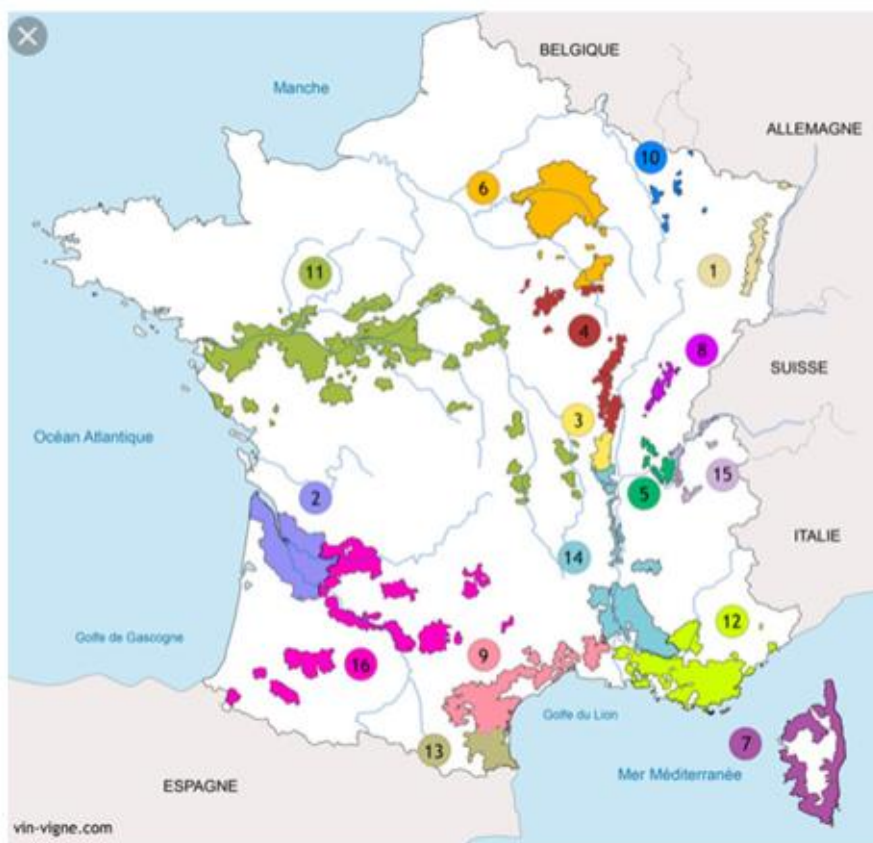


vragen voor op de site –questions pour le site

## Concours 'Junior Maître d'Hôtel Belgium Georges Samain 2020

- 1- Les régions viticoles de France, complétez ;  
Vul de wijnregio's van Frankrijk aan;



- |    |    |    |
|----|----|----|
| 1  | 2  | 3  |
| 4  | 5  | 6  |
| 7  | 8  | 9  |
| 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 |
| 16 |    |    |

- 2- Mettez à côté de chaque trappiste son pays d'origine  
Plaats telkens het land van herkomst naast de Trappistbieren

Trappe		Engelszell	
Westmalle		Rochefort	
Tre Fontane		Orval	
Zundert		Tynt Meadow	
Achel		Chimay	
Spenser		Westvleteren	

- 3- En outre plus des 2 vins de pays suivants, il existe, en Belgique, 7 appellations (vins tranquilles et effervescents). Citez-les.

Naast deze landwijnen bestaan er in België nog 6 erkende herkomstbenamingen (stille en mousserende wijn). Noem ze.

Vin de Pays de Wallonie  
BGA Vlaamse Landwijn

- 4- Donnez la traduction en anglais  
Geef de vertaling in het Engels  
Bleu, Saignant, A point, Bien cuit

- 5- Donnez le pays d'origine de ces fromages bleus. (pâtes persillées).  
Geef het land van herkomst van deze blauw geaderde kazen.

Roquefort:  
Pas de Bleu:  
Bleu d'Adèle:  
Shropshire Blue:  
Mamé Vî Bleu:  
Stilton:  
Grevenbroecker:  
Gorgonzola:  
Fourme d'Ambert:  
Bleu de Bresse:

- 6- De quoi s'agit-il ?  
Over wat gaat het hier?

Zalto, Spiegelau, Riedel, Schott Zwiesel

7- Donnez une brève explication;  
Geef een korte uitleg;

Enomatic:

On the rocks:

Copita:

Jockey:

LBV:

Ouzo:

FTGFTOP:

Espresso Cortado:

Twist:

Assam:

Espresso con panna:

Darjeeling :

Arabica:

Rim:

Straight up:

Auguste Escoffier :

Bourbon:

Dash:

Lapsang Souchong:



Concours Prosper Montagné:

- 8- Il est Premier Maître d'Hôtel de la Belgique 2020, encerclez votre réponse  
Omcirkel de naam van de 1<sup>e</sup> Maître d'Hôtel van België 2020

P.H. Cuvelier, I. Vanhonnacker, M. Verstuyft, A. De Brouwer

Il est le Champion du monde des maîtres d'hôtel 2020, encerclez votre réponse

Omcirkel de naam van de beste Maître d'Hôtel van de wereld 2020

Valentin Mérot, Elsa Jeanvoine, Ief Vanhonnacker

- 9- Le guide Michelin 2020. Quelles adresses se trouvent en Wallonie, en Flandre ou à Bruxelles ;  
Michelin gids 2020, welke adressen bevinden zich in Wallonië, in Brussel of in Vlaanderen ?

Château du Mylord :

De Jonkman :

Sea Grill :

Comme Chez Soi :

Saint-Nicolas :

Nuance :

La Paix :

L'Eau Vive :

Pastorale :

L'Air du Temps :

Le Chalet de la Forêt :

La Table de Maxime :

Cuchara :

D'Eugénie à Emilie :

Bon Bon :

- 10- Allergènes, encercler les 2 mots qui sont incorrect dans cette liste.  
Allergenen, omcirkel de 2 woorden die niet passen in deze lijst.

gluten, crustacés, cannelle, œufs, poisson, noix, soja, lait, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre, poivre blanc, mollusques

gluten, schaaldieren, kaneel, eieren, vis, noten, soja, melk, selder, mosterd, sesamzaad, zwaveldioxide, witte peper, weekdieren

11- Citez les trois sortes de caviar les plus commercialisées  
Welke zijn de drie meeste verkochte kaviaarsoorten?

Que veut dire l'indication « MALOSSOL » sur une boîte de caviar  
Wat betekent MALOSSOL

12- Quel ct et matériel pour homard « belle vue » ?  
Welk bestek en materiaal voor kreeft « belle vue »?

13- Qu'est-ce qu'une tartine à huîtres ?  
Wat is oesterbrood ?

14- Qu'est-ce qu'un :  
Wat begrijp je onder :

- a. vinaigre à huîtres – oesterazijn
- b. Iberico
- c. porc Ibérique - Iberisch varkensvlees
- d. Anodonte
- e. Mulette

15- Quelle est la particularité d'un « Grison des alpes »  
Wat is er specifiek aan « Grison des alpes »?

16- Que désignes des moules « arquées »  
Wat begrijp je onder moules « arquées »

17- Quel est le nom d'un saumon Atlantique ?  
Wat is de naam voor Atlantische zalm?

18- Quelle est la particularité d'un Salmo Troll ?  
Wat is het specifieke aan Salmo Troll?

19- Qu'est-ce qu'un Saumon Gravlax et la sauce Grelette qui l'accompagne  
Wat is Gravlax zalm en de bijbehorende Grelettesaus?

20- Qu'est-ce qu'un – wat is

- a. Tuber melanosporum
- b. Tuber magnatum

21- Combien de pourcent de foie doit contenir une terrine minimum pour avoir l'appellation foie « GRAS » ?  
Hoeveel minimum procent van de lever moet een terrine bevatten om de herkomstbenaming foie "GRAS" te hebben?

22- Quel est la particularité d'un, complétez :  
Wat is het specifieke aan, vul aan:

	variété - type	particularité het specifieke
Roquefort		
Langres		
St Maure de Touraine		
Vacherin Mont d'Or du Haut Doubs		
Valençay		
Salers		
Morbier		

23- Un client vous questionne sur les produits suivants, pouvez-vous lui donner en quelques mots une explication claire.

Een klant vraagt u naar de volgende producten, kunt u hem in een paar woorden een duidelijke uitleg geven.

- Holstein:
- Asperges à la Flamande - Asperges op Vlaamse wijze
- Pluma Ibérico bellota
- Huîtres Gillardeau n 5 oesters
- Blinis – Blini
- Canard Mulard eend
- Cannelé bordelais
- Fraises Gariguette aardbeien
- Chocolat araguani chocolade
- Salicorne – passe-pierre – zeekraal
- Faisselle

24- Le restaurant dans lequel vous travaillez se targue de ne cuisiner qu'avec des produits du terroir wallon et de saison. Pouvez-vous dès lors relier les mois avec les produits.

Het restaurant waar u werkt is er trots op alleen te koken met Waalse en seizoensgebonden streekproducten. Kan je de maanden dan verbinden met de producten.

<b>Produits Product</b>		<b>Saison / période / mois Seizoen / periode - maand</b>
Mûre Braambes		
Poule faisane Hen van fazant		
Jet de houblon Hopscheuten		
Truite Fario Fario forel		
Fraises de pleine terre Volle grond aardbeien		
Poire doyenne du comice Doyenne peer		
Endive Witloof		
Sanglier Everzwijn		

Asperges blanches Witte asperges		
Chapon Kapoen		
Canard sauvage Wilde eend		

25- Pouvez-vous expliquer en quelques mots les appellations suivantes :

Kun je de volgende benamingen in een paar woorden uitleggen:

Argenteuil :

Crécy :

Dubarry :

Minestrone :

Lyonnais :

26- Quelle différence faites-vous entre une Sauce Mousseline et Hollandaise ?

Welk verschil is er tussen een mousselinesaus en een Hollandaisesaus?

27- Les appellations suivantes désignent ...

Wat betekenen volgende herkomstaanduidingen ...

- Demoiselles de Cherbourg :
- Belon :
- Marennes:
- Creuses :
- Plates :
- Bouchot :
- Chapon – kapoen :
- Prince de Bretagne :



28- Définissez Sablage et sabrage du champagne  
Definieer Sablage en sabrage van champagne

Sablage :

Sabrage :

29- Pouvez-vous citez la région d'origine des fromages (AOP ou IGP)  
suivants :

Kunt u de volgende regio van herkomst van de kazen (BOB of BGA) noemen:

Brie :

Livarot :

Cantal :

Beaufort :

Maroilles :

Sainte-Maure :

Brocciu :

Chaource :

Morbier :

Munster :

Brillat-Savarin :

30- Pouvez-vous différencier Armagnac et Cognac dans le mode d'élaboration :  
Kan je Armagnac en Cognac onderscheiden in de bereidingsmethode?

Cognac:

Armagnac :

31- Définissez les boissons apéritives suivantes :  
Geef de definitie van de volgende aperitief dranken

Vermouth :

Bitters :

Rhum Agricole – ambachtelijke rum :

Mezcal :

Brandy :

32- Comment appelle-t 'on le secteur d'activité chargé d'assurer le service des repas en chambre ?

Hoe noemt men de dienst die maaltijden op de kamer serveert?

33- Expliquez les termes de vin suivants ou écrivez l'abréviation au complet :  
Leg de volgende wijn termen uit of schrijf voluit

- INAO:

- carafe aviné – een karaf vineren:

- Dégustation hédoniste – een hedonische degustatie:

- Mutage :

34- Citez les deux grandes catégories d'eaux minérales :

Noem de twee grote categorieën van mineraalwater:

35- Op basis van welke alcoholische drank is de koffie gemaakt?

Quelle boisson alcoolisé fait la base de ce café ?

- Irish Coffee - café Irlandais:
- Hasseltse koffie – Hasselt Coffee:
- Normandische koffie – Café Normand:
- French Coffee:
- Italian Coffee:

36- Geef 7 van de 10 grondstoffen voor het bereiden van een savoyard

Donnez 7 des 10 ingrédients pour faire un savoyard

37- Geef alle benodigheden voor het bereiden in de zaal van een steak tartaar

Donnez tous les ingrédients pour la préparation en salle d'un steak tartare

38- Geef de volledige klassieke garnituur voor gerookte zalm

Donnez la garniture classique d'un saumon fumé

41- Wat moet men als kelner serveren of bijzetten bij oesters natuur, garnituur en bestek?

Des huîtres nature, quel est l'accompagnement et les couverts ?

42- Duid drie soorten ham aan in de lijst  
Trois jambons, encerclez votre réponse

Parma, Mozzarella, Iberico, Ganda, Gillardeau, Conférence,  
Chaumes, Mirabelle

43- Verbind beide kolommen. Plaats telkens het juiste cijfer vooraan, zie vb. 111

A chaque mot de la colonne de gauche correspond un mot de la colonne de droite. Combinez ces correspondances en utilisant le même chiffre dans chaque couple. Voir exemple 111

111	Pinot Noir	111	Spätburgunder
	doyenné du comice	1	kaas, fromage
	Cortès	2	oester, huître
	merlot	3	appel, pomme
	lamsvlees, de l'agneau	4	eetdruif, raisin de table
	Hellem	5	wijndruif, cépage
	Gillardeau	6	cognac
	Sevruga	7	pruim, prune
	Fine Champagne	8	old fashioned
	Leopold 3	9	pré sale
	shaker	10	peer, poire
	bouchot	11	koffie, café
	kanzi	12	sigaar, cigare
	short drink	13	kaviaar, caviar
	Pont l'Evêque	14	cocktail
	Reine claude	15	mosselen, moules

44- Geef met 1 woord aan waarover men hier spreekt.

Choisissez un mot ci-dessous, mettez ce mot à côté de la colonne de gauche

Davidoff

Ruby

La Trappe

barbarie

brioche

Chivas Regal

Izarra

pointes vertes de Nice  
 conférence  
 Fines de claires  
 BelOrta  
 Arabica  
 Xérès  
 bacardi  
 Wépion  
 Marc de ...

Plaats naast de kolom hierboven het juiste woord van hieronder:  
 aardbeien, fraises – sherry – sigaar, cigare – destillaat, distillat –  
 broodje, pain – koffie, café – eend, canard – rhum – asperges –  
 oesters, huîtres – trappistenbier, bière trappiste – peer, poire – porto –  
 keurmerk van Belgische groenten en fruit, des fruits et des légumes de  
 chez nous - whisky - kruidenlikeur, liqueur à base de plantes et d'épices,

45- Uit welk land komt volgend product?  
 Donnez le pays d'origine de ces produits

Roquefort :  
 Cava :  
 Amaretto :  
 Château d'Yquem :  
 Manzanilla :  
 Muscat de Beaumes de Venise :  
 Gouda :  
 La truffe blanche de Piemont :  
 Cheddar:  
 Barolo:  
 Jamon Iberico:  
 Sekt:  
 Tequila:  
 Zino Davidoff:  
 Filliers Jenever:

46- Welk basisproduct gebruikt men in onderstaande bereiding?  
 Quel produit de base utilise-t-on dans la préparation ci-dessous ?

- Clamart:
- Crécy:
- Lyonnaise:
- Dyonnaise:
- Dubarry:
- Parmentier:
- Crêpe Normande:
- Florentine:
- Pré salé:

- Argenteuil:
- Doria:
- Portugaise:

Plaats één van onderstaande woorden bij een klassieke bereiding hierboven.  
bloemkool – spinazie – mosterd – tomaten – erwtjes – komkommer –  
aardappelen – lamsvlees – appelen – wortelen – asperges - ui

Choisissez un de ces mots pour accompagner une préparation ci-dessus  
chou-fleur – épinards – moutarde – tomates – petits pois – concombre –  
pommes de terre – de l'agneau – pommes – carottes – asperges - oignon

47- Geef de 3 hoofdbestanddelen van deze 4 klassieke cocktails.

Donnez les 3 composants principaux de ces 3 cocktails classiques.

- Side Car
- White Lady
- Paradiso
- Gin Fizz

48- Welk bestek legt men voor .... En aan welke kant van het bord?

Quels couverts pour quel plat ? Et de quel côté de l'assiette ?

- Oesters natuur – huîtres nature
- Geglaceerde oesters in Champagne – Huîtres glacées au Champagne
- Spaghetti Bolognaise
- Slakken met lookboter in het huisje geserveerd – Escargots, beurre à l'ail
- Geflambeerde Suzette flensjes - crêpes suzette flambées
- Kreeft in schoonzicht - homard en belle vue
- Gecarameliseerde flensjes met appelen - crêpe normande
- Ananas met Kirsch - ananas au kirsch
- Coupe vanilleroomijs met warme chocoladesaus – dame blanche
- Osso Bucco

49- Noteer voor de volgende Franse AOP's hun wijnregio en telkens ook de belangrijkste druivenvariëteit.

Veillez donner pour ces appellations françaises à chaque fois la région de production et le cépage majoritaire.

APPELLATIE APPELLATION	REGIO RÉGION	BELANGRIJKSTE druivenvariëteit LE CEPAGE MAJORITAIRE
Gigondas	Côtes du Rhône	Grenache noir
Saint-Emilion		
Cahors		
Vin jaune		
Chablis		
Cornas		
Gevrey-Chambertin		
Tavel		
Savennières		
Bandol		
Condrieu		
Muscat de Corse		
Madiran		
Sauternes		
Puligny-Montrachet		
Pauillac		
Pouilly-Fumé		

50- Beantwoord elke vraag door het vakje rechts aan te kruisen.

Répondez à chaque question en cochant la case à droite

1 bonne réponse à chaque fois!

Telkens 1 correct antwoord mogelijk!

A	B	C
---	---	---

- De begroeting bij het binnenkomen:
  - A. gebeurt eerst door de gasten
  - B. gebeurt eerst door de bediening
  - C. kan zowel door de gast als de bediening gebeuren
  
- Handdrukken:
  - A. de gast reikt eerst de hand
  - B. de bediening reikt eerst de hand
  - C. kan zowel door de gast als de bediening gebeuren
  
- Gasten begeleiden aan tafel:
  - A. doen we links van de gasten
  - B. doen we rechts van de gasten
  - C. doen we door voorop te lopen
  
- Hoe begroet je minister De Croo (mijnheer) met zijn echtgenote?
  - A. goede middag minister De Croo, mevrouw De Croo
  - B. Goede middag mevrouw en mijnheer De Croo
  - C. Goede middag mijnheer de minister, mevrouw De Croo
  
- Bij een klacht:
  - A. benoem je de oplossing, niet de oorzaak
  - B. zeg je sorry, maar dat jij er niets aan kan doen
  - C. excuseer je je en je zegt dat het vandaag dan ook wel heel erg druk is
  
- Een klagende gast:
  - A. probeer je te kalmeren
  - B. vermijd je zoveel mogelijk
  - C. onderbreek je niet + heb je oogcontact
  
- Welke zin is juist?:
  - A. een klacht is niet altijd een geschenk
  - B. een klacht is een gratis advies
  - C. je kan toch niets doen om een vervelende situatie goed te maken
  
- Welke zin is juist?:
  - A. Je dient je niet te excuseren indien je niet in fout bent
  - B. Je benoemt de klacht zelf niet, dit maakt het nog erger
  - C. Bij afscheid kom je kort terug op de klacht
  
- De eerste indruk:
  - A. kan bijgestuurd worden door een perfecte dienst
  - B. blijft niet altijd bij
  - C. is alles bepalend



- Het zijn onze klanten die ons salaris betalen.
  - A. neen, dit doet onze baas
  - B. ja, dit is juist
  - C. neen, dit doen onze klanten en onze baas
  
- Goede gastvrijheid:
  - A. is toelichting geven op het eten
  - B. dit bepaalt dé toegevoegde waarde
  - C. is een stap meer dan het aanbieden van extra service
  
- Gastvrijheid
  - A. is voldoen aan de behoeften van de gast
  - B. heeft met ervaring te maken
  - C. kan je leren
  
- L'accueil des invités :
  - A. se fait d'abord par les invités
  - B. se fait d'abord par le serveur
  - C. peut être fait à la fois par l'invité et le serveur
  
- Serrer la main:
  - A. l'invité tend la main
  - B. le serveur tend la main
  - C. peut être fait à la fois par l'invité et le serveur
  
- Accompagner les hôtes à leur table:
  - A. du côté gauche des convives
  - B. du côté droit des convives
  - C. le serveur passe devant
  
- Comment saluez-vous le ministre avec sa femme?
  - A. bonjour Ministre Dermagne, Madame Dermagne
  - B. bonjour Madame et Monsieur Dermagne
  - C. bonjour Monsieur le Ministre Dermagne, Madame Dermagne
  
- Dans un restaurant il y a une plainte:
  - A. vous nommez la solution, pas la cause
  - B. vous dites désolé, mais vous ne pouvez pas l'aider
  - C. vous vous excusez et vous dites qu'il y a beaucoup de travail aujourd'hui
  
- Un invité qui veut se plaindre:
  - A. vous essayez de le calmer
  - B. vous l'évitez autant que possible
  - C. ne pas l'interrompre + vous cherchez un contact visuel
  
- Quelle phrase est correcte?:
  - A. une plainte n'est pas toujours un cadeau
  - B. une plainte est un conseil gratuit
  - C. vous ne pouvez rien faire pour compenser une situation désagréable

- Quelle phrase est correcte?:
  - A. vous ne devriez pas vous excuser si vous n'avez pas fait d'erreur
  - B. vous ne nommez pas la plainte vous-même, cela ne fait qu'empirer les choses
  - C. avant le départ, vous reviendrez brièvement à la plainte
  
- La première impression:
  - A. peut être ajusté par un service parfait
  - B. ne colle pas toujours
  - C. détermine tout
  
- Nos clients paient notre salaire.
  - A. non, notre patron le fait
  - B. oui, c'est correct
  - C. non, nos clients et notre patron le font
  
- Top hospitalité:
  - A. bien expliquer les plats
  - B. cela détermine la valeur ajoutée
  - C. est encore plus que d'offrir un service supplémentaire
  
- L'hospitalité
  - A. est de répondre aux besoins de l'invité
  - B. a à voir avec l'expérience
  - C. peut-on apprendre