

PSG COLLEGE OF ARTS & SCIENCE
(AUTONOMOUS)

BSc DEGREE EXAMINATION MAY 2022
(First Semester)

Branch – CATERING SCIENCE & HOTEL MANAGEMENT

HOTEL FRENCH - I

Time: Three Hours

Maximum: 50 Marks

SECTION A (10)

I. Répondez à toutes les questions :

1. Choisissez la meilleure réponse : (10x½=5)

- L'ensemble des personnes de la cuisine s'appelle
A) la cuisine B) la brigade C) les chefs D) les commis
- Il _____ les légumes.
A) lave B) laves C) lèvent D) lavent
- Il utilise les placards pour _____.
A) cuisiner les ustensils B) balayer les ustensils
C) nettoyer les ustensils D) ranger les ustensils
- C'est une spécialité espagnole
A) la paella B) le couscous C) la choucroute D) le crêpe
- On prépare les viandes dans
A) laverie B) boucherie C) réserve D) pâtisserie.
- Elle _____ Luisa Canasso.
A) nous appelons B) s'appellent C) s'appelle D) m'appelle
- On presse le citron dans
A) un mixeur B) une casserole C) des verres D) une centrifugeuse
- Le Roquefort est
A) un plat B) une boisson C) un fromage D) un vin
- La formule est une salade composée
A) pain, dessert, boisson B) dessert, boisson
C) pain, viande, légumes D) viande, poisson, volaille
- On conserve les aliments périssables dans
A) la légumerie B) la réserve C) la boucherie D) les chambres froides

2. Associez chaque personnage à sa fonction : (5x ½=2 ½)

Associez les actions à chaque appareil:

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1. un trancheur | hacher la viande |
| 2. un grille-pain | découper des tranches de jambon |
| 3. une balance | presser un citron |
| 4. un presse-agrumes | griller le pain |
| 5. un hachoir | peser la farine. |

3. Associez :

(5x ½=2 ½)

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Nous aidons les chefs de partie | le saucier |
| 2. Je suis responsable des marchandises | le rôtiiseur |
| 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 |

SECTION B (15)

II. Répondez à toutes les questions : (5x3=15)

Exercices de grammaire : (a ou b)

4a. Conjuguez au présent:

- Nous _____ (finir) le plat.
- Ils _____ (prendre) des cerises pour la tarte.
- On _____ (sortir) de la réserve.

Ou

Cont...

4b. Complétez avec le verbe 'aller' :

1. Nous _____ dans le garde-manger.
2. La chef _____ dans la salle.
3. Tu _____ au restaurant mardi ?

5a. Complétez avec le verbe être ou le verbe avoir :

1. Paul _____ le chef.
2. Marina et Théo _____ les commis.
3. Tu _____ 25 ans.

Ou

5b. Conjuguez au présent de l'infinitif :

1. J' _____ (aimer) aller au restaurant.
2. L'apprenti _____ (conserver) le lait dans la chambre froide.
3. Nous _____ (cuisiner) la spécialité du chef.

6a. Complétez avec un article:

1. ----- fouet est sur ----- étagère, derrière ----- calottes.
2. ----- gaufres, c'est bon avec ----- sucre ou ----- confiture.
3. Il prend ----- aubergines pour ----- salade ----- chef.

Ou

6b. Complétez avec un article partitif : du, de la, de l', des :

1. Sur la table, il y a _____ biscuits et _____ sauce.
2. Tu vas au marché, alors tu prends _____ miel et _____ haricots.
3. Le matin, Pierre mange _____ jambon, _____ œufs et _____ yaourt.

7a. Complétez avec les parties du corps :

Les pieds, le nez, la bouche, les mains, les oreilles, les yeux.

1. On marche avec ----
2. On sent avec -----
3. On écoute avec ----

Ou

7b. 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)

8a. Accordez les adjectifs :

1. Les crêpes sont _____ (délicieux). Elles sont vraiment _____ (excellent) !
2. Il faut des pommes de terre _____ (nouveau) et des _____ (petit) courgettes.
3. Vous devez porter une toque _____ (blanc) et une veste _____ (noir).

Ou

8b. Faites les accords nécessaires :

1. Les (commis) finissent les (travail) de nettoyage.
2. Les (client) peuvent entrer dans les (local) ?
3. Éliminez les (noyau) des (prune)

SECTION C (25)**III. Répondez à toutes les questions :****9. Traduisez le texte suivant : (1x 4=4)****a. Fiche cuisine**

Salade à la chèvre chaude

C'est une salade rapide et très appréciée en France ! Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes)

- Pain de campagne (6 tranches)
- 1 laitue romaine ou batavia
- 2 tomates
- Fromage de chèvres (6 unités)
- 200 g de lardons
- 1 gousse d'ail

Ou

Cont...

b. Il y a une grande variété de formules de restauration, plus ou moins rapides. Les restaurations traditionnelles sont des restaurants gastronomiques, des restaurations d'hôtel, des brasseries... La restauration rapide désigne les snack-bars, les sandwicheries, les viennoiseries, les boulangeries-pâtisseries...

10. Traduisez le texte suivant : (1x 4=4)

a. Amédée Balzar crée, en 1886, la brasserie Le Balzar, à Paris, près de la Sorbonne. Les étudiants fréquentent cette brasserie typiquement parisienne. La carte propose les grands classiques de la gastronomie : poireaux- vinaigrette, œufs mayonnaise... chaque jour de la semaine correspond à un plat emblématique : le mardi c'est la sole meunière.

Ou

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

11. Traduisez le texte suivant : (1x 4=4)

a. 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. La restauration collective : les hôpitaux, les écoles. Les restaurants d'entreprise...

La restauration commerciale : les restaurants traditionnels, les cafeterias, les pizzerias, les bistrotts...

Ou

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

12. Choisissez un des sujets ci-dessous et écrivez un paragraphe de dix lignes : (1x 4=4)

1. Quels légumes achetez-vous aujourd'hui ?

Ou

2. Une brigade de cuisine.

13. Écrivez une recette

(1x 5=5)

1. Salade fraîcheur

Ou

2. Salade de fruits d'été.

14. Écrivez dix lignes de l'image du texte donnée ci-dessous : (1x 4=4) a ou b

