

**BACCALAURÉATS PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE
SECTIONS EUROPÉENNES
SESSION 2016
MÉTIER DE L'HÔTELLERIE**

Épreuve orale spécifique de langue vivante: ANGLAIS

Préparation: 20 minutes

Durée de l'épreuve: 20 minutes

CORRIGE / Résultats attendus sujet 4

Le dîner devra comprendre des produits du terroir normand et/ou des plats typiques.
Il devra aussi être accompagné d'une boisson apéritive ou d'un cocktail et de deux vins en accord avec le menu.
Le candidat devra privilégier le vignoble de la vallée de la Loire pour sa proximité.

Ex : Pommeau de Normandie ou Poiré ou cocktail à base de cidre ou Calvados.

Entrée à base d'huîtres, coquilles Saint Jacques, poissons.....

Charcuteries du terroir : andouille de Vire...

Plat principal à base de poisson ou viande (tripes à la mode de Caen, agneau de pré salé, canard de Rouen...)

Dessert à base de pommes, beurre, crème fraîche...

Les boissons locales pourront aussi être utilisées dans la préparation des différents plats.

Le panier repas sera composé de produits normands en conserve ou en barquette, sandwiches préparés par l'hôtel, se consommant froids et facilement, de fromages et desserts régionaux.

Propositions de visites :

Caen, Deauville, Honfleur, plages du débarquement, le Mont St Michel, distilleries de Calvados, cidreries....