

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

Question n° 1 : 15 points

Le restaurant gastronomique organise chaque soir un repas à thème consacré à un pays ou une région.

Il vous est demandé de faire des propositions en complétant le tableau. Chaque proposition sera accompagnée d'une explication.

Région ou Pays	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
GRÈCE	Plat :	Plat :	Plat :
	Explication technique :	Explication technique :	Explication technique :
ILES BRITANNIQUES	Plat :	Plat :	Plat :
	Explication technique :	Explication technique :	Explication technique :
ESPAGNE	Plat :	Plat :	Plat :
	Explication technique :	Explication technique :	Explication technique :
PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR	Plat :	Plat :	Plat :
	Explication technique :	Explication technique :	Explication technique :
AQUITAINE	Plat :	Plat :	Plat :
	Explication technique :	Explication technique :	Explication technique :

(À remettre avec la copie)

Question n° 2 : 5 points

La formule buffet et la cafétéria utilisent des ovoproduits. Vous devez présenter cinq avantages liés à l'utilisation de ces produits.

1.
2.
3.
4.
5.

Question 3 : 3 points

La restauration embarquée, comme tout autre concept, implique des approvisionnements rigoureux et organisés. Indiquez trois règles d'achat à respecter.

1.
2.
3.

(À remettre avec la copie)

Question 4 : 2 points

Pour accueillir les clients dans leur cabine, vous proposez d'offrir des confiseries représentatives de régions françaises.

Complétez le tableau en indiquant le nom de ces confiseries.

RÉGION	CONFISERIE
<i>Exemple : Lorraine</i>	<i>Dragée de Verdun</i>
Bourgogne / Centre Ile de France	-
Provence Alpes Côte d'Azur Rhône Alpes	-
Aquitaine Midi Pyrénées	-
Nord Pas de Calais Basse et Haute Normandie	-

Question 5 : 5 points

Vous envisagez de recruter du personnel. Dans cette perspective, vous précisez cinq rubriques à mentionner sur une fiche profil de poste;

FICHE PROFIL DE POSTE
1.
2.
3.
4.
5.

THÈME 2
SERVICE ET COMMERCIALISATION
(À remettre avec la copie)

Question n° 1 : 15 points

Pour chaque menu présenté (thème 1 – question 1), il vous est demandé de proposer un fromage, deux vins et une autre boisson au regard du pays ou de la région cité.

RÉGION OU PAYS	FROMAGE	VIN	Autre BOISSON
GRÈCE	-	-	-
ILES BRITANNIQUES	-	-	(Sauf whisky)
ESPAGNE	-	-	-
PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR	-	-	-
AQUITAINE	-	-	-

Question n° 2 : 2 points

Les passagers ont à leur disposition 4 bars différents :

- bar à cocktails
- **bar à vins**
- piano bar
- **pub.**

Donnez la définition des deux bars suivants :

TYPE DE BAR	DÉFINITION
Bar à vins	
Pub	

(À remettre avec la copie)

Question n° 3 : 6 points

La carte du pub propose une sélection d'eaux-de-vie. Complétez le tableau suivant.

TYPE DE WHISKY	PRODUIT DE BASE	ORIGINE	MARQUE COMMERCIALE
SCOTCH WHISKY			
ARMAGNAC			
IRISH WHISKEY			
RHUM			
MIRABELLE			
VODKA			

Question n° 4 : 4 points

Dans le cadre de la cafétéria libre-service du petit déjeuner et du déjeuner, indiquez trois modes de distribution et expliquez pour chacun leur principe de fonctionnement.

MODE DE DISTRIBUTION	FONCTIONNEMENT

(À remettre avec la copie)

- Quel est le mode de distribution qui <vous semble le plus approprié ? Justifiez votre choix.

Question n° 5 : 3 points

À la cafétéria pour le service des petits déjeuners, les clients disposent d'un choix de fruits.

Complétez le tableau ci-dessous.

FRUIT	VARIÉTÉ	ORIGINE	SAISON
ANANAS			
RAISIN	AOC :		
ORANGE			