

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2011**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

CUISINE

SUJET N° 5

La filière fruits et légumes

Vous êtes cuisinier dans un restaurant traditionnel du Sud-Ouest. Chaque année à la fin du mois de juin, le chef organise un repas en l'honneur de ses fournisseurs pour les remercier de leur collaboration. Ils fourniront les produits de saison. Votre chef vous demande de travailler avec lui sur le choix des produits qui composeront son menu.

MENU

Velouté de légume froid aux copeaux de foie gras, croustillant de ventrèche.
Pavé de bœuf de l'Aubrac, aligot revisité et sa poêlée de champignons.
Profiteroles aux fruits frais (*choux garnis de crème mousseline à la vanille et de fruits frais en brunoise, accompagné d'un décor à base de fruits et d'un coulis de fruits de saison*)

Question 1 : En quelle saison le repas est-il organisé ? Citez quatre fruits et quatre légumes de cette saison.

Question 2 : Quels légumes proposeriez-vous pour réaliser le velouté de légume froid ? Composer la poêlée de champignons ?

Question 3 : Quels fruits proposeriez-vous pour : Tailler la brunoise composant la profiterole ? Réaliser le décor de fruits ? Réaliser le coulis de fruits ?

Question 4 : A partir de vos réponses précédentes, de quelle catégorie de fruits ou légumes avez-vous besoin ? Donnez la couleur de l'étiquette correspondante et justifiez votre réponse.

Vous pouvez vous aider du tableau suivant pour structurer vos réponses.

Question	Proposition	Catégorie et justification
Réaliser le velouté de légume froid ?		
Composer la poêlée de champignons ?		
Tailler la brunoise composant la profiterole ?		
Réaliser le décor de fruits ?		
Réaliser le coulis de fruits ?		

BAREME :

Question 1 : 5 points

Question 2 : 2 points

Question 3 : 3 points

Question 4 : 10 points