La cuisine et les ustensiles – Test 1

Nom: Classe: Date: Score: / 30

Faites ce test en ligne et vérifiez vos réponses immédiatement

Pour chaque question, choisissez la bonne réponse (A, B, C ou D).

Partie 1 : Les objets de la cuisine

Choisissez le mot qui complète le mieux chaque phrase ou qui répond à la question.

1. You keep milk, cheese and butter cold in the _____.
   A oven **B** fridge **C** sink **D** cupboard
2. After dinner, I wash the dirty plates in the _____.
   A kettle **B** pan **C** sink **D** freezer
3. I use a _____ to boil water for tea.
   A fork **B** plate **C** knife **D** kettle
4. Which thing do you use to cut bread?
   A a knife **B** a spoon **C** a cup **D** a glass
5. We usually eat soup with a _____.
   A fork **B** spoon **C** knife **D** plate
6. The ice cream is in the _____ because it must stay very cold.
   A oven **B** toaster **C** freezer **D** microwave
7. Which word is NOT a kitchen object?
   A frying pan **B** pillow **C** saucepan **D** chopping board
8. An oven is something you use to _____.
   A keep food cold **B** wash dishes **C** cut vegetables **D** cook or bake food
9. Put some cereal in a _____ and add milk.
   A bowl **B** glass **C** kettle **D** oven
10. A _____ is a book with instructions for making different dishes.
    A menu **B** receipt **C** cookbook **D** shopping list

Partie 2 : Verbes de cuisine et collocations

Choisissez le mot ou l'expression qui convient pour chaque phrase.

11. Use a knife to _____ the skin off the apple.
    A pour **B** peel **C** stir **D** bake
12. _____ the milk into a glass, please.
    A Cut **B** Bake **C** Chop **D** Pour
13. Can you _____ the table, please? Dinner is ready.
    A make **B** set **C** do **D** put

© PDFTests.com – Gratuit pour un usage personnel et en classe

14. Put the eggs in hot water and _____ them for eight minutes.
A boil **B** peel **C** slice **D** roast

15. Which word is wrong in this sentence? "My brother cooks a cake every Sunday."
A brother **B** cooks **C** cake **D** Sunday

16. Who is going to _____ the washing-up tonight?
A make **B** wash **C** do **D** clean

17. _____ the soup slowly with a spoon so it doesn't burn.
A Chop **B** Stir **C** Peel **D** Slice

18. _____ the onion into small pieces.
A Chop **B** Pour **C** Boil **D** Stir

19. Can I have a _____ of bread with my soup?
A bottle **B** cup **C** bar **D** slice

20. Don't forget to _____ the oven when you finish cooking.
A take off **B** put off **C** turn off **D** get off

Partie 3 : Lecture et familles de mots

Lisez le texte, puis choisissez la bonne réponse à chaque question.

Cooking with Grandpa Kenji

Every Saturday, Lucía visits her grandfather, Kenji. He is a wonderful cook, and he loves teaching her new recipes. Last Saturday they made vegetable soup.

First, Lucía washed the carrots and potatoes in the sink. Then Grandpa Kenji showed her how to chop an onion. 'Be careful. This knife is very sharp,' he said. The onion made Lucía cry a little, and they both laughed.

They put the vegetables in a large saucepan with some water and a little salt. While the soup was boiling, Lucía stirred it with a wooden spoon. After thirty minutes, the vegetables were soft.

Grandpa Kenji tasted the soup. 'Mmm, it needs some pepper,' he said. Then they set the table and sat down to eat. The soup was hot and delicious. After lunch, Lucía did the washing-up, and her grandfather dried the dishes.

'Next week, let's bake bread,' he said with a smile.

21. In the text, the knife is "sharp". This means the knife _____.
A is very old **B** cuts easily **C** is made of wood **D** is very heavy

22. What did they cook the soup in?
A a bowl **B** a kettle **C** an oven **D** a saucepan

23. "After thirty minutes, the vegetables were soft." Here, "soft" means _____.
A not hard any more **B** very cold **C** very salty **D** not ready

24. Grandpa Kenji "tasted" the soup. This means he _____.
A smelled it **B** put more water in it
C tried a little of it **D** made it hotter

25. "The soup was delicious." This means it was _____.
A too salty **B** very big **C** cold **D** very good to eat

© PDFTests.com – Gratuit pour un usage personnel et en classe

26. "Lucía did the washing-up." This means she _____.

A cooked lunch **B** washed the dishes **C** cleaned the floor **D** went shopping

27. Grandpa Kenji is a wonderful cook. He really loves _____.

A cooker **B** cooking **C** cooked **D** cooks

28. I put too much salt in the soup. Now it's very _____.

A salt **B** salted **C** salty **D** salts

29. Lucía stirred the soup with a _____ spoon.

A wood **B** wooden **C** woody **D** woods

30. Next week they want to bake bread. A person whose job is to bake bread is a _____.

A bakery **B** baking **C** baked **D** baker

© PDFTests.com – Gratuit pour un usage personnel et en classe

Corrigé – La cuisine et les ustensiles – Test 1

1 B	2 C	3 D	4 A	5 B	6 C	7 B	8 D	9 A	10 C
11 B	12 D	13 B	14 A	15 B	16 C	17 B	18 A	19 D	20 C
21 B	22 D	23 A	24 C	25 D	26 B	27 B	28 C	29 B	30 D

Explications

1. **B** – Un « fridge » (réfrigérateur) garde les aliments au frais.
2. **C** – Un « sink » (évier) contient de l'eau et on y lave la vaisselle.
3. **D** – Un « kettle » (bouilloire) sert à faire bouillir de l'eau.
4. **A** – On coupe les aliments avec un « knife » (couteau).
5. **B** – La soupe est liquide, on la mange donc avec une « spoon » (cuillère).
6. **C** – Un « freezer » (congélateur) garde les aliments congelés et très froids.
7. **B** – Un « pillow » (oreiller) va sur le lit, pas dans la cuisine.
8. **D** – Un « oven » (four) chauffe les aliments : on peut y cuisiner ou y faire cuire des gâteaux.
9. **A** – On mange les céréales avec du lait dans un « bowl » (bol).
10. **C** – Un « cookbook » contient des « recipes » (recettes). Un « receipt » est le ticket de caisse qu'on reçoit quand on paie.
11. **B** – « To peel » signifie éplucher, enlever la peau d'un fruit ou d'un légume.
12. **D** – On « pour » (verse) les liquides dans un verre ou une tasse.
13. **B** – La collocation correcte est « set the table » (mettre la table).
14. **A** – On « boil » (fait bouillir) les œufs dans de l'eau chaude.
15. **B** – On dit « bake a cake » ou « make a cake », mais pas « cook a cake ».
16. **C** – La collocation correcte est « do the washing-up » (faire la vaisselle).
17. **B** – « To stir » signifie remuer, tourner une cuillère dans un liquide.
18. **A** – « To chop » signifie couper quelque chose en petits morceaux.
19. **D** – On dit « a slice of bread » (une tranche de pain).
20. **C** – On utilise « turn off » (éteindre) pour les appareils comme les fours et les lumières.
21. **B** – Un couteau « sharp » (bien aiguisé) coupe facilement.
22. **D** – Le texte dit qu'ils mettent les légumes dans une grande « saucepan » (casserole).
23. **A** – Les légumes cuits deviennent « soft » (tendres), pas « hard » (durs).
24. **C** – « To taste » signifie goûter un peu d'un plat pour vérifier sa saveur.
25. **D** – « Delicious » signifie que c'était très bon.
26. **B** – « Do the washing-up » signifie laver les assiettes, les tasses et le reste de la vaisselle.
27. **B** – Après « love », on utilise la forme en -ing : « cooking ».
28. **C** – « Salty » est l'adjectif qui décrit un aliment contenant beaucoup de sel.
29. **B** – « Wooden » est l'adjectif qui signifie « made of wood » (en bois).
30. **D** – Un « baker » est une personne (le boulanger). Une « bakery » est le magasin ou le lieu où l'on fabrique le pain (la boulangerie).

© PDFTests.com – Gratuit pour un usage personnel et en classe

Notes pour l’enseignant: Proposez ce test après une séquence sur la nourriture, la cuisine ou la maison. Il peut servir d'évaluation rapide ou de devoir à la maison. Il cible des erreurs typiques du niveau A2, comme « cook a cake » au lieu de « bake a cake », « make the table » au lieu de « set the table » ou « make the washing-up » au lieu de « do the washing-up ». Il vérifie aussi la confusion entre « recipe », « receipt » et « menu », d'autant plus fréquente chez les francophones que « recette » ressemble à « receipt ». En prolongement, les élèves peuvent rédiger leur propre recette simple en réutilisant les verbes de la partie 2.

© PDFTests.com – Gratuit pour un usage personnel et en classe