

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2011**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

CUISINE

SUJET N° 4

La filière volaille

Vous venez d'être embauché(e) en tant qu'économe au restaurant « Les Dombes » situé dans la région Bressane. Le chef soucieux d'utiliser des produits régionaux, souhaite mettre en avant la volaille à sa carte. Il vous demande donc le travail suivant :

Question 1 :

Vous décidez de comparer les élevages AOC et Industriel ; aidez-vous du tableau pour répondre.

Type d'élevage	Alimentation	Mode de vie (espace et parcours)	Age d'abattage
Industriel			
AOC			

Question 2 :

Le chef de cuisine souhaite utiliser la volaille de Bresse. Citez deux signes distinctifs apposés sur la volaille garantissant que celle-ci est une authentique volaille de Bresse.

Question 3 :

Quelles sont les différentes présentations commerciales des volailles que vous connaissez ?
Quelles en sont les principales caractéristiques ?

Ex : volaille effilée : Ablation des intestins par l'orifice cloacal, les poumons, cœur, foie et gésier restent à l'intérieur de la volaille, les pattes, le cou et la tête, sont conservés

Question 4 :

Selon vous quels critères influent sur la qualité d'une volaille ?

BAREME :

Question 1 : 6 pts

Question 2 : 4 pts

Question 3 : 6 pts

Question 4 : 4 pts