



TEST DE POSITIONNEMENT

Réaliser une gamme de desserts contemporains et de saison pour sa boutique ou son restaurant

Nom – Prénom :

Date :

Bienvenue au test de positionnement pour la formation "Réaliser une gamme de desserts contemporains et de saison". Ce test vise à évaluer vos connaissances préalables en pâtisserie et votre aptitude à créer des desserts innovants et adaptés aux saisons. Il comprend 20 questions à choix multiples, chacune avec 4 propositions de réponses. Choisissez la réponse qui vous semble la plus appropriée.

****Questions:****

1. **Quelle est la principale différence entre un dessert classique et un dessert contemporain ?**

- a) Les desserts classiques utilisent des ingrédients simples, tandis que les desserts contemporains sont complexes.
- b) Les desserts classiques sont traditionnels, tandis que les desserts contemporains sont innovants.
- c) Il n'y a pas de différence significative.
- d) Les desserts contemporains sont moins sucrés que les desserts classiques.

2. **Quelle est l'importance de l'esthétique dans la réalisation des desserts contemporains ?**

- a) Aucune importance, seul le goût compte.
- b) Elle est primordiale pour impressionner visuellement les clients.
- c) Elle est négligeable.
- d) Elle est moins importante que la qualité des ingrédients.

Document actualisé le 19/04/2024



3. Qu'est-ce qu'un dessert de saison ?

- a) Un dessert qui peut être consommé à n'importe quelle saison de l'année.
- b) Un dessert dont les ingrédients principaux sont disponibles et au meilleur de leur qualité à une période spécifique de l'année.
- c) Un dessert qui ne contient que des ingrédients de saison.
- d) Un dessert qui n'est pas populaire en dehors de sa saison.

4. Qu'est-ce qu'un dressage moderne pour un dessert ?

- a) Un dressage simple et traditionnel.
- b) Un dressage artistique et élaboré.
- c) Un dressage sans aucune attention portée à l'esthétique.
- d) Un dressage avec des éléments comestibles non conventionnels.

5. Pourquoi est-il important de maîtriser les techniques de base en pâtisserie avant de créer des desserts contemporains ?

- a) Pour suivre les tendances actuelles.
- b) Pour comprendre la structure des desserts et savoir les modifier.
- c) Pour économiser du temps et de l'argent.
- d) Pour impressionner les collègues.

6. Qu'est-ce qu'un dessert à l'assiette ?

- a) Un dessert servi dans un bol.
- b) Un dessert servi dans une tasse.
- c) Un dessert présenté de manière esthétique sur une assiette.
- d) Un dessert servi dans une boîte.

7. Quels sont les avantages d'utiliser des fruits de saison dans les desserts ?

- a) Ils sont moins chers.
- b) Ils sont plus sucrés.

Document actualisé le 19/04/2024



- c) Ils sont plus frais et ont meilleur goût.
- d) Ils sont plus faciles à trouver.

8. Qu'est-ce qu'une ganache ?

- a) Un gâteau au chocolat.
- b) Un mélange de chocolat et de crème.
- c) Un biscuit sec.
- d) Un coulis de fruits.

9. Quel est le rôle de la gélatine dans les desserts ?

- a) Elle donne de la couleur.
- b) Elle apporte du moelleux.
- c) Elle sert de liant.
- d) Elle donne de la consistance et permet de figer les préparations.

10. Quelle est la principale fonction du sirop dans les desserts ?

- a) Apporter de la douceur.
- b) Apporter de l'humidité.
- c) Apporter de la couleur.
- d) Apporter du croquant.

11. Quelle est la différence entre la crème pâtissière et la crème anglaise ?

- a) La crème pâtissière contient plus de sucre que la crème anglaise.
- b) La crème pâtissière contient des jaunes d'œufs et de la farine, tandis que la crème anglaise ne contient que des jaunes d'œufs.
- c) Il n'y a pas de différence significative.
- d) La crème pâtissière est plus liquide que la crème anglaise.

12. Quelle est l'importance de la balance en pâtisserie ?

Document actualisé le 19/04/2024



- a) Aucune importance, les mesures approximatives suffisent.
- b) Elle permet d'obtenir des résultats précis et constants.
- c) Elle est utilisée uniquement pour la décoration des desserts.
- d) Elle n'est pas nécessaire si l'on suit une recette à la lettre.

13. Quelle est la principale fonction des blancs d'œufs dans les desserts ?

- a) Apporter de la couleur.
- b) Apporter de la légèreté et du volume.
- c) Apporter de l'humidité.
- d) Apporter du moelleux.

14. Quelle est la température idéale pour conserver les desserts au réfrigérateur ?

- a) Entre -10°C et 0°C.
- b) Entre 0°C et 4°C.
- c) Entre 4°C et 10°C.
- d) Au-dessus de 10°C.

15. Quelle est la différence entre une crème fouettée et une crème montée ?

- a) Il n'y a pas de différence.
- b) La crème fouettée est sucrée, tandis que la crème montée ne l'est pas.
- c) La crème fouettée est légère et aérée, tandis que la crème montée est plus dense.
- d) La crème fouettée est utilisée uniquement comme garniture, tandis que la crème montée est utilisée comme base de dessert.

16. Quelle est la fonction du caramel dans les desserts ?

- a) Apporter de la douceur.
- b) Apporter de la couleur et du goût.
- c) Apporter de la légèreté.
- d) Apporter de la texture croquante.

Document actualisé le 19/04/2024



17. Quelle est la principale caractéristique d'un dessert "glacé" ?

- a) Il est servi chaud.
- b) Il est servi froid et contient de la glace.
- c) Il est servi avec un glaçage.
- d) Il est servi avec une sauce chaude.

18. Pourquoi est-il important de maîtriser la technique de la cuisson à blanc en pâtisserie ?

- a) Pour obtenir une couleur dorée.
- b) Pour cuire complètement les desserts.
- c) Pour éviter que la pâte ne se rétracte pendant la cuisson.
- d) Pour rendre les desserts plus croustillants.

19. Qu'est-ce qu'une meringue ?

- a) Un type de crème.
- b) Un biscuit sec.
- c) Un dessert glacé.
- d) Un mélange de blancs d'œufs et de sucre battus en neige.

20. Quelle est la principale différence entre un glaçage miroir et un glaçage fondant ?

- a) Le glaçage miroir est brillant et transparent, tandis que le glaçage fondant est opaque.
- b) Le glaçage miroir est opaque, tandis que le glaçage fondant est transparent.
- c) Il n'y a pas de différence.
- d) Le glaçage miroir est utilisé pour les gâteaux, tandis que le glaçage fondant est utilisé pour les tartes.

****Barème de Notation:****

- Chaque réponse correcte vaut 1 point.

- La note maximale est de 20 points.

Document actualisé le 19/04/2024



- Le pallier de notation est le suivant :
- 0-10 points : Connaissance de base
- 11-15 points : Bonne connaissance
- 16-20 points : Excellente connaissance

Assurez-vous de répondre à toutes les questions avant de soumettre votre test. Bonne chance !

Signature stagiaire :

Document actualisé le 19/04/2024

RAINE MANON 1 CHEMIN DE GAGE , 69380 - CHAZAY-D'AZERGUES – Siret : 87942702900027 – Enregistré sous le n°84692024169 auprès du préfet de région : Auvergne Rhône-Alpes – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. – Naf : 85.59B – TVA : FR21879427029 – RCS : CHAZAY-D'AZERGUES – Capital : / € – Tel : 06 26 58 52 02 – Email : contact@toukui.fr – Site internet : <https://toukui.fr/>