

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2013**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

CUISINE

SUJET N° 8

Les PAI en Pâtisserie

Vous venez d'être recruté(e) au service pâtisserie d'un restaurant d'entreprise. Les PAI sont couramment utilisés dans la restauration.

Question 1 : Que signifie P.A.I. ?

Question 2 : Citez des avantages et des inconvénients dans leur utilisation.

Question 3 : Vous devez réaliser une tarte aux pommes avec des P.A.I. Quels produits utiliserez-vous pour confectionner ce dessert ?

Question 4 : Dans quel type de restauration sont privilégiés ces P.A.I. ? Pourquoi ?

Barème :

Question 1 : 3 points

Question 2 : 6 points

Question 3 : 8 points

Question 4 : 3 points