

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

Corrigé sujet 3

1/ Expliquez les mots suivants :

- Label rouge : (1 points)

*Label national, (propriété du ministère de l'agriculture et de la pêche) qui signe des produits haut de gamme, et de qualité supérieure. Ex : les volailles
Pour obtenir un produit labellisé, le producteur, doit respecter un cahier des charges.*

- A.O.C. : (1 points)

*Appellation d'Origine Contrôlée (à la base pour le vin).
Un produit A.O.C., est lié au terroir et au savoir faire des producteurs.*

- Chapon : (1 points)

*Coq castré (chaponnage), mis en épinette pour être engraisé
Poisson qui ressemble à la rascasse*

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

*le four à air pulsé brasse uniquement de l'air chauffé
le four mixte a 3 fonctions distinctes : air pulsé, vapeur, ou air pulsé combiné avec de la vapeur*

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

Œuf commercialisé hors coquille.

*Exemples : les œufs pochés vendus en saumure ou en barquettes alvéolées
L'œuf dur en barre surgelée etc.*

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

- *appréciation des jurys*

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)

Vatel et Bernard Loiseau