

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL SECTIONS EUROPÉENNES SESSION 2022

Cuisine

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.)

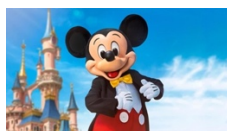
Préparation : 20 minutes

Durée de l'épreuve : 20 minutes

SUJET n° 2

SITUATION:

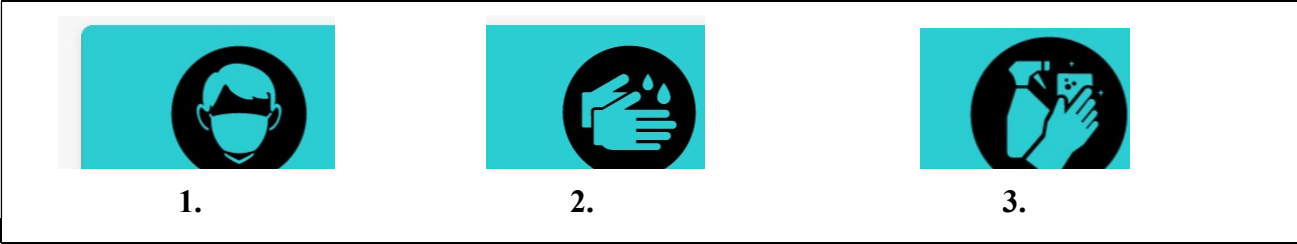
You're applying for a position as a sous-chef at The Silver Spur Steakhouse at Disneyland resort, Paris.



Your tasks:

1. Describe what dishes you will prepare in this Steakhouse restaurant. (Starters, main courses with garnishes, sauces, vegetarian options and desserts)
2. Explain how you set up a worktop in the kitchen.
3. What is the protocol in the theme park? Explain the importance during a delivery. (See **Document 1**).
4. What is your motivation to join the company?
5. What benefits do you expect of this job?

Document 1



Source : www.disneylandparis.com