

## PRÉSENTATION DU SUJET

Vous venez d'acquérir un bar à vin à Paris. Vous proposez à votre clientèle différentes formules composées de plats régionaux français et européens. Chaque formule propose un vin servi au verre.

La réussite de ce concept passe par l'achat de matériels adaptés et l'utilisation de produits alimentaires de différentes gammes.

## BARÈME DE NOTATION

### THÈME 1

Question n° 1	16 points
Question n° 2	4 points
Question n° 3	6 points
Question n° 4	4 points

**TOTAL 30 points**

### THÈME 2

Question n° 1	6 points
Question n° 2	8 points
Question n° 3	8 points
Question n° 4	8 points

**TOTAL 30 points**

**NB : Toutes les pages sont à remettre avec la copie, sauf la page 1.  
Aucun document personnel n'est autorisé, calculatrice interdite.**

SUJET		
<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION</b>	<b>E 1 : Épreuve Technologique Sous épreuve A 1 Technologie</b>	
Session : <b>2004</b>	Coef. : <b>3</b>	Durée : <b>2 heures</b>
Repère : 0406-RESTA	Ce sujet comporte 6 pages	Page : <b>1 / 6</b>

**THÈME 1**  
**Organisation et Production Culinaire**  
 (à remettre avec la copie)

**Question n° 1 : 16 points**

Sélectionnez des plats français et européens pour les formules qui seront proposées à la clientèle.

*NB : Évitez les appellations du type « à la champenoise » ou autres titres qui ne laissent pas entrevoir une composition significative.*

Région ou Pays	Une entrée	Un Plat principal	Composition du plat principal	Un dessert
<b>Exemple : Languedoc- Roussillon</b>	Petit pâté de Pézenas	Daube de taureau à la gardianne Risotto	Ragoût de viande de taureau tomate accompagné d'un riz rond façon pilaf	Bras de vénus
<b>Bretagne</b>				
<b>Midi- Pyrénées</b>				
<b>Italie</b>				
<b>Belgique</b>				

(à remettre avec la copie)

**Question n° 2 : 4 points**

Citez deux avantages pour chaque matériel de cuisine que vous allez acquérir.

<b>Matériel</b>	<b>Avantages</b>
<b>Plaque à induction</b>	* *
<b>Cellule de refroidissement rapide</b>	* *
<b>Four multifonctions ou poly-cuiseur</b>	* *
<b>Cuiseur vapeur à pression</b>	* *

**Question n° 3 : 6 points**

Complétez le tableau en sélectionnant des légumes dans les différentes gammes de produits semi-élaborés.

<b>Gamme</b>	<b>Explication succincte</b>	<b>Avantages</b>	<b>Principaux légumes</b>
<b>Exemple : Gamme 1</b>	Légumes frais bruts à préparer entièrement	Produit de qualité, apport vitaminique important	Haricots verts crus
<b>Gamme 2</b>			
<b>Gamme 3</b>			
<b>Gamme 4</b>			
<b>Gamme 5</b>			

(à remettre avec la copie)

**Question n° 4 : 4 points**

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

--

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

<b>Sigle</b>	<b>Signification</b>	<b>Exemple de produit carné</b>
<b>AOP</b>		
<b>IGP</b>		

**THÈME 2**  
**Service et Commercialisation**  
**(à remettre avec la copie)**

**Question n° 1 : 6 points**

Vous souhaitez, à l'occasion de l'ouverture de votre bar à vin, choisir la formule d'entretien du linge.

Citez les avantages et les inconvénients des trois formules citées.

<b>Formule</b>	<b>Avantages</b>	<b>Inconvénients</b>
<b>Achat et entretien par l'établissement</b>		
<b>Achat par l'établissement et entretien par une blanchisserie extérieure</b>		
<b>Location du linge</b>		

**Question n° 2 : 8 points**

Vous voulez compléter la carte des apéritifs et des digestifs habituels de quelques références européennes. Complétez le tableau au regard de la famille retenue :

<b>Pays</b>	<b>Famille de produits</b>	<b>Produit/marque</b>	<b>Élément de base du produit</b>
<i>Exemple :</i> <b>PORTUGAL</b>	<i>Vin de liqueur</i>	<i>Porto blanc ou rouge</i>	<i>Vin blanc ou rouge</i>
<b>ESPAGNE</b>	Vin de liqueur		
<b>ALLEMAGNE</b>	Eau de vie		
<b>ITALIE</b>	Bitter		
	Liqueur		
<b>DANEMARK</b>	Eau de vie		
<b>GRANDE BRETAGNE</b>	Eau de vie		
<b>GRÈCE</b>	Anisé		
<b>BELGIQUE</b>	Boisson fermentée		

(à remettre avec la copie)

**Question n° 3 : 8 points**

Afin de promouvoir la vente du vin au verre, vous proposez un accord mets et vin régional. Complétez le tableau.

<b>Mets</b>	<b>Vins AOC ou AOVDQS</b>	<b>Caractéristiques du vin (couleur, type...)</b>
<i>Exemple : Bœuf Bourguignon</i>	<i>AOC Bourgogne</i>	<i>Vin rouge souple et charnu</i>
<b>Huîtres de l'étang de Thau (Bouzigues)</b>		
<b>Foie gras d'oie d'Alsace</b>		
<b>Assiette de charcuteries lyonnaise</b>		
<b>Brochet beurre Nantais</b>		
<b>Bouillabaisse</b>		
<b>Salmis de palombes</b>		
<b>Tourte aux morilles et au comté</b>		
<b>Canelé bordelais</b>		

**Question n° 4 : 8 points**

a) Vous envisagez de proposer à la clientèle des fromages européens en harmonie avec la boisson indiquée. Complétez le tableau.

<b>Vin au verre</b>	<b>Pays</b>	<b>Nom du fromage</b>
<b>Chianti</b>		
<b>Rioja Alta</b>		
<b>Muscat de Samos</b>		
<b>Pinot noir du Sussex</b>		

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

•

c) Citez trois pains spéciaux d'accompagnement.

--	--	--