

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2011**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

CUISINE

SUJET N° 7

Le matériel de cuisson

Après quelques années en tant que cuisinier en Angleterre, vous rentrez en France et souhaitez, avec votre associé ouvrir en région parisienne une petite brasserie proposant des plats d'inspiration anglo-saxonne.

Votre carte sera restreinte et vous souhaitez proposer, les plats suivants. Ils sont tous réalisés entièrement maison :

Œufs brouillés au saumon d'Atlantique

(Cassiolette garnie avec des œufs brouillés et un fleuron de pâte feuilletée)

Fish and chips

(Filet de poisson frais pané et frit, accompagné de pommes de terre fraîchement taillées et frites, sauce mayonnaise maison)

Canon d'agneau à la menthe et petit pois frais au basilic

(Filet d'agneau mis sous vide, poché à la vapeur et cuit à la sonde. Coloré à la poêle au moment de l'envoi, accompagné de petits pois cuits comme à la française avec du basilic)

Trifle

(Verrine montée avec une tranche de génoise punchée au sirop, recouverte d'une crème pâtissière assez souple, de fruits rouges, décorée de chantilly et d'un coulis de fruits rouges)

Question 1 : Dans le local cuisine, tout est à faire. Il faut notamment acheter le matériel. Vous avez carte blanche ! Vous dites à votre associé que vous devez acheter un « piano ». Amusé, il vous demande ce que c'est. Proposez nous une définition claire et complète du terme « Piano ».

Question 2 : Vous devez acheter une friteuse. Votre fournisseur vous vante les mérites d'une friteuse à zone froide. Elle est plus chère et devez convaincre votre associé de l'acheter. Décrivez son fonctionnement et ses avantages.

Question 3 : Vous devez maintenant acheter un four. Quels sont les choix qui s'offrent à vous ? Quel est celui qui vous semble approprié à votre cuisine ?

Question 4 : Compte tenu du menu, citez le matériel de cuisson qui est utilisé pour la réalisation de chacun des plats.

BAREME :

Question 1 : 2 points

Question 2 : 4 points

Question 3 : 6 points

Question 4 : 8 points