

1. Où est-ce qu'on pourrait aller pour faire des achats à Paris ? De quel genre ? Parlez-en
2. Quels sont les lieux plus particuliers que vous choisiriez pour vous promener avec vos amis à Paris ? Et pourquoi ?
3. Pouvez-vous citer quelques sites consacrés à l'art et à la culture, en toute forme, à Paris ?
4. Du point de vue administratif-politique, quels sont les endroits les plus importants à Paris ?
5. Quels sont les lieux panoramiques d'où on pourrait admirer Paris ? Parlez-en
6. Si une personne célèbre meurt, dans quels lieux pourrait-on trouver sa tombe ou son urne funéraire à Paris ?
7. Quels sont les monuments de Paris qui vous rappellent Rome ? Pouvez-vous en parler ?
8. Quels sont les sièges d'importantes institutions à Paris ?
9. Quels sont les records du Musée du Louvre ? Qu'est-ce que vous pouvez dire sur cet important établissement ?
10. Qu'est-ce que c'est le Palais Bourbon ? Qu'est-ce que c'est le Palais du Luxembourg ?
11. Qu'est-ce que pouvez-vous dire à propos de la Tour Eiffel ?
12. Qui est-ce Bartholdi ? Que pouvez-vous dire à ce propos ?
13. Qu'est-ce que pouvez-vous dire à propos de la Place de la Concorde ?
14. Pouvez-vous citer trois caractéristiques de l'Arc de triomphe ?
15. Qu'est-ce que pouvez-vous dire à propos de la Place Vendôme ?
16. Qu'est-ce que c'est Montmartre ? Comment est-ce qu'on y arrive ? Qu'est-ce qu'il y a à visiter ?
17. Que pouvez-vous dire de la Place de la Bastille ?
18. Où se trouve le Ministère de la Justice à Paris ? Pouvez-vous citer d'autres sièges d'importantes institutions ?
19. Qu'est-ce que c'est que le Panthéon ? Qui est-ce qui prend d'importantes décisions concernant le Panthéon ?
20. Comment est-ce qu'on divise Paris ? Pouvez-vous citer d'importants monuments pour chaque partie et en parler ?
21. Qu'est-ce que ce sont les DROM et les COM ?
22. Qu'est-ce que c'est que la francophonie ? Et Francophonie ?
23. Qu'est-ce que la France métropolitaine et la France d'Outre-mer ? Parlez-en
24. Combien de régions est-ce que la France a ? Est-ce que vous vous en rappelez quelques-unes et quelques caractéristiques (d'au moins 2 régions) ?
25. Qui est la Marianne ? (origine du nom, symbole, représentations célèbres, VIP choisies par l'Association Maires de France)
26. Quels sont les symboles officiels et non officiels de la France et pourquoi ?
27. Quel est le signifié du drapeau français ? (signifié, histoire, obligations)
28. Quelle est la devise française et où est-ce qu'on la trouve ?
29. Et quel est l'hymne officiel et quelle est la raison de son nom ?
30. Quelle est la région la plus petite et la plus grande ?
31. Parle d'une région du sud
32. Parle d'une région du nord
33. Quelle est la région qu'on appelle avec un acronyme et quelles sont ses caractéristiques ?
34. Quelle est la ville-région qui donne son nom à un produit ou une recette ? (**Dijon, champagne, galettes bretonnes, bœuf bourguignonne**)
35. Mentionnez des attractions touristiques naturelles et d'autres construites par l'homme avec la région (**falaises, saint Malo, mont saint Michel, plages 3 cathédrales, maison colombage, miroir, Carnac, châteaux, menhir, aquarium**)
36. Trois villes qui sont célèbres pour leurs cathédrales. Lesquelles ? **Strasbourg, Marseille, Notre-Dame**
37. Il y a 3 petits îlots célèbres. Lesquels et où ils sont ? Parlez des régions **saintmalo, mont saint michel, ile de la cité**
38. Recettes de desserts typiques et la région (**galette, cannelé, gaufres mais Belgique**)
39. Qu'est-ce que c'est Carnac et où se trouve-t-elle ? Où est l'endroit où il y a des trous qui suivent la même disposition qu'à Carnac ? Parlez de la région **BRETAGNE**
40. Où est-ce qu'on produit le camembert ? Parlez de la région **NORMANDIE**
41. Où est-ce qu'on produit une célèbre moutarde ? Parlez de la région **BOURGOGNE**
42. Quelle est la ville célèbre pour ses 3 fleuves et quels sont ces fleuves ? où se trouve-t-elle et qu'est-ce qu'on peut dire encore sur la région ? **AUVERGNE**

43. Quelle est la région où les attractions principales se développent autour d'un fleuve ? Et quels sont ces attractions ? **LOIRE**
44. Du point de vue européen il y a une région très importante, laquelle et pourquoi ? Parlez-en **ALSACE**
45. Pouvez-vous vous rappeler d'un célèbre met à base de poisson ? parlez de la région **PACA**
46. Une recette typique à base de bœuf et l'autre à base de lait ou d'œufs
47. Deux vins célèbres typiquement français, lesquels et région
48. Qu'est-ce que vous pouvez dire à propos des services qu'un fournisseur peut offrir ? Quelles sont les aspects à attentionner ?
49. Quelle est la démarche qu'un restaurateur suit quand il veut commencer un rapport de travail avec un fournisseur ? Quelles sont les questions importantes à poser ?
50. Qu'est-ce que c'est que le diagramme de production ? Pouvez-vous en parler ?
51. Combien de critères pour choisir un fournisseur pouvez-vous vous rappeler ? Lesquels ? Parlez-en
52. Quels sont les différents types de fournisseurs ? et pour chacun pouvez-vous trouver des avantages et des inconvénients ?
53. Quelles sont les possibles façons pour trouver un fournisseur ?
54. Combien de types de dates d'échéance connaissez-vous ? Parlez-en
55. Que pouvez-vous dire du stockage sec non alimentaire ?
56. Combien de type de stockage est-ce qu'il y a ? Lesquels ? Parlez-en
57. Que pouvez-vous dire du stockage froid positif et négatif ?
58. Qu'est-ce qu'il faut faire une fois que la marchandise du fournisseur arrive ? Quelle est l'étape successive ?
59. Que pouvez-vous dire du stockage sec alimentaire ?
60. Quels sont les méthodes physiques de conservation ? Parlez-en
61. Quels sont les méthodes chimiques de conservation ? Parlez-en
62. Pour quelle raison on utilise le séchage en l'air et la lyophilisation avec les aliments ? Parlez-en
63. Quelles sont les méthodes « mixtes » de conservation ? C'est-à-dire des méthodes où il y a une action combinée ?
64. Pour quelle raison on utilise la pasteurisation et la stérilisation avec les aliments ? Parlez-en
65. Pour quelle raison on utilise la réfrigération et la congélation avec les aliments ? Parlez-en
66. Comment est-ce qu'on pourrait définir l'**HACCP** ? Quels sont les 3 aspects majeurs ?
67. Quels sont les dangers ? Qu'est-ce que c'est la méthode des 5 M ?
68. Quels et combien de risques on doit évaluer en ce qui concerne l'**HACCP** ?
69. Que pouvez-vous dire à propos des mesures de contrôle concernant le **HACCP** ?
70. Quel type d'établissement est concerné par les obligations de l'**HACCP** ?
71. Combien et quelles personnes doivent être formées sur l'**HACCP** ?
72. Pour combien d'années la certification, une fois prise, est valable ?
73. Quelle est la forme d'état de la **Belgique** ?
74. Quelle est sa capitale et qu'est-ce qu'on peut dire sur elle ? (**institutions, Palais de justice, langues, Atomium, Manneken-Pis**)
75. Quels sont les symboles de la Belgique ?
76. Combien et quelles sont les langues officielles ?
77. Quels sont les produits et les plats typiques ? (**moules et frites, chocolat, bières, gaufres de 2 types**)
78. Quels sont les records de la Belgique ? (**châteaux, chocolat, bières, BD, femmes ministres, autoroute**)
79. Quelles sont les stratégies-astuces non numériques qu'on peut utiliser pour la promotion d'un restaurant ?
80. Quelles sont les stratégies numériques qu'on peut utiliser pour la promotion d'un restaurant ?
81. Quels sont les avantages des réseaux sociaux ?
82. Quels sont les caractéristiques importantes pour un site internet ?
83. Quels sont les atouts d'une campagne digitale ?
84. Quels sont les facteurs importants à prendre en compte pour organiser un banquet ?
85. Quelles sont les différentes formules et les mets pour chaque formule ?

86. Quelles sont les caractéristiques de la salle ?
87. En fonction de quoi change le prix pour un banquet ?
88. Quel est le type de buffet conseillé pour une rencontre de travail avec 25 personnes qui ont 45 minutes pour une pause déjeuner selon vous?
89. Quelle sont les différences entre allergies et intolérances ?
90. Quels sont les problèmes d'une personne cœliaque ?
91. Qu'est-ce qu'elle peut faire pour résoudre ces problèmes ?
92. Quels sont les céréales qu'elle ne peut pas introduire dans son régime ?
93. Quelles recettes pouvez-vous préparer pour elle ? Au minimum 3.
94. Quels sont les troubles alimentaires ? Décrivez-les
95. Quel est le fil rouge parmi ces problèmes et comment peut-on intervenir selon vous?
96. Essayez de trouver tout ce que vous pouvez mettre en relation avec le concept d' EAU
97. Essayez de trouver tout ce que vous pouvez mettre en relation avec le concept de VIN
98. Essayez de trouver tout ce que vous pouvez mettre en relation avec le concept de PIERRE
99. Essayez de trouver tout ce que vous pouvez mettre en relation avec le concept de GRAIN
100. Essayez de trouver tout ce que vous pouvez mettre en relation avec le concept de LOI