

SUJET N° 9

Menus et cartes

Vous travaillez au service du chef de cuisine au sein d'une auberge familiale dans la région parisienne. Il vous demande de participer au renouvellement des plats de la nouvelle carte de printemps.

Question 1

Quelles sont les principales contraintes qui vont influencer vos choix ?

Question 2

Identifiez les erreurs à ne pas commettre lors de la rédaction de la carte.

Question 3

Proposez quelques supports originaux afin de rédiger votre nouvelle carte.

Question 4

Elaborez un menu typique de restauration traditionnelle (entrée- plat- dessert) qui mettrait en valeur les fruits et légumes primeurs et les produits régionaux.

Barème :

Question 1 : 6 points

Question 2 : 4 points

Question 3 : 4 points

Question 4 : 6 points