

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2013**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

CUISINE

SUJET N° 4

Matériel de cuisson

Vous travaillez dans un restaurant de haute-montagne. Le chef de cuisine souhaite changer son matériel de cuisson. Avec ce nouveau matériel, il souhaite résoudre quelques problèmes qu'il rencontre actuellement.

Le chef : « La cuisine est très petite, le vieux four vapeur et le four à air pulsé prennent beaucoup de place ».

Question 1 : Que lui conseillez-vous d'acheter comme fours tout en conservant la possibilité de réaliser toutes les cuissons ?

Le chef : « Les feux vifs fonctionnent actuellement au gaz, je souhaite privilégier un système équivalent mais électrique, en conservant une excellente performance ».

Question 2 : Quel matériel peut répondre à ces objectifs ? Expliquez son mode de fonctionnement. Justifiez votre réponse.

Le chef : « La friteuse doit être remplacée car elle est encrassée, son thermostat fonctionne mal, je voudrais une friteuse à zone froide ».

Question 3 : Expliquez en quoi consiste le principe de la friteuse à zone froide et quels sont ses avantages ?

Barème :

Question 1 : 6 points

Question 2 : 9 points

Question 3 : 5 points