

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2013**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

CUISINE

SUJET N° 5

Ingénierie

Le responsable de la collectivité où vous travaillez en production traditionnelle souhaite modifier le système de production. Il vous demande de mettre en place un système dit « 45 ».

Question 1 : Quelle est la particularité de ce système ?

Question 2 : Quelles zones de production et de stockage allez-vous pouvoir supprimer ?

Question 3 : Donnez les principales températures à respecter, lors d'une réalisation en liaison froide, de la production jusqu'à la distribution.

Question 4 : Pourquoi doit-on respecter ces températures en liaison froide?

Barème :

Question 1 : 4 points

Question 2 : 4 points

Question 3 : 10 points

Question 4 : 2 points