

BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL

ÉPREUVE ORALE SPÉCIFIQUE – ESPAGNOL

DNL

**CUISINE
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

SUJET N° 1

**SECTION EUROPÉENNE
DURÉE DE L'ÉPREUVE : 20 minutes**

La calculatrice et le dictionnaire ne sont pas autorisés.

HISTORIA DE LA COCINA ESPAÑOLA

Orientaciones para el comentario

- ¿Qué nos aprende este documento sobre la cocina española?
- ¿Qué productos de la dieta mediterránea ofrece España?

Tarea

Eres director de la restauración de un restaurante mediterráneo...
Elabora un menú representativo de esta dieta y preséntalo a tus clientes alabando las ventajas de los productos seleccionados.

Vocabulario:

1. el valedor: *le garant*
2. el Shabat: *le Shabbat (fête juive)*
3. la dulcería: *la confiserie*
4. la herencia: *l'héritage*

Historia de la cocina española

La historia de la gastronomía española es quizá una de las más variadas e interesantes del mundo. Desde antes de los romanos, la Península Ibérica ha recibido influencias de muchas culturas y regiones, y su gastronomía ha ido evolucionando a lo largo de los siglos, con cada nueva invasión o conquista. Incluso hoy la cocina española continúa evolucionando y sigue siendo una de las mayores valedoras¹ en la promoción de la saludable dieta mediterránea.

Los romanos aportaron el aceite de oliva y el vino; los árabes sus distintos gazpachos, sistemas de irrigación, almendras y muchos otros productos hoy muy comunes y populares; las ollas que hoy conocemos no serían posibles sin la celebración del Shabat² y su específico método de preparación, y uno de los productos estrella de España, el jamón, no sería uno de los mejores del mundo si no fuese gracias a los cristianos.

La dieta mediterránea es famosa por ser muy sabrosa y saludable, y el hecho cierto es que esto es en gran medida posible por los productos naturales cultivados y recolectados en la región. Sin embargo, muchos de los ingredientes [...] no se conocían hace 500 años, como por ejemplo las populares [...] patatas, tomates, pimientos y cacao, pues todos fueron traídos a España tras el descubrimiento de América.

El cacao es uno de esos ingredientes que ha cambiado los hábitos alimenticios en todo el mundo. [...] Es gracias a la dulcería³ española que esta delicia se ha hecho tan popular en todo el mundo.

España tiene una rica herencia⁴ agrícola [...] Es uno de los mayores productores de uvas y aceitunas del mundo. Ambos productos se usan en la elaboración de otros productos estrella de España: el vino y el aceite de oliva. Ambos están protegidos también por varias Denominaciones de Origen.

Fuente : www.spanish-food.org/recetas-cocina-espanola/historia-cocina-espanola