

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE  
HÔTELLERIE- RESTAURATION  
SESSION 2011**

**ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE**

**CUISINE**

**SUJET N° 8**

**LES PRODUITS DE PATISserie**

Vous êtes responsable du poste de pâtissier au sein d'une brasserie parisienne. Votre employeur vous demande de changer le mode de fabrication des différents desserts proposés. L'utilisation des PAI vous paraît indispensable.

Question 1 :

Présentez les avantages et inconvénients de l'utilisation de ce type de produit.

Question 2 :

Afin de convaincre votre employeur de votre choix, proposez-lui différentes formes de présentation des PAI de pâtisserie.

Question 3 :

Proposer une assiette de desserts qui peut être cuisinée à base de plusieurs PAI.

**BAREME :**

Question 1 : 8 points

Question 2 : 6 points

Question 3 : 6 points