

**BACCALURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION – Option :
Organisation et production culinaire**

Épreuve orale spécifique de langue vivante : ALLEMAND

Entretien :

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° 1

Dokument 1

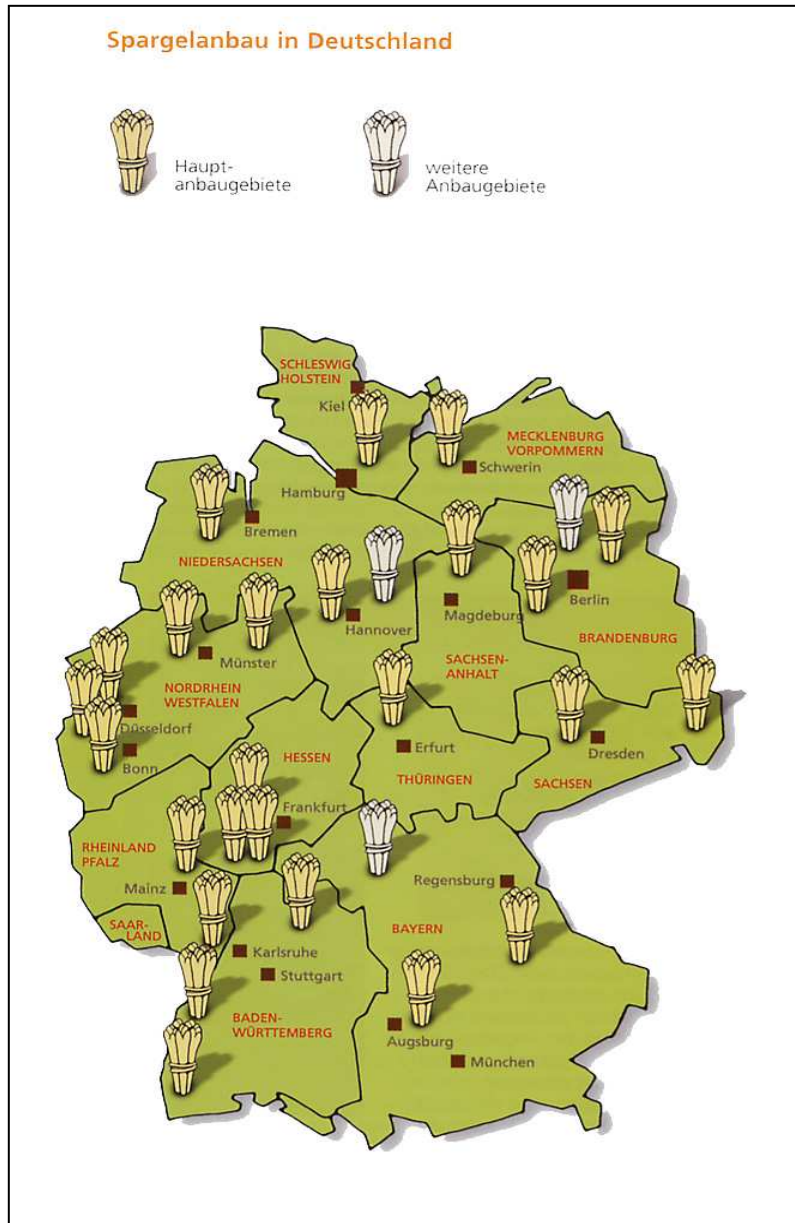


source : CMA

Fragen zum Dokument 1.

1. Suchen Sie sich auf dieser Karte drei typische deutsche Nahrungsmittel aus und beschreiben Sie diese!
2. Welche typischen Produkte haben Sie während Ihrer Praktikumszeit im Betrieb bearbeitet?

Dokument 2



Fragen zum Dokument 2.

1. Welches Nahrungsmittel wird auf dieser Karte gezeigt?
2. Spielt dieses Produkt eine wichtige Rolle in der deutschen Gastronomie? Haben wir in Frankreich auch ein ähnliches Phänomen oder gibt es typische Produkte in den verschiedenen Regionen?