

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL  
RESTAURATION – Option :  
Service et Commercialisation****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**

Nach mehreren Jahren in internationalen Toprestaurants realisiert der Österreicher Mario Lohninger nun in der Diskothek Cocoon Club in Frankfurt seinen Traum eines modernen Gourmet-Tempels. Lohninger selbst mag gern elektronische Musik. Der erst 30 Jahre alte 3-Sterne Koch will experimentelle Kochkunst mit einem innovativen musikalischen Konzept liieren.

**OPEN YOUR  
MIND**

Mario Lohningers überraschende Kombination von Elementen der traditionellen österreichischen Küche mit ausgesuchten Zutaten aus aller Welt zeugen von besonderer Kreativität und Sensibilität.

Im BedRestaurant "Silk" des Cocoon Clubs wird Essen und Trinken zu einer kunstvoll inszenierten Zeremonie mit Elementen asiatischer (man gibt die Schuhe im Entrée ab) als auch antiker (man isst liegend) Esskulturen. Legen Sie sich entspannt auf einer der weichen Matratzen (1) zurück und genießen (2) Sie mit allen Sinnen (3) die delikaten Menükreationen und das stimmungsvolle Ambiente. Die asiatisch angehauchte Musik unserer DJs steht in perfektem Einklang (4) mit den geschmacklichen Sensationen von Mario Lohningers euroasiatischer "Fusion Cuisine".

Auf den großen, weichen Matratzen finden bis zu 9 Personen bequem liegend Platz.

Aufgrund der begrenzten (5) Anzahl der Liegeplätze ist im BedRestaurant an allen Öffnungstagen eine Reservierung nötig. Bitte informieren Sie uns ebenfalls, ob Sie Vegetarier sind oder bestimmte Gerichte nicht mögen. In der Küche des Silk werden ausschließlich frische, saisonale Zutaten aus biologischer Produktion verwendet.

Im Silk dinieren alle Gäste zur gleichen Zeit. Der Empfang (6) beginnt jeden Abend um 19.30 h, ab 20.00 h wird das wöchentlich wechselnde, 10-gängige Menü serviert. Aus Rücksichtnahme auf die feinen Geschmacksnuancen und exquisiten Aromen der Speisen bitten wir Sie, im Silk nicht zu rauchen.

nach: [http://www.cocoonclub.net/main/de\\_swf.jsp](http://www.cocoonclub.net/main/de_swf.jsp), Dezember 2006

- (1) die Matraze : le matelas
- (2) genießen: savourer
- (3) der Sinn: le sens
- (4) im Einklang : en harmonie
- (5) begrenzt : limité
- (6) der Empfang : l'accueil

### **Travail à faire par le candidat :**

- 1.) Erklären Sie kurz, wer Mario Lohninger ist.
- 2.) Was ist das Originelle am Restaurant Silk?
- 3.) Was ist im Restaurant Silk neben dem Essen noch wichtig?
- 4.) Warum muss man im Silk immer reservieren?
- 5.) Wie ist ein Essen im Silk organisiert (Empfang, Essenszeiten...)?
- 6.) Wohin gingen Sie, wenn Sie während Ihres Deutschlandpraktikums ausgingen (in Kneipen, Discos ...)? Warum?