

PSG COLLEGE OF ARTS & SCIENCE
(AUTONOMOUS)

BSc DEGREE EXAMINATION MAY 2022
(Second Semester)

Branch – CATERING SCIENCE AND HOTEL MANAGEMENT

HOTEL FRENCH - II

Time: Three Hours

Maximum: 50 Marks

SECTION A (10 Marks)

I). Choisissez la meilleure réponse:

1. En France, il existe plus de.....variétés de fromage.
a)100 b)150 c)500 d)1000
2. On réserve les vins blancs pour les plats de.....
a) Poisson b) bœuf c) porc d) poulet
3. La majorité des fromages français sont faits avec du lait de
a) vache b) brebis c)chèvre d)cheval
4. On utilise l' avec des côtes de porc.....
a) anis b) piments c) safran d) vanille
5. Le vin est le 2 secteur d' français.
a) Importation b) exportation c) textile d) monnaie
6. En France, on mange du fromage, du repas
a) à la fin b) au début c) au milieu d) au commencement
7. Le jeune.....s'appelle l'agneau.
a) porc b) veau c) mouton d) bœuf
8. La fondue savoyarde est une spécialité de.....
a) Normandie b) Savoie c)Roquefort d)Bourgogne
9. La soupe au pistou est une spécialité provençale.....de la France.
a) nord b) est c)sud d) ouest
10. La ratatouille est une spécialité :.....
a) Nationale b) internationale c) provençale d) régionale

2. Associez les plats aux modes de cuisson :

- | A | B |
|------------------------|--|
| 1. au court bouillon | dame de colin poché et brocolis à la vapeur |
| 2. sauter | filet de sole sauce au poivron rouge |
| 3. à court-mouillemént | tartare do 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. |

3. Associez et Ecrivez chaque spécialité à sa région d'origine:

- | A | B |
|-------------------------------------|-------|
| 1. sole normande | |
| 2. anchois à la catalane | |
| 3. bouillabaisse | |
| 4. coquilles Saint-Jacques nantaise | |
| 5. homard à l'armoricaine. | |

Cont...

SECTION B (15 Marks)

4 A. Complétez avec cuire ou cuisiner

- Les œufs ___ dans la poêle
- Elle ___ des légumes pour les hors-d'œuvre
- La sauce ___ sur le fourneau

(OU)

4 B. Chassez l'intrus :

- La sauteuse- la tasse- la casserole- la marmite
- Réchauffer-refroidir-cuire-essuyer
- La poêle -l'assiette-la cuillère- le couteau

5 A. Complétez les phrases avec un comparatif.

- La soupe à l'oignon est.....longue à réaliser.....la soupe au pistou.(-)
- Les champignons rôtis sont.....bon.....les champignons grillés.(=)
- La sauteuse, c'est.....la poêle pour faire revenir les légumes.(+)

(OU)

5 B. Remplacez le mot en gras par 'lui / leur' :

- Le chef demande **au commis** de vérifier la livraison.
- Le livreur apporte le poisson **au chef**.
- Elle explique les modes de cuisson **aux commis**.

6 A. Conjuguez au présent de l'indicatif :

- Tous les matins je _____ (se lever) tôt pour aller au marché.
- Vous _____ (se dépêcher) s'il vous plait !
- Nous _____ (se protéger) avec un tablier.

(OU)

6B. Remplissez :

- Ce morceau est _____ grillé.
- Cette viande n'est _____ pochée.
- Le présent progressif se construit avec _____ plus infinitif.

7.A. Remplacez le mot en gras par un pronom complément : le, l', la, les.

- Il goute **la volaille**.
- Tu désosseras **l'oe**.
- Elle aime beaucoup **la viande de veau**.

(OU)

7.B. Remplacez le mot en gras par un pronom complément : le, l', la, les.

- Je passe toujours **les fonds** au chinois.
- Nous mangeons **le gigot** avec des haricots.
- Ils déglacent **les sucs** avec du vin blanc.

8.A. Répondez en utilisant le pronom en, comme dans l'exemple.

Exemple : Tu as besoin d'épices ? Oui, j'**en** ai besoin.

- Ajoute du sucre dans la crème. Oui, j'.....
- Est-ce qu'il faut du piment ? Oui, il
- Vous prenez de la viande au dîner ? Non, nous

(OU)

8.B. Complétez avec cuire ou cuisiner

- Vous _____ sans sel ?
- Le lundi, le chef _____ pour toute l'équipe !
- Le riz _____ pendant dix minutes, puis on l'égoutte.

Cont...

SECTION-C (25 Marks)**9.A Traduisez :**

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.

(OU)

9.B 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 :

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.

(OU)

10.B Le choix du vin est important. On choisit le vin en fonction des plats. Il existe quelques règles de base à connaître. Il ne faut pas gâcher un bon repas avec un mauvais choix de vin. On sert les vins rouges avec des plats de viande rouge, de la charcuterie, des plats en sauce et avec un plateau de fromage. On réserve les vins blancs pour les plats de poisson, les plats de viande blanche et pour la volaille à la crème.

11.A. Traduisez :

Le fromage est un symbole de la France. C'est un produit du terroir. Les Français aiment les produits traditionnels de la campagne. En France, il existe plus de 1000 variétés de fromages. Il y a beaucoup de variétés régionales.

La plupart des Français mangent du fromage tous les jours. En moyenne, ils consomment 24 kilos de fromage par an et par personne ! Ce sont les plus gros consommateurs de fromage au monde après les Grecs.

(OU)

11.B Un maître fromager est responsable de l'affinage du fromage. Mon travail consiste à surveiller la formation d'une belle croûte. Je détermine quand le fromage est bon pour la dégustation !

Oui, c'est vrai, les Français aiment beaucoup le fromage. Il y a de magnifiques plateaux de fromages en France. La dégustation du fromage c'est un moment de plaisir gastronomique. Il faut déguster le fromage avec un bon vin et du pain.

12. Choisissez un des sujets ci-dessous et écrivez un para de 10 lignes :

A. Le fromage français

B. Le vin français

13. Ecrivez une recette

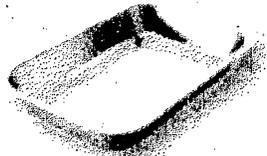
A. Omelette aux champignons

(OU)

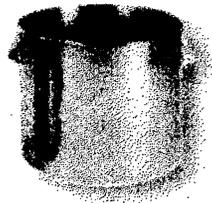
B. La fondue

Cont...

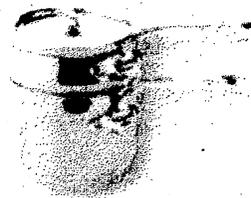
14.A Ecrivez 10 lignes de l'image du texte donnée ci-dessous :



La plaque à débarrasser



Le bahut



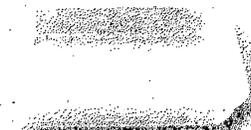
Le bain-marie



La calotte



La bassine



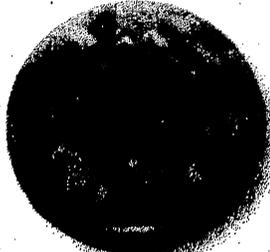
Le bac

(OU)

14.B



La mirepoix



La macédoine



La brunoise



La julienne

Z-Z-Z

END