

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2011**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

CUISINE

SUJET N° 2

Les PAI

Vous êtes second dans une cuisine collective de la région parisienne. L'établissement utilise de nombreux produits des gammes 4 et 5, qui semblent nuire à sa réputation. Le chef de cuisine vous demande donc une étude approfondie de ce type de produits.

Question 1 :

Définissez les produits de 4^e et 5^e gamme. Donnez un exemple pour chacun. Connaissez-vous d'autres gammes de produits ?

Question 2 :

Définissez l'abréviation PAI et citez 3 avantages et 3 contraintes d'utilisation de ces produits.

Question 3 :

Quelles sont les gammes de produits utilisées dans un concept de cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité ?

Question 4 :

Dans quel type d'établissement utilise-t-on exclusivement des produits de 4^e et 5^e gamme ? Donnez un exemple d'enseigne commerciale.

Question 5 :

Selon vous, l'utilisation de PAI dans l'élaboration d'un plat a-t-elle une influence sur la qualité organoleptique de celui-ci ? Justifiez votre choix.

BAREME :

Question 1 : 4 pts

Question 2 : 5 pts

Question 3 : 4 pts

Question 4 : 2 pts

Question 4 : 5 pts