

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 : 8 points

Complétez le tableau en proposant des mets en adéquation avec une formule brunch.

GAMME	RÉGIONS / PAYS	METS
Salade	Alsace	Salade de cervelas Salade Strasbourgeoise
	Provence / Alpes Côte d'Azur	Pissaladière Tapenade
Charcuterie	Bretagne	Andouille de Guéméné Andouillette
	Allemagne	Jambon de Westphalie Cervelas
Plat chaud	Belgique	Carbonade flamande Waterzooï de volaille
	Pays de Loire	Cul de veau à l'angevine Volaille rôtie de Loué
Dessert	Italie	Tiramisu Tarte à la ricotta
	Bourgogne	Poire dijonnaise Flan de cerises

Liste non exhaustive, à l'appréciation du jury

Question n° 2 : 7 points

<i>Type de procédure : Cuisine différée en liaison froide</i>	
<i>Phases essentielles</i>	<i>Règles d'hygiène et matériel utilisé</i>
<i>Préparations et cuisson des préparations</i>	<i>Respect des conditions de stockage des marchandises, des règles d'hygiène d'usage et de la marche en avant</i>
Refroidissement rapide	Dans une cellule de refroidissement rapide, il faut descendre la température des préparations de + 63° C à + 10° C en moins de 2 h
Conditionnement	Mise sous vide en utilisant la sous videuse. Il faut étiqueter les poches et les identifier ; la mise sous vide se fait avec des gants
Stockage	Il faut stocker les poches en chambres froides à + 3° C pendant moins de 6 jours
Remise en température	Four vapeur ou marmite. Il faut faire passer les préparations de + 10° C à + 63° C en moins de 1 h
<i>Distribution</i>	<i>La température de service du mets doit être supérieure à +63°C Tous les restes seront détruits.</i>

CORRIGÉ

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	E 1 Épreuve Technologique Sous-épreuve A 1 Technologie U A A
Session : 2005	Coef. : 3 Durée : 2 heures
Repère : 0506-RESTA-COR	Ce corrigé comporte 5 pages Page : 1 / 5

Question n° 3 : 3 points

<i>Région</i>	<i>Chef 3 macarons</i>
Alsace et Lorraine	Haeberlin, Westerman, Klein
Rhône-Alpes	Blanc, Troisgros, Bocuse, Veyrat
Ile de France	Gagnaire, Ducasse, Dutournier, Savoy, ...

Question n° 4 : 6 points

<i>Région ou Pays</i>	<i>Produits marqueurs</i>
Bretagne	Chouchen, Kouign Amman, oignons rosés de Roscoff, fruits de mer, crustacés, Cidre
Allemagne	Bière, Charcuteries, Rollmops, Sprats, Pain, Pommes de terre, Strudel
Alsace	Vin d'Alsace, Choux à choucroute, bière, Foie gras d'oie, Munster, Charcuteries,
Grèce	Féta, Huile d'olive, Vin grec, Ouzo, Yaourts

Question n° 5 : 6 points

<i>Région ou pays d'origine</i>	<i>Plat</i>	<i>Explication commerciale</i>
Belgique	<i>Waterzoï de volaille</i>	Ragoût de volaille accompagné d'une julienne de légumes, sauce blanche
Grèce	<i>Moussaka</i>	Gratin d'aubergines, viande hachée, sauce tomate
Auvergne	<i>Crème vichyssoise</i>	Potage glacé onctueux de pommes de terre, poireaux, céleri et crème
Provence	<i>Pissaladière</i>	Tarte chaude de tomates, oignons, anchois, olive niçoise.

THÈME 2
SERVICE ET COMMERCIALISATION

Question n° 1 : 6 points

Gammes	Points positifs	Points à développer
Boissons	La notion de vins vendus au verre est intéressante.	Manque de détail dans l'offre. Possibilité d'étendre la gamme des boissons. Mini carte des vins adaptée.
Mets	Gamme étendue des produits petits déjeuners Nombre de références (2 ou 3) de plats chauds cohérents	Adapter à une clientèle européenne Mise en avant d'une grosse pièce (poisson ou viande) à la voiture ou au buffet (chaffing-dish). Gammes de salades composées ou non. Proposition de fromages. Proposition plus élaborée de desserts
Suppléments		Supprimer la notion de supplément dans un forfait brunch Proposer un forfait tout compris

Répartition des points est laissée à l'appréciation du jury.

Question n° 2 : 5 points

A)

Surface moyenne prévue : 1,2 à 1,8 mètre carré par client

Justification : comme il s'agit d'une prestation buffet assis, il est indispensable de prendre en compte les trois éléments suivants, les tables dressées, l'emplacement du buffet ainsi que les flux de circulation.

B)

Capacité maximale de clientèle : surface du salon divisée par le métrage moyen

Bonne réponse entre 60 et 80 couverts

C)

Longueur de buffet suggérée : sur une base de 80 personnes prévoir 8 mètres

Méthode de calcul : jusqu'à 20 personnes, 3 mètres linéaires de buffet incompressible
+ 1 mètre linéaire de buffet par tranche de 10 couverts supplémentaires

Question n° 3 : 2 points

- Affichage à la réception de l'hôtel
- Plaquette d'informations dans les chambres
- Inscription sur les supports de vente du restaurant
- Affichage dans l'ascenseur

La liste n'est pas exhaustive

Question n° 4 : 6 points

APPELLATION	LAIT	PÂTE	PROVENANCE
Poulligny Saint-Pierre	<i>Chèvre</i>	Pâte molle à croûte naturelle	<i>Centre</i>
<i>Beaufort</i>	Vache	<i>Pâte pressée cuite</i>	Rhône-Alpes
<i>Stilton</i>	<i>Vache</i>	Pâte persillée	Royaume-Uni
Roquefort	<i>Brebis</i>	Pâte persillée	<i>Midi-Pyrénées</i>
Maroilles	Vache	<i>Pâte molle à croûte lavée</i>	<i>Nord Pas de Calais</i>
<i>Mozzarella</i>	Bufflonne	<i>Pâte filée ou fraîche</i>	Italie

Question n° 5 : 2 points

Le chaffing-dish (bain marie de service) ...	La voiture de tranche Rampe à infra-rouge...
--	---

Question n° 6 : 4 points

RÉGIONS / PAYS	DÉCOR	ANIMATION
BRETAGNE	Drapeau breton Affiches représentatives des localités touristiques de cette région (Roscoff, St Malo...) Buffet décoré avec des filets de pêches, bouées, étoiles de mer, coquillages vides...	Groupe de danse folklorique Joueur de biniou Conteur (contes et légendes de la forêt de Brocéliande) Service du cidre au tonneau
ESPAGNE	Drapeaux des provinces (basques, catalanes...) Affiches représentatives des régions touristiques. Affiche de tauromachie Buffet décoré avec des produits locaux : vins, fromages, légumes, fruits, ...	Groupe de danse folklorique : flamenco Dégustation avec commentaire de vin de Rioja (Xérès) par un producteur local Autour de la course de taureau.

Question n° 7 : 5 points

a)

Région / Pays	Eau Minérale
Auvergne	Volvic
Italie	San Pellegrino
Languedoc	Perrier
Rhône Alpes	Evian
Belgique	Spa

b)

	Appellation
AOC région Bretagne	Appellations à l'appréciation des jurys.
AOC région Pays de la Loire	
AOC région Sud-Ouest	
Vin espagnol	
Vin italien	