

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
SECTIONS EUROPÉENNES
SESSION 2009
MÉTIER DE L'HOTELLERIE
Option : Organisation et Production culinaire**

Épreuve orale spécifique de langue vivante : ANGLAIS

Partie A – 10 minutes

(à partir du sujet ci-dessous)

Partie B – 10 minutes

(travaux, activités effectués dans l'année terminale, dans la discipline non linguistique et ouverture européenne)

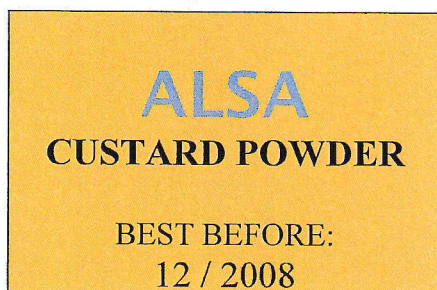
Préparation : 20 minutes

Durée de l'épreuve : 20 minutes

SUJET N°2

June 2009

It's 10 o'clock. You are a pastry cook in a restaurant in Cork, Ireland.
For the dessert of the day, the chef asks you to make a shortcrust pastry tart.
He gives you this packet of custard powder.



Can you use it? If not, tell us why.

Time is running. What can be done to be ready for lunch, knowing that we are in June.

Don't forget that your chef wants a tart.