



Les mots du maître d'hôtel

Livret d'exercice numéro A.02.01
www.goutteficelle.fr

Feuille d'exercice

Les mots du Maître d'Hôtel – Livret A.02.1

Date :

Temps prévu pour réaliser l'exercice :

Questions	Q.1	Q.2	Q.3	Q.4	Q.5	Q.6	Q.7	Q.8
Pages								
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
Total								

Résultats de l'exercice : / 160 questions

..01.1.. Qu'est-ce qui convient le mieux aux artichauts à la poivrade.

- A) Bourgogne Aligoté
- B) Bandol rosé
- C) Saumur Champigny

..01.2.. Depuis quand utilise-t-on des cuves en acier inoxydable à la place des fûts de bois en Champagne ?

- A) 1975
- B) 1955
- C) 1945

..01.3.. Le Pécharmant est-il un vin ?

- A) d'Anjou
- B) du Mâconnais
- C) du Périgord

..01.4.. Que fait-on lorsqu'on étale sur une viande un jus épais ?

- A) On glace la viande
- B) On vernit la viande
- C) On laque la viande

..01.5.. Quel est le nom scientifique des graisses alimentaires?

- A) Les lipides
- B) Les glucides
- C) Les protides

..01.6.. En quelle année Olivier de Serres écrit-il :

- Après le pain vient le vin, second aliment donné par le Créateur".

- A) 1820
- B) 1740
- C) 1600

..01.7.. La Saône arrose-t-elle les vignobles ?

- A) de Chablis
- B) du Beaujolais
- C) de la Vallée du Rhône

..01.8.. Quelle épice surnomme-t-on "pacha de la flore tropicale" ?

- A) La muscade
- B) Le poivre
- C) Le genièvre

..02.1.. D'un vin blanc liquoreux, dira-t-on qu'il est :

- A) madérisé
- B) butyreux
- C) botrytisé

..02.2.. De qui J.R. Moët, producteur de champagne et maire de la ville d'Épernay, reçut-il la Croix de la Légion d'honneur ?

- A) Gambetta
- B) Louis-Philippe
- C) Napoléon

..02.3.. Quelle est la ville des violettes cristallisées ?

- A) Marseille
- B) Montpellier
- C) Toulouse

..02.4.. Comment nomme-t-on les minces tranches de lard dont on entoure un rôti ou tournedos ?

- A) Des sardes
- B) Des bardes
- C) Des lardons

..02.5.. Le charmant village viticole de l'Entre-deux-Mers où est enterré Toulouse-Lautrec s'appelle-t-il ?

- A) Verdelais
- B) Verdevain
- C) Verdeau

..02.6.. Le lapin de garenne s'est fait rare dans les années 1950. Pourquoi ?

- A) A cause de la myxomatose, épidémie qui les a décimés
- B) A cause de la listériose, épidémie qui les a décimés
- C) A cause du phylloxera, épidémie qui les a décimés

..02.7.. L'action qui consistait à couper le goulot d'une bouteille de Champagne d'un coup de sabre, s'appelait le :

- A) Le "démuselage"
- B) Le "sablage"
- C) Le "sabrage"

..02.8.. A quoi sert le "papier Joseph" quand on fait des liqueurs de ménage ?

- A) A noter les informations sur la manipulation en cours
- B) A filtrer le liquide
- C) A écumer le liquide

..03.1.. Quel est l'Etat de l'Ouest américain où les colons se mirent à planter et à cultiver la vigne pour la première fois ?

- A) l'Oregon
- B) l'Idaho
- C) de Washington

..03.2.. Quel est le nom de la passoire conique qui sert pour les sauces ?

- A) Un vietnamien
- B) Un chinois
- C) Un cambodgien

..03.3.. Le Marignan est-il un cru ?

- A) du Jura
- B) de Savoie
- C) de Suisse

..03.4.. Si vous mettez une gousse d'ail dans les réserves de légumes secs, quel sera l'avantage ?

- A) permet d'éliminer les charançons
- B) permet d'attendrir les légumes pour faciliter la cuisson
- C) permet de parfumer avant cuisson les légumes

..03.5.. Que signifie le sigle DLC ?

- A) date limite de congélation
- B) direction locale des contrôles
- C) date limite de consommation

..03.6.. Qu'est ce le "clairer" ?

- A) Un vin rouge léger (couleur)
- B) Un vin détendu d'eau de source
- C) Un vin rosé de Provence à la couleur soutenue

..03.7.. L'irradiation est un mode de conservation des aliments ?

- A) C'est vrai
- B) C'est faux
- C) C'est un mode de culture OGM

..03.8.. Quelle est la couleur de l'Entre-deux-Mers ?

- A) C'est un vin gris, coloré aux embruns de l'Atlantique
- B) C'est un rouge léger, entre l'Atlantique et la Manche
- C) C'est un vin blanc, entre deux fleuves

..04.1.. Quel est l'autre nom des "canapés" ?

- A) des rôties
- B) des grillées
- C) des coussins

..04.2.. Le Marquis Bertrand de Lur-Saluze, propriétaire du Château-d'Yquem, décida de produire un Bordeaux supérieur en 1959. Quel nom lui donna-t-il ?

- A) Cuvée Saint Bertrand
- B) Clos du Marquis de Saluces
- C) Y d'Yquem

..04.3.. Qu'est-ce qu'une "fricadelle" ?

- A) C'est une quenelle de poisson
- B) C'est une boulette de viande hachée
- C) C'est un petit oiseau rôti à la graisse de canard

..04.4.. Le Crépy est-il un vin ?

- A) d'Alsace
- B) du Roussillon
- C) de Savoie

..04.5.. Combien y a-t-il d'opérations principales dans la fabrication du pain ?

- A) 5 (tamisage, pétrissage, fermentation, cuisson, ventilation)
- B) 4 (pétrissage, fermentation, brunissage, cuisson)
- C) 3 (pétrissage, fermentation, cuisson)

..04.6.. Après avoir atteint sa pleine maturité le vin décline. Dit-on alors ?

- A) Qu'il écrase la casquette
- B) Qu'il a le chapeau sur l'oreille
- C) Qu'il est proche de l'andropause

..04.7.. Où se trouve la "souris" ?

- A) C'est un petit muscle arrondi près du manche du gigot.
- B) C'est un petit morceau délicat près du croupion d'une dinde
- C) C'est le cœur de la meule d'un gruyère

..04.8.. La liqueur Izarra est-elle originaire ?

- A) du Pays Basque
- B) de Rhône Alpes
- C) de Corse du Sud

..05.1.. Le classement de 1855 dans le bordelais, est en réalité représentatif à l'époque des régions suivantes :

- A) du Médoc, des Graves et du Sauternais
- B) du Médoc, du Libournais
- C) du Libournais, de l'Entre-deux-Mers et du Sauternais

..05.2.. Que signifie "prosciutto" sur un menu ?

- A) Jambon en italien
- B) Dessert en italien
- C) Pâtes fraîches gratinées au parmesan

..05.3.. Quel est l'alcool que Victor Hugo qualifiait de "liqueur des Dieux" ?

- A) Le Calvados
- B) Le Cognac
- C) L'Armagnac

..05.4.. Qu'est-ce que l'"aveline" ?

- A) Une grosse noix
- B) Une grosse noisette
- C) Une grosse amande

..05.5.. Le liège est prélevé sur le chêne-liège. Lorsqu'on lui ôte sa première couche dite "mâle", il repousse de nouvelles couches dites "femelles" dont on tire les bouchons de liège. Ceci est une légende ou une réalité ?

- A) C'est vrai
- B) C'est faux
- C) C'est une belle histoire, un arbre n'a pas de sexe

..05.6.. Où se trouve le "sot-l'y-laisse" ?

- A) C'est le morceau le plus tendre de la cuisse du poulet.
- B) C'est un morceau délicat au dessus du croupion des volailles.
- C) C'est le foie des canards gras mulard

..05.7.. Quelle est l'eau-de-vie dont la promotion est assurée par la Confrérie des Alambics Charentais ?

- A) L'Armagnac
- B) Le Calvados
- C) Le Cognac

..05.8.. Quelle est la plante la plus utilisée dans le Monde ?

- A) Le riz
- B) Le blé
- C) Le soja

..06.1.. Au 18ème siècle, Louis de Vauvray fonda l'un des premiers ordres bachiques en Provence :

- A) est-ce la Confrérie des Chevaliers de la Méduse
- B) est-ce la Confrérie des Chevalier de la Mule du Pape
- C) est-ce la Confrérie du Bon Roi René

..06.2.. Pour une préparation similaire il existe deux appellations, en quoi se différencie la ballottine de la galantine ?

- A) la ballottine est cuite dans la panse d'une brebis
- B) la ballottine est cuite enroulée dans un linge
- C) la ballottine est cuite dans une croûte de sel

..06.3.. Quel est le fleuve qui longe le vignoble des Graves ?

- A) La Dordogne
- B) La Garonne
- C) L'Adour

..06.4.. Dans le porc, où se trouve la crépine ?

- A) A la pointe des oreilles, c'est un met délicieux pour les "tapas".
- B) C'est une membrane qui entoure l'estomac.
- C) C'est la partie tendre du filet (la pointe).

..06.5.. Pourquoi Bacchus cacha-t-il un jour sa nudité d'une feuille de vigne ?

- A) Est-ce de honte, lors de son tout premier excès ?
- B) Parce que le slip en peau de chèvre n'était à la mode chez les Dieux.
- C) Pour attiser la curiosité de Venus, avant qu'elle ne baisse les bras.

..06.6.. Quel est le nom grec des fameuses "feuilles de vigne" ?

- A) Posca
- B) Dolma
- C) Ouva

..06.7.. Quel est ce fruit qui peut peser 100 kilogrammes ?

- A) La tomate bodybuildée (gènes de Rambo)
- B) Le dourian
- C) Le potiron

..06.8.. Quel village viticole de Bourgogne est aussi connu pour son eau que pour son vin ?

- A) Vougeot
- B) Monthélie
- C) Santenay

..07.1.. Le Chignin est-il ?

- A) Un vin rouge de Provence
- B) Un vin blanc de Savoie
- C) Un vin rosé de Champagne

..07.2.. Sous Louis XIV on achetait de la neige du Mont Dore (Auvergne). A quoi l'utilisait-on ?

- A) Pour confectionner des sorbets et des granités.
- B) Pour rafraîchir les bords de poissons.
- C) Pour éviter que le Roi ne se brûle avec son potage.

..07.3.. Les Sauternes ne sont pas des Barsac. Mais pourquoi un Barsac peut-il être un Sauternes ?

- A) Les viticulteurs peuvent choisir entre ces deux appellations.
- B) Barsac est un lieu dit de la commune de Sauternes.
- C) Les Sauternes sont des Barsac déclassés.

..07.4.. En quelle année fut pressée le premier vin d'Afrique du Sud ?

- A) 1659
- B) 1782
- C) 1841

..07.5.. Dans quelle boisson fait-on cuire les "crevettes à la normande" ?

- A) Du muscadet sur lie
- B) Du cidre
- C) Du calvados

..07.6.. De quelle région viennent les vins de Vouvray ?

- A) De la Bourgogne, la Côte de Nuits
- B) De la Vallée de la Loire
- C) Du Roussillon

..07.7.. Quel est l'autre nom courant de la mâche ?

- A) La florette
- B) Le craquette
- C) La doucette

..07.8.. Où produit-on le Pacherenc du Vic Bilh ?

- A) Dans les Pyrénées
- B) En Bretagne
- C) En Corse

..08.1.. Quand vous faites cuire une grive vous mettez à l'intérieur ?

- A) des grains de riz.
- B) des grains de blé.
- C) des grains de genièvre.

..08.2.. Que veut-on dire lorsqu'on dit d'un vin qu'il est muet ?

- A) Qu'il est commun, sans caractère.
- B) Qu'il est sans acidité, sans fraîcheur.
- C) Qu'il est sans tanin, sans couleur.

..08.3.. Entre la grise, la rose et la royale, quelle est la dorade dont la chair a le goût le plus fin ?

- A) La grise
- B) La rose
- C) La royale

..08.4.. Qui a créé, il y a un siècle et demi, le Campari ?

- A) Le suisse Pierre Negroni
- B) L'allemand Alphonse Vermouth
- C) Le milanais Gaspare Campari

..08.5.. Qu'est-ce que la "marasque" ?

- A) C'est une figue.
- B) C'est une cerise amère.
- C) C'est une amande douce.

..08.6.. Quelle est la couleur du vin de Chablis ?

- A) Rouge
- B) Rosé
- C) Blanc

..08.7.. Que faut-il faire aux écrevisses avant de les faire cuire ?

- A) Les brosser
- B) Les châtrer
- C) Les dégorger

..08.8.. D'où vient le mot Brandy ?

- A) De l'irlandais brand (tison).
- B) Du vieux français brandevin (eau-de-vie).
- C) Du hollandais brandewijn (vin brûlé).

..09.1.. Pourquoi Marie Harel possède-t-elle une statue qui la commémore ?

- A) Elle a chassé les anglais d'Orléans.
- B) Elle fût une grande cantatrice.
- C) On lui attribue l'invention du camembert.

..09.2.. Qu'est-ce qui coule dans le Muscadet ?

- A) Le Rhône
- B) Le Rhin
- C) La Loire

..09.3.. Quel est le végétal dont on tire le tapioca ?

- A) Le manioc
- B) La quinoa
- C) Le millet

..09.4.. Comment s'appelle en Grèce le dieu du vin et de l'ivresse ?

- A) Neptune
- B) Vulcain
- C) Dionysos

..09.5.. De quelle province provient la charcuterie nommée "lonzo" ?

- A) du Pays Basque
- B) de Corse
- C) de Roussillon

..09.6.. Quel est le nom du champignon responsable de la pourriture noble qui atteint les raisins dont on fait les vins liquoreux type Sauternes ?

- A) L'orange
- B) Le bolet
- C) Le botrytis cinerea

..09.7.. Que met-on dans un beurre pour en faire un beurre "maître d'hôtel" ?

- A) Du persil plat haché et du jus de citron.
- B) Du persil plat haché, du jus de citron et de l'ail.
- C) Du persil plat haché, du pastis et de l'ail.

..09.8.. D'où vient le terme dithyrambique ?

- A) De dithyrambe, cantique chanté en l'honneur de Dionysos.
- B) De dithyrambe, cantique chanté en l'honneur de Saint Vincent.
- C) De dithyrambe, cantique chanté en l'honneur de Saint Galmier.

..10.1.. Quel est le plus petit des canards sauvages ?

- A) Le canard mulard
- B) Le canard enchainé
- C) La sarcelle

..10.2.. Abonnir un vin, est-ce :

- A) le rendre meilleur.
- B) trouver un marché à l'exportation.
- C) ou franchement le détester

..10.3.. Un vieux proverbe dit :

"Il faut mesurer sa soupe à sa ... ? ..."

- A) soupière.
- B) tranche de pain.
- C) bouche.

..10.4.. De quelle province espagnole vient le vin de "Manzanilla" ?

- A) d'Andalousie
- B) de Catalogne
- C) du Pays Basque

..10.5.. Les légumes secs se mettent à cuire habituellement dans de l'eau :

- A) froide
- B) frémissante
- C) bouillante

..10.6.. Les bouteilles ont, pendant longtemps, été soufflées à la bouche.

En quelle année apparaissent les premières bouteilles fabriquées mécaniquement ?

- A) 1653
- B) 1723
- C) 1813

..10.7.. A quelle époque les gourmets se régalaient-ils de "loir farci aux violettes" ?

- A) Au 21^{ème} siècle, à Londres
- B) Au 18^{ème} siècle, à Paris
- C) Au 1^{er} siècle, à Rome

..10.8.. De quoi souffre-t-on lorsqu'on est atteint d'œnilisme ?

- A) D'une allergie au jaune d'œuf.
- B) De perte de la mémoire, au cours des repas.
- C) D'une forme d'alcoolisme liée à l'abus du vin.

..11.1.. Le sauté de veau Marengo, est préparé en l'honneur d'une bataille :

- A) de Vercingétorix
- B) de Napoléon
- C) de Philippe le Bel

..11.2.. Quand ont été créées en France les appellations d'origine contrôlée (A.O.C.) ?

- A) 1925
- B) 1935
- C) 1945

..11.3.. Quel est le poisson sans arêtes que l'on surnomme "diable des mers" ?

- A) La raie
- B) La roussette
- C) La lotte

..11.4.. Où trouve-t-on les vins de cabinet (kabinet) ?

- A) En Allemagne
- B) En Hongrie
- C) En Géorgie

..11.5.. Quel est l'ingrédient typique de la préparation de la "sole à la dieppoise" ?

- A) les ormeaux
- B) les huîtres de pleine mer
- C) les moules de bouchots

..11.6.. Quel prélat, plus connaisseur des affaires de l'office et des cuisines, fut surnommé " Cardinal des Bouteilles" ?

- A) Le Cardinal Mazarin
- B) Le Cardinal Richelieu
- C) Le Cardinal de Guise

..11.7.. Dans quelle partie du bœuf trouve-t-on le "paleron" ?

- A) l'épaule
- B) la culotte
- C) le jarret

..11.8.. Le Marsala est-il un vin de dessert ?

- A) Italien
- B) Portugais
- C) Espagnol

..12.1.. Qui inventa la première machine à fabriquer des bouteilles ?

- A) G. Crémier à New York
- B) C. Boucher à Cognac
- C) L. Primeur à Mexico

..12.2.. Combien de temps au maximum peut-on conserver des artichauts cuits ?

- A) 24 heures
- B) 48 heures
- C) 5 jours

..12.3.. En Charente, la part d'alcool qui s'évapore des fûts est appelée :

- A) Le plaisir de la drosophile
- B) La part des anges
- C) Le manque à gagner

..12.4.. Quel légume utilise-t-on pour confectionner la "Sauce Soubise" ?

- A) Le poivron
- B) Le poireau
- C) L'oignon

..12.5.. Qui a donné son nom au village fortifié de Saint-Emilion ?

- A) Un moine bénédictin nommé Emilian.
- B) Un Saint Ermite originaire d'Emilie Romagne en Italie.
- C) Un romain converti du nom d'Aemilius.

..12.6.. Quel est l'autre nom en Provence du poisson nommé "bar" ?

- A) Le loup
- B) Le mullet
- C) Le dingo

..12.7.. La proportion d'eau est-elle plus grande dans le vin ou dans le whisky ?

- A) Plus importante dans le whisky
- B) Plus importante dans le vin
- C) C'est le même volume dans les deux boissons

..12.8.. Dans quel quartier de Paris débarquait-on les vins venant de Bordeaux ?

- A) Aux Tuileries
- B) A Auteuil
- C) A Bercy

..13.1.. 100 caisses de vins A.O.C. de 12 bouteilles représentent combien de litres ?

- A) 600 litres
- B) 900 litres
- C) 1 200 litres

..13.2.. Quel légume entre dans la préparation du potage Crécy ?

- A) Les lentilles
- B) Les pommes de terre
- C) Les carottes

..13.3.. Qu'est-ce qu'un "congé" pour les vignerons de France ?

- A) Un document officiel qui accompagne tout transport de vin.
- B) Le temps des vacances en hivers pour le viticulteur.
- C) Lorsque le viticulteur libère l'œnologue après la vinification.

..13.4.. Pourquoi recouvre-t-on les escargots vivants de gros sel avant de les cuisiniers ?

- A) Pour les assaisonner.
- B) Pour les attendrir.
- C) Pour les faire baver.

..13.5.. Pour réaliser, on utilise du raisin "chenin blanc" pour faire le Quart de Chaume ?

- A) Vrai
- B) Faux
- C) Le quart de chaume est un fromage brossé.

..13.6.. Que contient une demi-queue ?

- A) L'équivalent d'une barrique bourguignonne, soit 228 litres
- B) L'équivalent d'une barrique bordelaise, soit 225 litres
- C) L'équivalent d'une barrique de porto, soit 600 litres

..13.7.. Quelle est la forme du fromage de Valençay ?

- A) Un cylindre
- B) Une pyramide tronquée
- C) Une roue

..13.8.. Comment Nausicaa ranima-t-elle Ulysse qu'elle trouva évanoui près d'un ruisseau ?

- A) A l'aide d'une gorgée d'eau gazeuse.
- B) A l'aide d'un espresso, What else !!!.
- C) A l'aide d'un vin apporté dans une outre en peau de chèvre.

..14.1.. Laquelle de ces communes a droit à l'appellation Côtes-du-rhône Villages :

- A) Boisansoif
- B) Abondance
- C) Vinsobres

..14.2.. Quelle est le crustacé qui entre dans la composition de la "sauce Nantua" ?

- A) La langouste
- B) L'étrille
- C) L'écrevisse

..14.3.. Une fondue savoyarde se trouvera-t-elle mieux en compagnie :

- A) d'un Apremont
- B) d'un Buzet
- C) d'un Bellet

..14.4.. Quel gastronome a dit :

"La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure" ?

- A) Lucculus
- B) Brillat Savarin
- C) Jean Luc Petitrenaud

..14.5.. Laquelle de ces appellations de Provence produit le plus de vin rouge :

- A) Bandol
- B) Palette
- C) Cassis

..14.6.. Quel mot désigne à la fois un poisson commun et un petit muscle de la cuisse du bœuf ?

- A) La dorade
- B) La sardine
- C) Le merlan

..14.7.. Pour désigner l'ensemble des soins apportés à l'élaboration d'un vin, parle-t-on :

- A) d'affinage.
- B) d'élevage.
- C) de culture.

..14.8.. Comment appelle-t-on les petits restaurants lyonnais typiques ?

- A) Des "Capsules"
- B) Des "Bistrotts"
- C) Des "Bouchons"

..15.1.. De quel département vient le "Beaumes-de-Venise" ?

- A) du Gard
- B) de la Drôme
- C) du Vaucluse

..15.2.. De quelle ville le cresson "alénois" est-il originaire ?

- A) Orléans
- B) Rouen
- C) Nantes

..15.3.. Lequel de ces Saints est le plus méditerranéen ?

- A) Saint Aubin
- B) Saint Chinian
- C) Saint Péray

..15.4.. Qu'appelle-t-on "merveilles" en pâtisserie ?

- A) Des petits nougats
- B) Des petits rouleaux de pâte d'amande
- C) Des petits beignets de pâte à frire

..15.5.. Avec quoi fait-on le célèbre "porridge anglais" ?

- A) des flocons d'avoine
- B) des grains d'épeautre
- C) des pétales de riz

..15.6.. Que travaille-t-on avec la paume de la main lorsqu'on "fraise" ?

- A) de la pâte à tarte.
- B) de la polenta.
- C) de la chair à saucisse.

..15.7.. Quel cépage emploie-t-on pour obtenir le Cognac ?

- A) Le sauvignon
- B) L'ugni blanc
- C) Le pinot blanc

..15.8.. Quel est le fruit de mer qu'on peut préparer "à la coque" ?

- A) Le tourteau
- B) L'huître
- C) L'oursin

..16.1.. Quel est l'animal dont la variété est le "fauve de Bourgogne" ?

- A) Un lapin
- B) Une volaille
- C) Un escargot

..16.2.. Qu'est-ce qui donne au Cherry Brandy son goût d'amande amère ?

- A) Il contient une certaine quantité de noyaux de cerises écrasés
- B) Il contient une certaine quantité d'amandes de Provence.
- C) Il est vieilli dans des fûts dont les douelles sont en amandier.

..16.3..Quelle est la fleur qui donne le safran ?

- A) L'orchidée
- B) La violette
- C) Le crocus

..16.4.. D'un vin dont les arômes persistent longtemps en bouche, peut-on dire que :

- A) c'est un vin " en ailes d'albatros".
- B) c'est un vin "en col de cygne".
- C) c'est un vin "en queue de paon".

..16.5.. Quel légume entre dans la composition de la "Crème Du Barry" ?

- A) Une cabosse de cacao.
- B) Un chou fleur
- C) Une courgette

..16.6.. Meursault, Chablis, Mâcon, Saint Véran ont en commun un même cépage, lequel ?

- A) le sauvignon
- B) le riesling
- C) le chardonnay

..16.7.. Quel grand chef minuscule, inventa-t-il le terme "foudré" ?

- A) A. Dugléré
- B) R. Ratatouille
- C) A. Chapel

..16.8.. A quoi peut servir une aiguille dans la confection d'un quatre-quarts ?

- A) A fermer le bord
- B) A ourler le couvercle
- C) A contrôler la cuisson

..17.1.. Si vous enlevez à une viande tout ce qui est inutile à une préparation, comment cela se nomme-t-il ?

- A) Parer
- B) Nettoyer
- C) Habiller

..17.2.. Qui est chargé de la vinification et du vieillissement des vins d'un château dans le Bordelais ?

- A) Le maître des clefs
- B) Le maître de chai
- C) Le maître de l'élevage

..17.3.. Quel est le nom de la soupe au chou et à la betterave rouge traditionnelle en Hongrie ?

- A) Le goulash
- B) Le bortch
- C) Le projarski

..17.4.. Quel est le légume dont une variété se nomme Roseval ?

- A) La pomme de terre
- B) La carotte
- C) Le poireau

..17.5.. Laquelle de ces appellations du Roussillon n'est pas un vin doux naturel ?

- A) Collioure
- B) Rivesaltes
- C) Banyuls

..17.6.. Quel était le condiment des Romains, fait de jus de poisson fermenté ?

- A) Le Nioc Man
- B) Le Garum
- C) Le Tabasco

..17.7.. Qui lança en 1814 le premier Champagne rosé ?

- A) Monsieur Moët
- B) Madame Bollinger
- C) Madame Cliquot

..17.8.. Quel est le poisson de Gironde qu'on nomme aussi "créât" ?

- A) Le saumon
- B) La truite de mer
- C) L'esturgeon

..18.1.. Pour obtenir un poisson au bleu, quel est le geste technique à mettre en œuvre ?

- A) Le tremper dans du bleu de méthylène.
- B) Le tremper dans du vinaigre.
- C) Lui faire peur (une peur bleue).

..18.2.. Dans quelle région de France produit-on le fromage suivant le puant macéré" ?

- A) Dans le Nord de la France au pays des C'hits.
- B) Dans la Savoie au pays des randonneurs.
- C) Dans en Provence en saison estivale.

..18.3.. De quel pays la vanille est-elle originaire ?

- A) D'Inde
- B) De la Réunion
- C) Du Mexique

..18.4.. Comment appelle-t-on un collectionneur d'étiquettes de vin ?

- A) Un oenophile
- B) Un vinophile
- C) Un étiquetophile

..18.5.. Dans quelle ville de France, retire-t-on les pépins des groseilles à l'aide la tige d'une plume d'oie ?

- A) Royan
- B) Nice
- C) Bar le Duc

..18.6.. Le phylloxera qui a ravagé au siècle dernier le vignoble européen est :

- A) un champignon
- B) un virus
- C) un insecte

..18.7.. Quel est le produit étranger qualifié de "malossol" ?

- A) une tomate
- B) un piment
- C) un cornichon

..18.8.. Lequel de ces crus n'est pas un beaujolais ?

- A) le Morgon
- B) Le Chinon
- C) Le Brouilly

..19.1.. Qu'appelle-t-on viner un vin ?

- A) C'est verser le vin dans une carafe.
- B) C'est assembler plusieurs vins pour créer un grand cru.
- C) C'est ajouter de l'alcool à un vin.

..19.2.. Quel est le nom des endives dans le Nord et en Belgique ?

- A) Les civettes
- B) Les dents de lion
- C) Les chicons

..19.3.. Comment nomme-t-on la tarte salée aux oignons, spécialité de Nice ?

- A) La pissaladière
- B) La cotriade
- C) La tartiflette

..19.4.. Le fendant est-il le cépage suivant :

- A) Le merlot
- B) Le chasselas
- C) Le sylvaner

..19.5.. Quel est l'alcool aromatique utilisé dans une préparation "à la liégeoise" ?

- A) Du calvados
- B) Du rhum
- C) Du genièvre

..19.6.. Dans quelle région produit-on le vin nommé Rancio ?

- A) Le Languedoc Roussillon
- B) La Vallée de la Loire
- C) Le Jura

..19.7.. Comment nomme-t-on cet entremets froid constitué de purée de marrons surmontée de crème Chantilly ?

- A) Le Mont D'Or
- B) Le Mont Aigoual
- C) Le Mont Blanc

..19.8.. Quelle ville française à la brandade de morue comme spécialité ?

- A) La ville de Toulon
- B) La ville de Nîmes
- C) La ville de Saint Jean de Luz

..20.1.. Quand est née la confrérie des Chevaliers du Tastevin en Bourgogne :

- A) en 1854
- B) en 1906
- C) en 1934

..20.2.. Quelle est actuellement l'épice la plus rare et la plus chère ?

- A) La muscade
- B) Le poivre
- C) Le safran

..20.3.. Lequel de ces grands crus de Bourgogne n'est pas un vin blanc ?

- A) Corton-Charlemagne
- B) Chevalier-Montrachet
- C) Grands-Echezeaux

..20.4.. Quel est l'élément caractéristique des présentations "à la forestière" ?

- A) Des petits oignons
- B) Des champignons
- C) Des pignons de pin

..20.5.. Le collage dans un chai est :

- A) L'assemblage de plusieurs vins pour élaborer un cru.
- B) L'habillage des bouteilles en plaçant l'étiquette.
- C) En clarifiant le vin pour éliminer les particules en suspension dans le vin.

..20.6.. Quel arbre les Chaldéens nommaient-ils "arbre de vie" ?

- A) Le dattier
- B) Le figuier
- C) L'olivier

..20.7.. Lequel de ces vins n'est pas de la région de Beaune ?

- A) Pommard
- B) Chambolle-Musigny
- C) Meursault

..20.8.. Qu'est-ce qu'un "hareng bouffi" ?

- A) Un filet de hareng à l'huile
- B) Un hareng non consommable
- C) Un hareng à peine salé et fumé

Feuille de correction

Les mots du Maître d'Hôtel – Livret A.02.1

Date :

Temps prévu pour réaliser l'exercice :

Questions	Q.1	Q.2	Q.3	Q.4	Q.5	Q.6	Q.7	Q.8
Pages								
1	B	C	C	A	A	C	B	A
2	C	C	C	B	A	A	C	B
3	A	B	B	A	C	A	A	C
4	A	C	B	C	C	B	A	A
5	A	A	B	B	A	B	C	C
6	A	B	B	B	C	B	C	C
7	B	A	A	A	B	B	C	A
8	C	A	C	C	B	C	B	C
9	C	C	A	C	B	C	A	A
10	C	A	C	A	A	B	C	C
11	B	B	C	A	C	C	C	A
12	B	A	B	C	A	A	B	C
13	B	C	A	C	A	A	B	C
14	C	C	A	B	B	C	B	C
15	C	A	B	C	A	A	B	C
16	A	A	C	C	B	C	B	C
17	A	B	B	A	A	B	C	C
18	B	A	C	A	C	C	C	B
19	C	C	A	B	C	A	C	B
20	C	C	C	B	C	A	B	C
Total								

Résultats de l'exercice : / 160 questions