

SUJET N° 13	BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE	SESSION 2003
Série	HOTELLERIE	Durée : 10 mn
Oral de contrôle	Technologie culinaire	Prép. : 10 mn
Coef. 1	Ce sujet comporte : 1 page	Page 1/1

Sujet 3

1/1

1/ Expliquez les mots suivants :

- Label rouge : (1 points)
- A.O.C. : (1 points)
- Chapon : (1 points)

2/ Quelles différences faites vous entre un four à air pulsé et un four mixte ? (1 points)

3/ Expliquez le mot ovo produit, donnez deux exemples. (2 points)

4/ Citez 2 chefs connus du passé, 2 du moment. (2 points)

5/ Au 17^{ème} siècle un officier de bouche (travaillant pour le prince de Condé Chantilly) se suicide, en 2003 un chef connu (classé dans de nombreux guides) se suicide.

Qui sont ces deux personnages ? (2 points)