

# 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.**

## PRÉSENTATION DU CORRIGÉ

En août 2008, se tiendront les Jeux de la XXIX<sup>ème</sup> Olympiade à Pékin.

Vous venez de terminer votre formation. Vous êtes engagé(e) en qualité d'assistant(e) du responsable de la restauration chez un traiteur français « Lande ». Celui-ci est chargé d'organiser pour le pavillon français la restauration sur place des journalistes, des personnels techniques et des dirigeants sportifs.

Sur ce site seront proposés :

- une cafétéria d'une capacité d'accueil de 300 couverts (petits déjeuners, déjeuners et dîners),
- une brasserie de luxe d'une capacité d'accueil de 80 couverts (déjeuners et dîners),
- un salon d'une capacité d'accueil variable selon la prestation proposée.

Dans ces espaces de restauration seront réalisés :

- un cocktail sous forme de buffet dînatoire organisé à la suite de la cérémonie d'ouverture, sur le thème de la cuisine française.
- un dîner de la fédération Européenne de judo, sur le thème de la cuisine européenne

### BARÈME DE NOTATION

#### THÈME 1

Question n° 1 :	06 points
Question n° 2 :	06 points
Question n° 3 :	08 points
Question n° 4 :	06 points
Question n° 5 :	04 points

**TOTAL : 30 POINTS**

#### THÈME 2

Question n° 1 :	06 points
Question n° 2 :	07 points
Question n° 3 :	08 points
Question n° 4 :	06 points
Question n° 5 :	03 points

**TOTAL : 30 POINTS**

# CORRIGÉ

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION</b> Session : <b>2008</b>	<b>E1 : Épreuve Technologique</b> <b>Sous épreuve A1 Technologie</b>	
	Coef : <b>3</b>	Durée : <b>2 heures</b>
Repère : 0806-RESTA-COR	Ce corrigé comporte <b>7 pages</b>	Page <b>1/7</b>

**THÈME 1**  
**ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

**Question n° 1 : 6 points** (6 x 1 point)

Pour le buffet dînatoire, la cuisine française est largement représentée au travers des régions Champagne-Ardennes, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes.

Proposer deux produits marqueurs avec deux utilisations culinaires correspondant aux régions citées.

Région	Produit marqueur	Spécialité culinaire incluant le produit marqueur
Champagne-Ardennes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les poissons d'eau douce</li> <li>• La viande de gibiers</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Entrées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La truite braisée au Champagne</li> <li>• La terrine de lièvre</li> </ul>
Midi-Pyrénées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le canard mulard</li> <li>• Bœuf de Chalosse</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Plats principaux :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confit de canard</li> <li>• L'entrecôte grillée au Roquefort</li> </ul>
Poitou-Charentes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le beurre des Charentes (AOC)</li> <li>• Anguille du Marais poitevin</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Desserts :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les macarons de Montmorillon</li> <li>• Bouilliture d'anguille du Marais</li> </ul>

**Question n° 2 : 6 points** (6 x 1 point)

Pour le dîner de la Fédération Européenne de Judo, la cuisine européenne est largement représentée au travers notamment de l'Allemagne, de l'Espagne, de l'Irlande. Compléter le tableau suivant en proposant une spécialité culinaire et sa description.

Pays	Spécialité culinaire du pays	Descriptif du plat
Allemagne	<p style="text-align: center;"><b>Entrée :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les œufs brouillés aux Sprats</li> </ul>	✓ Ce sont des œufs brouillés agrémentés de beurre et de crème et de morceaux de Sprats (harengs salés et fumés).
Espagne	<p style="text-align: center;"><b>Plat principal :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Paëlla Valenciana</li> </ul>	✓ C'est un mélange de poulet, porc, chorizo, moules, calamars sautés à l'huile d'olive mélangés à du riz, du safran, des oignons, des tomates, des poivrons.
Irlande	<p style="text-align: center;"><b>Dessert :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Irish whiskey Trifle</li> </ul>	✓ Ce sont des rondelles de génoise imbibée avec un sirop aromatisé au whisky, garnie de crème anglaise et de crème fouettée.

**Question n° 3 : 8 points** (8 x 0,5 / caractéristiques + 16 x 0,25 / avantages & inconvénients)

Le traiteur « Lande » décide d'utiliser des processus de production différents selon le lieu de distribution.

- Brasserie : cuisine traditionnelle,
- Cafétéria : cuisine d'assemblage.

Citer les caractéristiques principales des deux types de cuisine en précisant pour chacune un avantage et un inconvénient.

Production	Caractéristique	Avantage	Inconvénient
<b>Cuisine traditionnelle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Produits</u> : Beaucoup de produits frais (première gamme)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bonne qualité des produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits plus chers, longs à travailler</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Locaux</u> : Toutes les zones sont nécessaires, utilisation de produits bruts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bonne qualité de la prestation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coût élevé des locaux</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Matériels</u> : Besoin de tous les matériels de la petite batterie de cuisine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson au dernier moment, respect des produits : bonne qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coût élevé de l'achat des matériels et entretien onéreux</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Personnels</u> : Besoin de personnels qualifiés et disponibles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motivation du personnel, travail de produits frais et nobles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Horaires difficiles, difficulté à trouver du personnel</li> </ul>
<b>Cuisine d'assemblage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Produits</u> : Utilisation de moins de produits frais, produits semi élaborés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits plus rapides à travailler</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité moyenne du produit fini</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Locaux</u> : Besoin de moins de zones de travail, produits semi élaborés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coût des locaux moins élevé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Production standardisée</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Matériels</u> : Besoin en matériels plus restreint</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coût des matériels moins élevé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Production standardisée</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Personnels</u> : Besoin de moins de personnels et moins qualifiés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Horaires de travail plus attrayant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perte de la motivation des personnels, tâches répétitives</li> </ul>

**Question n° 4 : 6 points** (3 x 1 point / mode de cuisson + 6 x 0,5 / exemple d'utilisation)

La cafétéria nécessite l'équipement d'un four. Votre choix se porte sur l'achat d'un four mixte en raison des possibilités de cuisson. Préciser les trois modes de cuissons possibles et donner deux exemples d'utilisation.

<b>Le four mixte</b>	
<b>Possibilités de cuisson</b>	<b>Exemples d'utilisation</b>
<b><u>Mode de cuisson 1 :</u></b> <i>Cuisson à la Vapeur : + 100 °C</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Cuisson des légumes verts</i></li><li>• <i>Cuisson des poissons</i></li></ul>
<b><u>Mode de cuisson 2 :</u></b> <i>Cuisson mixte : + 180 °C maxi</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Cuisson des volailles</i></li><li>• <i>Cuisson des rôtis de porcs</i></li></ul>
<b><u>Mode de cuisson 3 :</u></b> <i>Cuisson chaleur sèche : + 250 °C maxi</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Cuisson des rôtis de bœuf</i></li><li>• <i>Cuisson des pâtisseries</i></li></ul>

**Question n° 5 : 4 points** (4 x 1 point)

La direction souhaite vous associer au recrutement du chef de cuisine pour la brasserie de luxe.

Citer quatre qualités essentielles pour occuper cette fonction.

- 1. Qualités organisationnelles, et de management**
- 2. Maîtrise technique, connaissances culinaires**
- 3. Aptitude à motiver les personnels**
- 4. Aptitude à former les personnels**

(À l'appréciation du jury)

**THÈME 2**  
**SERVICE ET COMMERCIALISATION**

**Question n° 1 : 6 points**

Après la cérémonie d'ouverture, un cocktail dînatoire est organisé pour 300 personnes. Ce cocktail est consommé debout.  
Le pavillon français dispose de salons :

- Salon Coubertin            510 m<sup>2</sup>
- Salon Beijing              258 m<sup>2</sup>
- Salon Olympie             155 m<sup>2</sup>
- Salon Sydney              92 m<sup>2</sup>

Quel est le salon le plus approprié à ce cocktail ? Justifier votre choix.

<b>Salon choisi (1 point)</b>	<b>Justification (2 points)</b>
<b>Salon Beijing</b>	<i>Pour un cocktail (buffet compris), un espace de 0.70 m<sup>2</sup>/personne est nécessaire. 300 pers x 0.70 m<sup>2</sup> = 210 m<sup>2</sup></i>

Vous avez la responsabilité de la commande des boissons durant toute la durée du cocktail.

Compléter le tableau pour faire face aux besoins. (6 x 0,5 point)

<b>Boissons</b>	<b>Nombre de bouteilles par personne</b>	<b>Nombre total de bouteilles</b>
Champagne	<i>1 pour 3</i>	<i>+/- 100</i>
Jus de fruits	<i>1 pour 5</i>	<i>+/- 60</i>
Eau minérale	<i>1 pour 6</i>	<i>+/- 50</i>

*(Le nombre total de bouteilles en fonction du nombre de bouteilles par personne est laissé à l'appréciation du jury)*

### Question n° 2 : 7 points

La région Champagne-Ardennes étant à l'honneur, définir ci-dessous le Champagne et sa vinification.

<u>Le Champagne</u>
<p><i>Vin blanc ou rosé effervescent produit dans le vignoble de la Champagne Il est élaboré selon la méthode traditionnelle : après la fermentation alcoolique, le vin est mis en bouteille, on y ajoute du sucre et des levures. Les bouteilles sont fermées hermétiquement et une deuxième fermentation démarre pour la « prise de mousse ».</i></p>
<b>4 points</b>

Citer les trois cépages utilisés pour l'élaboration du Champagne : (3 points)

- Chardonnay (1 pt)
- Pinot Noir (1 pt)
- Pinot Meunier (1pt)

### Question n° 3 : 8 points (32 x 0,25 point)

Sur le buffet, sera proposé un plateau de fromages français.

Composer un assortiment de huit fromages AOC en précisant pour chacun la région de production, le lait utilisé et la famille de rattachement. (réponses à l'appréciation du jury)

<b>Fromage AOC</b>	<b>Région</b>	<b>Lait</b>	<b>Famille</b>
<i>Exemple : AOC Beaufort</i>	<i>Savoie</i>	<i>vache</i>	<i>Pâte pressée cuite</i>
<i>AOC Langres</i>	<i>Champagne</i>	<i>Vache</i>	<i>PMCL</i>
<i>AOC Chaource</i>	<i>Champagne</i>	<i>Vache</i>	<i>PMCF</i>
<i>AOC Chabichou</i>	<i>Poitou-Charentes</i>	<i>Chèvre</i>	<i>Fromage de Chèvre</i>
<i>AOC Roquefort</i>	<i>Midi-Pyrénées</i>	<i>Brebis</i>	<i>Pâte Persillée</i>
<i>AOC Laguiole</i>	<i>Midi-Pyrénées</i>	<i>Vache</i>	<i>PPNC</i>
<i>AOC Bleu des Causses</i>	<i>Midi-Pyrénées</i>	<i>Vache</i>	<i>Pâte Persillée</i>
<i>AOC Camembert de Normandie</i>	<i>Normandie</i>	<i>Vache</i>	<i>PMCF</i>
<i>AOC Reblochon</i>	<i>Savoie</i>	<i>Vache</i>	<i>PPNC</i>

**Question n° 4 : 6 points** (12 x 0,5 point)

La Fédération européenne de judo souhaite organiser un dîner de gala à la brasserie de luxe pour lequel le sommelier propose une sélection de boissons sur « ardoise ».

Compléter le tableau, ci-dessous.

<b>Pays</b>	<b>Classification</b>	<b>Exemple de Boisson</b>
<b>France</b>	<b>Vin blanc sec AOC du Sud-Ouest</b>	<i>AOC Jurançon sec</i>
	<b>Vin rouge AOC de Midi-Pyrénées</b>	<i>AOC Gaillac</i>
	<b>Vin blanc liquoreux AOC du Bordelais</b>	<i>AOC Sauternes</i>
	<b>Boisson AOC autre que vin</b>	<i>Cidre de Cornouaille ou du pays d'Auge, eaux de vie, liqueurs, VDN, VDL bénéficiant d'une AOC</i>
<b>Allemagne</b>	<b>Vin rouge</b>	<i>QMP Spätburgunder</i>
	<b>Vin blanc sec</b>	<i>QMP Müller Thurgau</i>
	<b>Bière blonde</b>	<i>Pils</i>
<b>Espagne</b>	<b>Vin rouge</b>	<i>Rioja</i>
	<b>Vin blanc sec</b>	<i>Pénèdes</i>
	<b>Vin de liqueur</b>	<i>Jerez / Xérès</i>
<b>Irlande</b>	<b>Bière brune</b>	<i>Guinness</i>
	<b>Boisson (autre que bière)</b>	<i>Irish coffee, whisky</i>

(La liste des réponses est non exhaustive et laissée à l'appréciation du jury)

**Question n° 5 : 3 points** (6 x 0,5 point)

Pour le dîner de gala de 300 personnes, on vous demande de prévoir le personnel nécessaire au service.

Compléter le tableau ci-dessous.

<b>Poste</b>	<b>Personnel nécessaire</b>	<b>Justification</b>
Maître d'hôtel	< 4 à 5 >	<i>1 MH pour 60/70 couverts</i>
Chef de Rang	< 10 à 12 >	<i>1 CR 25/30 couverts</i>
Sommelier	< 8 à 10 >	<i>1 Sommelier 30/40 couverts</i>