Complétez avec cuire ou cuisiner :

(5 x 1 = 5)

1. Les œufs _____ dans la poêle
 2. Elle _____ des légumes pour les hors-d'œuvre
 3. La sauce _____ sur le fourneau
 4. Vous _____ sans sel ?
 5. Le lundi, le chef _____ pour toute l'équipe !

OU**5 b. Répondez en utilisant le pronom en, comme dans l'exemple.****Exemple :** Tu as besoin d'épices ? Oui, j'**en** ai besoin.

1. Ajoute du sucre dans la crème. Oui, j'_____.
 2. Est-ce qu'il faut du piment ? Oui, il _____.
 3. Vous prenez de la viande au dîner ? Non, nous _____.
 4. Elle a besoin de chinois ? Oui, elle _____.
 5. Tu veux de la mayonnaise ? Oui, j'_____.

6 a. Remplacez le mot en gras par un pronom complément : le, l', la, les. (5 x 1 = 5)

1. Il goute la volaille.
 2. Tu désosseras l'**oie**.
 3. Elle aime beaucoup la **viande de veau**.
 4. Je passe toujours les **fonds** au chinois.
 5. Nous mangeons le **gigot** avec des haricots.

Cont ...

OU

6 b. Mettez les phrases à la forme négative.

1. Le second utilise de l'huile pour cuire les poissons.
2. Chef, nous avons encore des moules.
3. Je peux tout faire aujourd'hui.
4. Il y a quelqu'un dans la cuisine.
5. On dégorge toujours le poisson le soir.

7 a. Conjuguez les verbes au présent de l'indicatif :**(5 x 1 = 5)**

Bonjour, je _____ (se présenter), je _____ (s'appeler) Adèle. Je suis commis poissonnier. Vous _____ (se demander) comment mes journées de travail _____ (se dérouler)? Le matin, je _____ (se lever) très tôt.

OU

7 b. Complétez les phrases avec les mots suivants :**reserve – calotte – dressez – bassine – égoutter**

1. Je prépare l'appareil à prise salée dans une _____.
2. Je prépare les légumes, puis je _____ les légumes.
3. Je cherche la passoire pour _____ les courgettes.
4. Lavez les légumes dans la grande _____.
5. Maintenant, vous _____ les assiettes pour les clients.

8 a. Mettez les phrases au présent progressif.**(5 x 1 = 5)**

1. Nous préparons une sauce pour le canard.
2. J'habille une volaille.
3. La viande cuit dans le four.
4. Les commis préparent les magrets.

OU

8 b. Conjuguez au présent de l'indicatif.

1. Tous les matins je _____ (se lever) tôt pour aller au marché aux poissons.
2. Elles _____ (s'essuyer) le front avec un torchon.
3. Tu _____ (se laver) les mains avant d'habiller les soles.
4. Vous _____ (se dépêcher) s'il vous plaît !
5. Nous _____ (se protéger) avec un tablier.

SECTION C (35)**III. Répondez à toutes les questions :****(5 x 7 = 35)****9 a. Traduisez les passages du texte suivants:****(7 x 1 = 7)**

Manger à la maison ou à l'extérieur ?

En France, le repas à la maison est très important. Les repas en dehors de la maison représentent seulement 17% des repas. Ce n'est pas beaucoup: en Grande-Bretagne, par exemple, ils représentent 30 % des repas. En France, 10 milliards de repas sont servis en dehors de la maison. Beaucoup de clients sont étrangers, la France est un pays très touristique et la gastronomie française est très appréciée. Un repas hors de la maison coûte environ 9 euros.

Cont ...

OU

9 b. Traduisez les passages du texte suivants:

(7 x 1 = 7)

Choisir un fourneau

Sur un fourneau, les feux sont aussi importants que le four. Les grilles en fonte sont meilleures que les grilles en acier. Le tiroir est pratique : il sert à ranger les ustensiles de cuisson. Il y a des fourneaux 4 feux et des fourneaux 6 feux.

Les bars à soupe

Les potages sont à la base de l'alimentation. Aujourd'hui, ils sont très à la mode. Ils sont souvent sur la carte des restaurants. Un nouveau concept de restauration rapide est né : les bars à soupe. Les bars à soupe proposent des soupes chaudes et des soupes froides.

10 a. Traduisez les passages du texte suivants:

(7 x 1 = 7)

Le Canard à l'orange est une des spécialités de la maison. Pour réussir cette recette, il faut réaliser une bonne cuisson du canard. Et surtout, il faut réussir une sauce à l'orange parfaite ! A la fin de la cuisson, débarrassez le canard et dégraissez le fond de cuisson. Puis déglacez les sucs avec un peu de jus d'orange et du vin de proto. Ajoutez un fond de volaille et laissez réduire pendant quelques minutes. A ce moment, surveillez bien l'onctuosité et la couleur. Vérifiez aussi l'assaisonnement. Passez la sauce à la chinoise étamine et ajoutez encore un peu de jus d'orange. Enfin, contrôlez la saveur, l'équilibre entre le sucré et le salé.

OU

10 b. Traduisez les passages du texte suivants:

Dans une grande jatte, mélangez le sel avec la farine.

Versez l'eau sur la farine et pétrissez.

Mettez un peu d'eau dans un bol et délayez la levure.

Ajoutez la levure et continuez à pétrir pour obtenir une pâte souple.

Placez un torchon humide sur la jatte et laissez lever la pâte 3 à 4 heures.

Disposez la pâte sur le plan de travail fariné.

Pétrissez à nouveau et formez une boule.

Placez la boule de pâte dans une corbeille et laissez lever environ 2 heures.

Préchauffez le four à thermostat 6 (180° C).

Renversez la boule de pâte sur une table, donnez la forme du pain.

Faites des incisions avec un couteau sur le dessus.

Enfournez et laissez cuire 1 heure

11. Remplissez une fiche.

(1 x 7 = 7)

Fiche de renseignement

Nom	:	_____
Prénom	:	_____
Sexe	:	_____
Nationalité	:	_____
Date de naissance	:	_____
Lieu de naissance	:	_____
Numéro de la carte d'identité	:	_____
Adresse	:	_____
Fonction	:	_____
Téléphone	:	_____

12. Écrivez une recette :

(1 x 7 = 7)

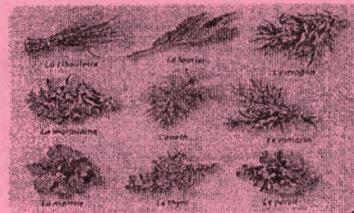
1. Omelette aux champignons

OU

2. La blanquette de veau à l'ancienne

13. Décrivez l'image donnée.

(7 x 1 = 7)



Z-Z-Z

END