

# 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 : 10 points** (0,5 pt par case)

Spécialités	Régions françaises
Pissaladière	<i>Provence Alpes Côte d'Azur</i>
Soupe au Broccio	<i>Corse</i>
Flammueküeche (tarte flambée)	<i>Alsace</i>
Aligot	<i>Auvergne</i>
Jésus de Morteau à la Vigneronne	<i>Franche Comté</i>
Gougère	<i>Bourgogne</i>
Soupe au Pistou	<i>Provence Alpes Côte d'Azur</i>
Coq au vin de Bouzy	<i>Champagne Ardennes</i>
Cassoulet de Castelnaudary	<i>Languedoc Roussillon</i>
Volaille de Bresse en Vessie	<i>Rhône-Alpes</i>
Brochet au beurre nantais	<i>Pays de Loire</i>
Tripes à la mode de Caen	<i>Normandie basse</i>
Bäckeoffe	<i>Alsace</i>
Carbonade de bœuf	<i>Nord / Pas de Calais</i>
Kouign-amann	<i>Bretagne</i>
Teurgoule de Janville	<i>Normandie basse</i>
Tarte des demoiselles Tatin	<i>Centre</i>
Tarte aux mirabelles	<i>Lorraine</i>
Pithiviers	<i>Centre</i>
Canelé Bordelais	<i>Aquitaine</i>

**Question n° 2 : 6 points**

<b>Gougère :</b> <i>Hors d'œuvre chaud bourguignon. Pâte à choux fortement fromagée, cuite en couronne.</i>
<b>Carbonade :</b> <i>Tranches de bœuf braisées longuement avec des oignons émincés, de la cassonade et de la bière.</i>
<b>Aligot :</b> <i>Mélange de tomme fraîche et de pommes de terre écrasées, relevées d'ail</i>
<b>Tarte des demoiselles Tatin :</b> <i>Tarte renversée aux pommes caramélisées (Sologne)</i>

**Question n° 3 : 6 points**

Végétaliens	Végétariens
Tout produit d'origine animale (viande, volaille, gibier, poisson, fruits de mer) Y compris les sous produits (œuf, graisse, lait, miel)	Volaille Viande Charcuterie

<b>CORRIGÉ</b>		
<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 : 0409-RESTA-COR	Ce corrigé comporte 5 pages	Page : <b>1 / 5</b>

**Question n°4 : 8 points**

Indiquez dans le tableau ci-dessous les avantages et les inconvénients de la réalisation de cette sauce selon les deux méthodes d'élaboration.

<b>Sauce Hollandaise traditionnelle</b>	<b>Sauce Hollandaise en PAI</b>
Avantages : <i>La correction est à l'appréciation des membres du jury.</i>	Avantages :
Inconvénients :	Inconvénients :

**THEME 2**  
**Service et Commercialisation**

**Question N° 1 : 2 points**

Nombre de couverts	Type de mise en place	Nombre de tables	Nombre de couverts par table
300	BANQUET	30	10
<b>Composition de la brigade de restaurant</b>			<b>Nombre</b>
Premier maître d'hôtel			1
Maître d'hôtel			3
Chef de rang			15
Sommelier			6

**Question N° 2 : 14 points**

	Menu	Argumentation Présentation du plat	Vin ou boisson	Argumentation Présentation de la boisson
<b>Apéritif</b>	Amuse-bouche : Moule de bouchot à la marinière	Moules de pleine mer cuite au vin blanc aromatisée avec des échalotes et du persil haché.		
<b>Entrée</b>	Assiette de 9 Belon n°3	Huîtres plates de Bretagne, charnues, à chair fine et iodée de taille moyenne, servies avec un beurre demi sel et tranches de pain de seigle	Muscadet de Sèvres et Maine	Vin blanc sec du pays nantais, il est vif et nerveux
<b>Poisson</b>	Bar de ligne au beurre nantais	Poisson sauvage de l'Atlantique à chair fine et délicate, ce produit de grande qualité sera servi avec une onctueuse sauce parfumée à l'échalote confite et au vin blanc de la région		

<b>Viande</b>	Volaille de Bresse « demi-deuil » en vessie	Plat exceptionnel. Cette poularde bénéficie d'une AOC. De la région Rhône-Alpes Sa chair ferme et goûteuse est parfumée avec des lamelles de truffes glissées entre la peau et la chair. Elle est pochée en vessie lui permettant de conserver tous ses arômes. Servie avec une sauce suprême truffée et petits légumes pochés	Condrieu, Hermitage ou Côte Rotie, Saint Joseph	Vin blanc demi sec, texture soyeuse, parfumé  Vin rouge fin structuré
<b>Fromages</b>	Assiette de fromages affinés du terroir normand (3 pâtes AOC.)	A l'appréciation du jury	Cidre brut	A l'appréciation du jury
<b>Dessert</b>	Gratin de fruits rouges Sabayon au champagne	Assortiment de fruits rouge frais de saison nappée d'une sauce mousseuse au champagne et gratinée	Champagne sec ou demi sec	A l'appréciation du jury

**Question n° 3 : 7 points**

<b>ITALIE</b>	<b>ESPAGNE</b>	<b>ALLEMAGNE</b>
<b>Menu</b> <b>Gnocchi à la Romaine</b> ** <b>Scampi à la Vénitienne</b> ** <b>Escalope de veau au Marsala</b> <b>Spaghetti au basilic</b> ** <b>Tiramisu</b>	<b>Menu</b> <b>Gazpacho Andaluz</b> ** <b>Gambas de Galice à la plancha</b> ** <b>Paëlla Valenciana</b> ** <b>Crème Catalane</b>	<b>Menu</b> <b>Charcuteries de la Forêt noire</b> ** <b>Sandre à la Rhénane</b> ** <b>Saucisse au cumin Berlinoise</b> ** <b>Forêt Noire</b>
<b>Apéritif</b> Vermouth (Martini, Cinzano) Bitter Campari Marsala,...	<b>Apéritif</b> Sangria, Jérez, Malaga,...	<b>Bières,</b> Marque...
<b>Vins</b> Blanc : Orvieto, Brunello di Montalcino, Albagna di Romagna,... Rouge : Chianti, Bardolino, Barolo,...	<b>Vins</b> Blanc : Rueda, Navarra, Ribero,...  Rouge : Rioja, Valdepenas, Torro, ...	<b>Vins</b> Blanc : vin de l'Arh, de la Nahe, de Franconie,...  Rouge : Palatinat, Wurtemberg, pays de Baden,...
<b>Fromages</b> Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan,...	<b>Fromages</b> Manchego, Cabrales, Mahon,... Roncal	<b>Fromages</b> Allgäuer Bergkäse, Emmentaler, ...

**Question n° 4 : 2 points**

Vous mettez en valeur deux eaux françaises et deux eaux étrangères.  
Complétez le tableau ci-dessous.

Appellation	Région ou pays	Eau plate	Eau gazeuse
Exemple : Abatilles	<i>Aquitaine</i>	X	
Vittel	Lorraine	X	
Badoit	Rhône-Alpes		X
San Pellegrino	Italie		X
Ty Nant	Royaume-Uni		X

**Question n° 5 : 5 points**

Proposez, dans le tableau ci-dessous, deux démarches commerciales pour chaque type de boissons citées (elles devront être différentes pour chaque catégorie).

Boisson	Démarche commerciale
<b>Eaux minérales</b>	* Mise en place d'une carte spécifique,... * Mise en valeur des produits sur un buffet,... (1 pt)
<b>Boissons chaudes</b>	* Chevalet sur table,... * Plateau dégustation : un mélange et un grand cru,... (2 pts)
<b>Digestifs</b>	* Voiture de digestifs,... * Service de demi dose,... (2 pts)

Liste non exhaustive