

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

THÈME 1
Organisation et Production Culinaire

Question n° 1 : 16 points (1 pt par case)

Région ou Pays	Entrée	Plat principal	Composition du plat principal	Dessert
Exemple : Languedoc-Roussillon	<i>Petit pâté de Pézenas</i>	<i>Daube de taureau à la gardianne</i> <i>Risotto</i>	<i>Ragoût de viande de taureau tomates accompagné d'un riz rond façon pilaf</i>	<i>Bras de vénus</i>
Bretagne	Cotriade	Kig ha fars	Genre de pot au feu composé de bœuf et de porc servi avec un far (farine de blé noir et de lardons cuits dans un sac fermé et poché dans le bouillon de cuisson des viandes)	Far breton ou Fraises de Plougastel au sucre
Aquitaine	Salade landaise	Cuisse de canard confite Pommes Sarladaises	Cuisse de canard gras cuite dans la graisse de canard puis colorée au four. Rondelles de pommes de terre sautées à la graisse avec truffes hachées	Gâteau basque aux cerises noires d'Ixassou
Italie	Assortiment de charcuteries (jambon San-danièle, de Parme, Coppa, Figatelli)	Osso-bucco Milanaise Spaghetti Napolitaine	Tranches de jarret de veau braisées dans une sauce brune tomate, parfumée au citron et à l'orange accompagné de spaghetti avec une fondue et concassée de tomates, saupoudrés de parmesan râpé	Tiramisu
Belgique	Waterzooï de coquillages	Carbonade de bœuf flamande Chicons braisés	Tranches de bœuf braisées longuement avec oignons émincés, cassonade brune et bière accompagnées d'endives braisées	Gaufres liégeoise

Liste non exhaustive

CORRIGÉ		
BACCALAUÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	E 1 : Épreuve Technologique Sous épreuve A 1 Technologie	
Session : 2004	Coef. : 3	Durée : 2 heures
Repère : 0406-RESTA-COR	Ce corrigé comporte 5 pages	Page : 1 / 5

Question n° 2 : 4 points

Matériel	Avantage
Plaque à induction	* Economie d'énergie importante, facilité d'entretien, sécurité, cuisine moins surchauffée, souplesse d'utilisation, chauffage plus rapide, ...
Cellule de refroidissement rapide	* Refroidissement très rapide, meilleure conservation des aliments, respect de la réglementation HACCP,...
Four multifonctions ou poly-cuiseur	* Réchauffage très rapide, économie d'énergie, possibilité de capacité importante, répartition uniforme de la chaleur, moins de graisse brûlée, remise en température des PCEA.
Cuiseur vapeur à pression	*Gain de temps, économie d'eau et d'énergie, moins de pertes sur les produits, préservation des qualités organoleptiques des aliments, économie d'entretien,...

Question n° 3 : 6 points

Gamme	Explication succincte	Avantages	Principaux légumes
Ex : Gamme 1	Légumes frais bruts à préparer entièrement	Produit de qualité, apport vitaminique important	Haricots verts crus
Gamme 2	Produits appertisés dans une boîte serties	Utilisation rapide, possibilité d'avoir plusieurs contenances, prêt à l'emploi, coût peu élevé	Choux de Bruxelles
Gamme 3	Produits surgelés par l'industrie agroalimentaire	Produits identiques aux produits bruts, sans préliminaire, qualité constante, coût peu élevé	Fleurette de brocolis
Gamme 4	Produits crus en sacs sous vide prêt à l'emploi	Produits sans préliminaires et travaillés, DLC plus longue	Carottes râpées
Gamme 5	Produits cuits en sacs sous vide prêts à l'emploi	Produits finis prêts à l'emploi, prêts à réchauffer	Pommes de terre

Question n° 4 : 4 points

a) Vous désirez proposer dans vos formules au mois de décembre du gibier. Rappelez la réglementation en vigueur concernant les gibiers sauvages et gibiers d'élevage pour cette période. (2 points)

Pour la période de décembre, les différents gibiers autorisés sont :

- le gibier sauvage (uniquement pendant la période d'ouverture de la chasse).
- le gibier d'élevage (toute l'année, à condition de s'approvisionner auprès d'un établissement autorisé par les services préfectoraux).
- Consigner les entrées et sorties sur le registre du gibier.
- Le gibier d'importation est interdit du 1 septembre au dernier jour de février.

b) Donnez la signification et un exemple de produit carné pour chaque sigle proposé.
(2 points)

Sigle	Signification	Exemple de produit carné
AOP	Appellation d'Origine protégée	Volaille de Bresse
IGP	Identification Géographique protégée	Volaille de Houdan, Agneau du Quercy, Veau de l'Aveyron et du Ségala, Charolais du Bourbonnais, etc.

Liste non exhaustive

THEME 2
Service et Commercialisation

Question n° 1 : 6 points

Formule	Avantage	Inconvénient
Achat et entretien par l'établissement	Maîtrise de la propreté et de l'usure du linge	Exige un local spacieux, du matériel d'entretien spécialisé, un personnel qualifié, choix coûteux au départ
Achat par l'établissement et entretien par une blanchisserie extérieure	Cette solution est intéressante lorsque l'entreprise de blanchissage garantit un travail de qualité	La perte et l'usure prématurée, engendrées par un manque de délicatesse, peuvent s'avérer coûteuses
Location du linge	Gestion simplifiée et précise Economie de personnel	L'établissement doit être de préférence en milieu urbain Coût relativement élevé

Question n° 2 : 8 points

Pays	Famille de produit	Produit/Marque	Élément de base du produit
<i>Exemple :</i> PORTUGAL	<i>Vin de liqueur</i>	<i>Porto blanc ou rouge</i>	<i>Vin blanc ou rouge</i>
ESPAGNE	Vin de liqueur	Jerez ou Xérès	Vin blanc
ALLEMAGNE	Eau de vie	Schnaps	Céréales ou Pommes de terre
ITALIE	Bitter	Campari	Alcool plus substances aromatiques Amandes amères
	Liqueur	Amaretto	
DANEMARK	Eau de vie	Aquavit	Céréales ou pommes De terre
GRANDE BRETAGNE	Eau de vie	Gin	Céréales et baies de genièvre
GRECE	Anisé	Ouzo	Anis vert
BELGIQUE	Boisson fermentée	Bière ou marque	Houblon et orge

Question n° 3 : 8 points

Mets	Vins AOC ou AOVDQS.	Caractéristiques du vin (couleur, type...)
<i>Exemple : Bœuf Bourguignon</i>	<i>AOC Bourgogne</i>	<i>Vin rouge souple et charnu</i>
Hûtres de l'étang de Thau (Bouzigues)	Picpoul de Pinet	Vin blanc sec, acidulé, arômes iodés, fraîcheur
Foie gras d'oie d'Alsace	Gewurztraminer vendanges tardives	Vin blanc liquoreux
Assiette de charcuteries Lyonnaise	Beaujolais	Vin rouge, léger et fruité
Brochet beurre Nantais	Muscadet de Sèvre et Maine Sur lie	Vin blanc sec et fruité, minéral et perlant
Bouillabaisse	Cassis	Vin blanc sec
Salmis de palombes	Cahors	Vin rouge charnu et corsé
Tourte aux morilles et au comté	Château Châlon	Vin jaune, sec et puissamment parfumé
Canelé bordelais	Crémant de Bordeaux	Vin blanc effervescent

Question n° 4 : 8 points.

Vin au verre	Pays	Nom du fromage
Chianti	Italie	Gorgonzola
Rioja Alta	Espagne	Manchego
Muscat de Samos	Grèce	Féta
Pinot noir du Sussex	Grande Bretagne	Stilton

b) Le fromage sera servi à l'assiette.
Précisez le grammage de fromage par personne.

- 70 grammes

c) Citez trois pains spéciaux d'accompagnement.

Pain aux noix	Pain aux raisins	Pain aux graines de pavots
---------------	------------------	----------------------------