

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2011**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

CUISINE

SUJET N° 10

La filière viande de boucherie

En tant que chef de partie dans un restaurant vous devez faire une recherche sur les « viandes » afin de permettre au chef de cuisine d'élaborer sa carte.

Question 1 :

Dans votre recherche, vous indiquerez quels sont les différents animaux de boucherie et leur famille.

Question 2 :

Situer les différentes parties anatomiques des animaux et nommer les catégories correspondantes.

Question 3 :

Associez une technique de cuisson en fonction du morceau de chaque catégorie.

Barème :

Question 1 : 4 points

Question 2 : 8 points

Question 3 : 8 points