

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2011**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

CUISINE

SUJET N°6

Les PAI

Vous êtes cuisinier dans une brasserie chic de bord de mer qui a obtenu un grand succès cette saison. Le nombre de clients ne cesse d'augmenter notamment grâce à la grande qualité des desserts qui sont proposés à la carte.

Malheureusement, la cuisine étant trop petite, il n'est pas possible d'embaucher. Aussi, le gérant de l'établissement demande au chef et à son équipe de réfléchir à la possibilité de remplacer certains produits par des PAI.

Voici le menu fixe proposé aux habitués la saison prochaine :

Tarte fine *gambas/mandarines*, salade d'herbes fraîches, vinaigrette aux agrumes
Terrine de foie gras au cacao et son mesclun, caramel au gingembre

Pavé de cabillaud mi-salé, jeunes légumes et coulis des trois poivrons
Pièce de bœuf, pommes pont neuf sauce béarnaise

Tartelette aux prunes, coulis de prunelles au Paxaran (alcool Basque à base de prunelles)
Crème brûlée à la vanille « comme avant »

Question 1 : Qu'est ce qu'un PAI ?

Question 2 : Citez deux avantages et deux inconvénients de ces produits.

Question 3 : Selon vous, quels plats ne faut-il surtout pas modifier ? Justifier votre réponse.

Question 4 : Choisissez quatre plats et faites des propositions concrètes et détaillées en intégrant des PAI.

BAREME :

Question 1 : 2 points

Question 2 : 4 points

Question 3 : 4 points

Question 4 : 10 points