

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2013**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

CUISINE

SUJET N° 6

Plan alimentaire

Vous êtes responsable d'une unité de cuisine de collectivité et vous devez planifier des menus dans votre établissement sur quatre déjeuners par semaine.

En collectivité, il est important de planifier l'alimentation tant pour des impératifs de gestion que pour garantir l'équilibre nutritionnel des menus proposés.

Question 1 : Proposez la structure du repas selon le plan alimentaire.

Question 2 : Proposez des appellations de plats respectant un menu équilibré sur quatre jours.

Question 3 : Pour éviter toutes répétitions et effectuer un contrôle rapide, quels sont les moyens utilisés afin de reconnaître les groupes d'aliments ?

Barème :

Question 1 : 8 points

Question 2 : 8 points

Question 3 : 4 points