

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

À l'occasion des "Rencontres celtiques : 5 ans déjà", un nouveau concept de restauration appelé "Village Fest-Noz" est mis en place. Les régions et pays représentés cette année à la manifestation proposent leurs spécialités dans une salle de restaurant spécialement conçue au centre d'un chapiteau géant.

Le choix de la nature des produits utilisés entraîne un mode d'organisation et des équipements spécifiques.

Question n° 1 (8 points)

Définissez avec précision les quatre concepts de fabrication de base que l'on rencontre en restauration.

Concept de fabrication	Caractéristique du concept
Cuisine traditionnelle	
Cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité	
Cuisine d'assemblage	
Cuisine 45	

Question n° 2 (5 points)

À chaque concept peut correspondre une offre agroalimentaire spécifique. Vous préciserez pour chaque gamme de produits présents sur le marché ses caractéristiques et citerez un avantage et un inconvénient pour chaque catégorie.

(À rendre avec la copie)

Gamme	Définition	Avantage	Inconvénient
Première			
Seconde			
Troisième			
Quatrième			
Cinquième			

Question n° 3 : (5 points)

Afin d'organiser la production, vous mettez en évidence les principes de son fonctionnement. Présentez les cinq types de liaison possible entre la cuisine et la salle de restaurant en complétant le tableau.

Type de liaison	Principe
Flux tendu	
Liaison chaude	
Liaison froide +	
Liaison froide -	
Liaison mixte	

(À rendre avec la copie)

Question n° 4 : (12 points)

En fonction du système de restauration de type "Food-court" appliqué, vous établissez un menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert pour l'ensemble des pays et régions représentés.

Menu région "Pays Basque" pour l'Aquitaine		
	Intitulé	Explication succincte de la recette
Entrée		
Viande ou Poisson Garniture		
Dessert		

Menu région "Bretagne"		
	Intitulé	Explication succincte de la recette
Entrée		
Viande ou Poisson Garniture		
Dessert		

(À rendre avec la copie)

Menu "Espagne"		
	Intitulé	Explication succincte de la recette
Entrée		
Viande ou Poisson Garniture		
Dessert		

Menu "Royaume-Uni"		
	Intitulé	Explication succincte de la recette
Entrée		
Viande ou Poisson Garniture		
Dessert		

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

Question n° 1 : (3 points)

Pour préciser le fonctionnement de la formule "Food-court", il vous est demandé de la définir et d'en indiquer ses avantages.

Question n° 2 : (7 points)

Afin d'accompagner les mets qui sont proposés à la clientèle, vous sélectionnez pour chaque pays ou région représenté une liste de boissons. Complétez le tableau ci-dessous.

	Boisson fermentée (hors vin)	Vin blanc	Vin rouge	Eaux minérales
Bretagne	-			-
Pays Basque *	-	-	-	-
Royaume-Uni	-	-	-	-
Espagne	-	-	-	-

(* vous pouvez proposer des boissons du Sud-Ouest et du Bordelais)

(À rendre avec la copie)

Question n° 3 : (8 points)

Vous envisagez également de promouvoir les fromages. Pour cela, vous créez un stand spécial baptisé "fromages d'ici et d'ailleurs".

Proposez un assortiment de fromages.

Région / pays	Nom du fromage	Type de pâte
Bretagne - Normandie	-	-
	-	-
Pays basque	-	-
Espagne	-	-
	-	-
Royaume-Uni	-	-
	-	-

Suggérez deux façons originales de commercialiser les fromages en salle de restaurant.

1.
2.

Question n° 4 : (3 points)

Vous envisagez de présenter à la clientèle des eaux-de-vie et des liqueurs. Pour les commercialiser, il faut connaître les caractéristiques des produits proposés. Complétez le tableau afin de faciliter l'argumentation commerciale.

Digestif	Famille		Produit de base
	Eau-de-vie	Liqueur	
<i>Lambic</i>	<i>x</i>		<i>Pomme</i>
Patxaran / Patcharan			
Scotch Whisky			
Manzana			
Baileys			
Brandy			
Izarra			

(À rendre avec la copie)

Question n° 5 : (2 points)

Toutes les boissons sont distribuées dans un seul et même endroit situé au cœur du chapiteau, le bar du "Village Fest-Noz". Elles seront présentées sur une mini-carte des boissons.

Citez quatre mentions obligatoires devant figurer sur le support de vente.

-
-
-
-

Question n° 6 : (1 point)

Vous cherchez à promouvoir votre unité de restauration à l'extérieur.
Citez trois actions pouvant être proposées.

-
-
-

(À rendre avec la copie)

Question n° 7 : (5 points)

Aux abords du village et dans les rues de Lorient, vous souhaitez disposer des petites unités de restauration de type sandwicherie. Les clients pourront y déguster des tartines de pain de campagne garnies de différents jambons des pays et régions représentés.

Complétez le tableau suivant.

Appellation	Type de jambon	Origine
-	-	Bretagne
-	-	Pays Basque (Aquitaine)
-	-	Espagne
-	-	Royaume-Uni

Proposez quatre produits d'accompagnement pour compléter les tartines proposées (pains et vins exclus).

-	-
-	-

Question n° 8 : (1 point)

Certains des produits que vous allez promouvoir bénéficient d'une Appellation d'Origine Contrôlée.

Citez deux garanties conférées par l'appellation.

--	--