

**BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL**

**ÉPREUVE ORALE SPÉCIFIQUE – ESPAGNOL**

**DNL**

**CUISINE  
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

**SUJET N° 6**

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

*La calculatrice et le dictionnaire ne sont pas autorisés.*

**JAMÓN IBÉRICO**

**Orientaciones para el comentario**

¿Por qué el jamón ibérico se considera como una joya de la gastronomía española?  
¿Cuáles son las recomendaciones de los productores para disfrutarlo?

**Tarea**

Eres comercial de Encinares del Sur y vendes tus jamones ibéricos. Aconsejas a los clientes para disfrutar del mejor jamón.

**Vocabulario:**

1. la joya: *le bijou*
2. alejado: *éloigné*
3. la cercanía: *la proximité*
4. el tocino: *le lard*
5. apurar: *débiter*
- 6- el maridage = le mariage
7. Encinares del Sur = marca de jamón de bellota

## **Productos 'gourmet': ¡Larga vida al jamón ibérico!**

Los productores del 'Mejor jamón de bellota ibérico de España' nos ofrecen un decálogo de recomendaciones para disfrutar al máximo en Navidad de esta joya<sup>1</sup> de nuestra gastronomía.

### **SU CONSERVACIÓN:**

- 1.(...) Hay que procurar guardar el jamón en el punto más alejado<sup>2</sup> de los focos de calor.
2. Luz fría. Es importante evitar iluminación directa con halógenos o focos.
3. Fundamental: utilizar un jamonero para fijar el jamón a la hora de cortarlo.
4. Alerta olores: también es importante evitar cercanía<sup>3</sup> con freidoras, hornos y placas.
5. El tocino<sup>4</sup>, nuestro 'aliado'. Sus lonchas blancas son perfectas para cubrir el jamón tras el corte.
6. Una vez abierto, es preferible no tardar en exceso en consumirlo.
7. Vuelta y vuelta: trata de apurar<sup>5</sup> al máximo antes girar el jamón para seguir cortándolo.
8. Los paños de algodón, otra buena opción para taparlo.
9. Fresco sí, frío no: la nevera puede darle mal sabor.
10. Si no te ves con la habilidad suficiente, nada como acudir a un cortador profesional. Te lo dará perfectamente cortado y envasado, sacándole el máximo rendimiento.

### **EL MEJOR MARIDAJE<sup>6</sup>**

Aunque, como siempre decimos, el mejor maridaje es el que más gusta a cada uno, es cierto que, cuando hablamos de jamón ibérico, los expertos suelen coincidir en que los vinos finos y los cavas combinan mejor que, por ejemplo, el clásico vino tinto. “Las burbujas de los cavas que se elaboran en España y su personalidad organoléptica hacen de ellos unos excelentes compañeros de viaje para el jamón”, aseguran desde ‘Encinares del Sur’<sup>7</sup>.