

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE**  
**HÔTELLERIE- RESTAURATION**  
**SESSION 2011**

**ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE**

**CUISINE**

**SUJET N° 3**

**Plan Alimentaire et concept de production**

Vous êtes chef de production dans une cuisine centrale qui livre des repas aux cuisines satellites de plusieurs collèges et lycées de la région. Afin de satisfaire l'équilibre des repas servis, vous avez mis en place un plan alimentaire.

Question 1 :

Définissez les termes de cuisine centrale et cuisine satellite.

Question 2 :

Pourquoi un repas doit-il être équilibré ? Quelle est la composition générique d'un repas équilibré ?

Question 3 :

Retrouver la formule générique utilisée pour la réalisation du menu du midi et proposer un plat pour le menu du soir.

MENU	LUNDI MIDI	FORMULE GENERIQUE	LUNDI SOIR	FORMULE GENERIQUE
ENTREE	Blanc de poireaux			Charcuterie
PLAT PRINCIPAL	Navarin d'agneau			Plat protidique (Poisson)
GARNITURE	Pomme vapeur			Cuidités
LAITAGE	Emmental			Produit laitier
DESSERT	Compote de poires			Crudités

Question 4 :

La cuisine centrale fonctionne en liaison froide. Après avoir expliqué ce type de liaison, vous en présenterez les avantages et les inconvénients.

**BAREME :**

**Question 1 : 4 pts**

**Question 2 : 5pts**

**Question 3 : 5pts**

**Question 4 : 6 pts**