

## **PRÉSENTATION DU SUJET**

Lors du 25<sup>e</sup> festival du film américain de DEAUVILLE, un groupe hôtelier reçoit dans l'un de ses prestigieux établissements 300 clients de différentes nationalités.

Il vous est demandé de promouvoir les cuisines régionales françaises et d'assurer la qualité de la production à l'occasion du dîner de clôture.

### **BARÈME DE NOTATION**

#### **THÈME 1**

Question n° 1 : 10 points

Question n° 2 : 6 points

Question n° 3 : 6 points

Question n° 4 : 8 points

**TOTAL : 30 POINTS**

#### **THÈME 2**

Question n° 1 : 2 points

Question n° 2 : 14 points

Question n° 3 : 7 points

Question n° 4 : 2 points

Question n° 5 : 5 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.**

<b>SUJET</b>		
<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION</b>	<b>E 1 : Épreuve Technologique Sous épreuve A 1 Technologie</b>	
<b>Session : 2004</b>	<b>Coef. : 3</b>	<b>Durée : 2 heures</b>
Repère : 0409-RESTA	Ce sujet comporte 8 pages	Page 1 / 8

**THÈME 1**  
**ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**  
**(à remettre avec la copie)**

**Question n° 1 : 10 points**

Les menus sont conçus de manière à permettre aux étrangers de découvrir des spécialités régionales françaises.

Complétez le tableau ci-dessous en associant spécialité et région d'origine.

Spécialité	Région française
Pissaladière	
Soupe au Broccio	
	Alsace
Aligot	
	Franche Comté
Gougère	
Soupe au Pistou	
	Champagne Ardennes
Cassoulet	
Volaille de Bresse en Vessie	
	Pays de Loire
Tripes à la mode de Caen	
Bäckeoffe	
Carbonade de boeuf	
Kouign amann	
	Normandie
Tarte des demoiselles Tatin	
Tarte aux mirabelles	
	Réunion
Canelé Bordelais	

(à remettre avec la copie)

**Question n° 2 : 6 points**

Précisez les caractéristiques de chaque spécialité mentionnée.

<b>Spécialité</b>	<b>Descriptif</b>
<b>Gougère</b>	
<b>Carbonade de boeuf</b>	
<b>Aligot</b>	
<b>Tarte des demoiselles Tatin</b>	

**Question n° 3 : 6 points**

Vous accueillez des clients végétaliens et végétariens. Précisez au personnel de cuisine les produits **à ne pas proposer** à ces clients en complétant le tableau ci-dessous.

<b>Végétaliens</b>	<b>Végétariens</b>

(à remettre avec la copie)

**Question n° 4 : 8 points**

La diversité des produits et les nécessités d'organisation conduisent à réaliser des préparations selon les méthodes traditionnelles et aussi à utiliser des produits alimentaires intermédiaires.

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

<b>Sauce hollandaise traditionnelle</b>	<b>Sauce hollandaise en PAI</b>
Avantages :	Avantages :
Inconvénients :	Inconvénients :

**THÈME 2**  
**SERVICE ET COMMERCIALISATION**  
**(à remettre avec la copie)**

**Question n° 1 : 2 points**

Afin d'organiser le dîner de clôture du festival, vous répertoriez les informations nécessaires dans le tableau ci-dessous.

<b>Nombre de couverts</b>	<b>Type de mise en place</b>	<b>Nombre de tables</b>	<b>Nombre de couverts par table</b>
<b>Composition de la brigade de restaurant</b>			<b>Nombre</b>

(à remettre avec la copie)

Question n° 3 : 7 points

Lors du dîner qui suit la présentation des films, il est de coutume de mettre à l'honneur un pays européen. Pour chaque dîner, vous proposez :

- un apéritif typique,
- deux vins produits dans le pays retenu,
- une assiette de deux fromages AOP du même pays.

<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>Gaspacho 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>  *	<b>Apéritif</b>  *	<b>Bière (Marque)</b>  *
<b>Vins</b>  *  *	<b>Vins</b>  *  *	<b>Vins</b>  *  *
<b>Fromages</b>  *  *	<b>Fromages</b>  *  *	<b>Fromages</b>  *  *

(à remettre avec la copie)

**Question n° 4 : 2 points**

Votre chef de service vous demande de faire une proposition représentative des eaux minérales européennes. Vous mettrez en valeur deux eaux françaises et deux eaux étrangères.

Complétez le tableau ci-dessous.

<b>Appellation</b>	<b>Région ou pays</b>	<b>Eau plate</b>	<b>Eau gazeuse</b>
Exemple : <b>Abatilles</b>	<i>Aquitaine</i>	<i>X</i>	
<b>Vittel</b>			
<b>Badoit</b>			
<b>San Pellegrino</b>			
<b>Ty Nant</b>			

**Question n° 5 : 5 points**

En dehors du dîner de gala, prix tout compris, les autres repas sont facturés menu et boissons. Votre responsable vous demande de lui faire des propositions pour augmenter la vente des boissons.

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

<b>Boisson</b>	<b>Démarche commerciale</b>
<b>Eaux minérales</b>	* *
<b>Boissons chaudes</b>	* *
<b>Digestifs</b>	* *