

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2013**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

CUISINE

SUJET N° 2

La filière volaille

Le chef de cuisine vous inscrit au concours de cuisine, « Les Toques de Bresse ». Le thème de cette année est le produit phare de la région. Le sujet impose deux cuissons au choix pour ce plat de créativité.

Question 1 : Quel est le produit phare de la région Bressane ?

Question 2 : Ce produit est un A.O.C.. Que signifie ce sigle ? Quelles sont les conditions d'élevage et d'alimentation de ce produit ?

Question 3 : Pour vous entraîner, vous achetez des produits de moins bonne qualité parce qu'ils sont moins chers. Citez-les. Quelles différences offrent ces produits ?

Question 4 : Quelles sont les présentations commerciales de ces derniers ? Donnez des exemples pour illustrer votre réponse.

Barème :

Question 1 : 2 points

Question 2 : 6 points

Question 3 : 8 points

Question 4 : 4 points