

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE  
HÔTELLERIE- RESTAURATION  
SESSION 2013**

**ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE**

**CUISINE**

**SUJET N° 9**

**Les produits traditionnels en pâtisserie**

Pour valoriser son restaurant, votre Chef de cuisine organise les mercredis après-midi, des cours, pour les enfants, de fabrication de gâteaux et autres pâtisseries.

**Question 1: Il vous demande de préciser les utilisations culinaires des produits suivants :  
Le chocolat, la farine, les levures et la gélatine.**

**Question 2: Le sucre est très utilisé en pâtisserie pour ses propriétés spécifiques ; mis à part son côté sucré, quelles sont les autres utilisations du sucre ?**

**Question 3: Pour informer les enfants, présentez les différentes formes de commercialisation des sucres.**

**Question 4 : Proposez la fabrication de deux entremets l'un à base de chocolat et l'autre à base de cacao.**

**Barème :**

Question 1 : 5 points

Question 2 : 5 points

Question 3 : 5 points

Question 4 : 5 points