

1) Quelles sont les caractéristiques du métier de cuisinier selon Yohann ?

- travailler un produit
- élaborer un plat
- être en accord avec la salle et le chef de cuisine
- constituer un plat
- satisfaire le client

2) Quel diplôme a passé Yohann pour devenir cuisinier ?

Un BEP culinaire option cuisine

3) Quels sont les différents types de cuisine ?

- traditionnelle
- gastronomique
- de cantine
- de collectivité

4) Quel est le type de cuisine pratiquée par Yohann et quelles sont ses caractéristiques ?

Il fait de la cuisine traditionnelle où il utilise des produits simples et de qualité provenant, si possible, de la production locale.

5) Qui travaille avec Yohann ?

- le chef de cuisine
- le chef de partie (les viandes)
- le commis de cuisine

6) Quelles sont les qualités nécessaires pour être cuisinier ?

- la rigueur
- l'organisation
- l'efficacité

7) Qu'est-ce qui plaît à Yohann dans la cuisine ?

- l'odeur
- le goût
- faire plaisir au client.

8) Que veut faire Yohann dans l'avenir ?

- devenir chef de cuisine dans ce restaurant
- ouvrir son propre restaurant

9) Quels produits et plats finis voit-on dans cette vidéo ?

*(La réponse dépendra du niveau de compréhension et de vocabulaire de l'apprenant)*