

S C É R É N

**SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE**

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

PRÉSENTATION DU SUJET

Vous êtes titulaire du Baccalauréat professionnel restauration. Après quelques années dans la profession, vous venez d'acquérir un restaurant traditionnel sur la côte d'Opale : « Le Touquet ».

Vous décidez de développer :

- des soirées à thème dans le restaurant d'une capacité d'accueil de 50 couverts,
- un service traiteur.

Vous proposez également, durant les jours de fermeture, des cours de cuisine et d'initiation à la dégustation des vins ouverts aux amateurs (possibilité d'accueillir 8 personnes).

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1

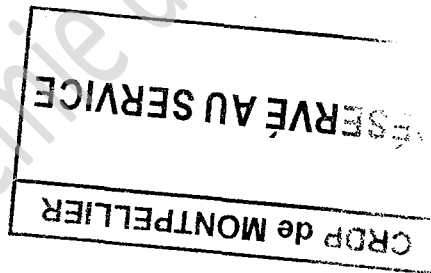
Question n° 1 :	6 points
Question n° 2 :	9 points
Question n° 3 :	10 points
Question n° 4 :	5 points

TOTAL : 30 POINTS

THÈME 2

Question n° 1 :	11 points
Question n° 2 :	7 points
Question n° 3 :	6 points
Question n° 4 :	6 points

TOTAL : 30 POINTS



**NB : Toutes les pages sont à remettre avec la copie.
Aucun document personnel n'est autorisé, calculatrice interdite.**

SUJET MÉTROPOLE		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2009	E1 : Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie	
	Coef : 3	Durée : 2 heures
Repère : 0906-RESTA	Ce sujet comporte 9 pages	Page 1/9

THÈME 1

Organisation et production culinaire

Question n° 1 : 6 points

Vous proposez à la clientèle une soirée à caractère régional. Le premier thème retenu correspond aux régions Nord-Pas-de-Calais, Picardie, Bourgogne et Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Proposer une entrée, un plat et un dessert correspondant aux régions citées.

Région	Appellation précise du plat	Descriptif simple du plat
Nord-Pas-de-Calais et Picardie	<ul style="list-style-type: none">• <u>Entrée :</u>	
Bourgogne	<ul style="list-style-type: none">• <u>Plat principal :</u>	
Provence-Alpes Côte d'Azur	<ul style="list-style-type: none">• <u>Dessert :</u>	

Question n° 2 : 9 points

Le second thème proposé correspond à un dîner sous forme de buffet, il sera à connotation européenne. Les pays retenus sont : l'Italie, les Pays scandinaves et le Royaume-Uni.

Compléter le tableau en proposant une entrée, un plat et un dessert, vous indiquerez le produit typique utilisé dans chacun d'eux.

Pays	Une entrée, un plat et un dessert pouvant être servis au buffet	Le produit typique entrant dans la composition
Italie	<u>Entrée :</u>	
	<u>Plat :</u>	
	<u>Dessert :</u>	
Pays scandinaves	<u>Entrée :</u>	
	<u>Plat :</u>	
	<u>Dessert :</u>	
Royaume-Uni	<u>Entrée :</u>	
	<u>Plat :</u>	
	<u>Dessert :</u>	

Question n° 3 : 10 points

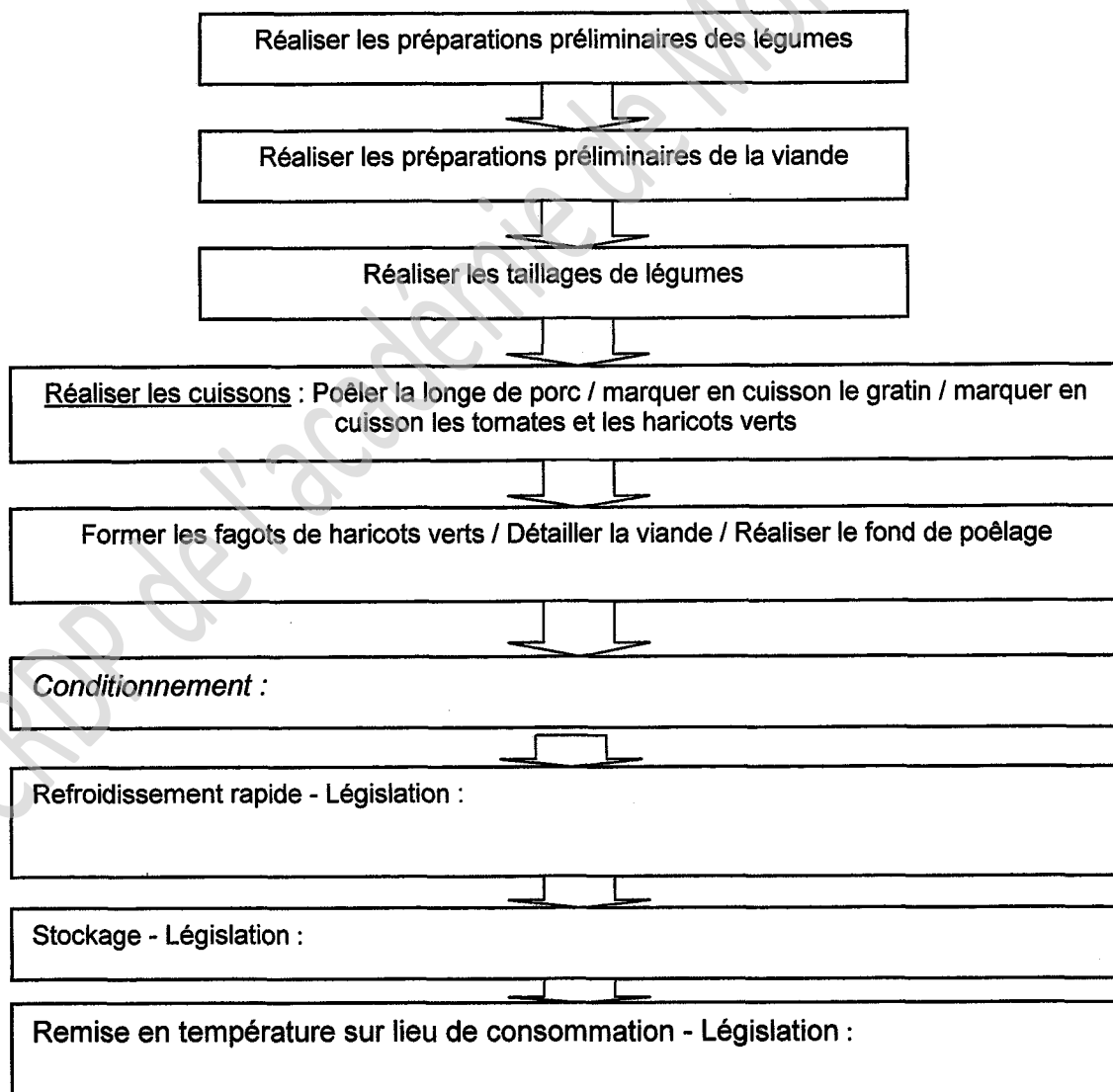
Des vacanciers vous sollicitent pour un service traiteur à domicile. Il s'agit d'une soirée dînatoire sous forme de buffet.

Le buffet doit présenter des entrées froides et des desserts tandis qu'un plat chaud est servi à l'assiette. Celui-ci est composé d'une longe de porc poêlée avec gratin dauphinois, tomates étuvées, fagots de haricots verts.

Vous décidez de produire le plat chaud à l'avance en liaison froide : le jeudi pour le samedi.

a. Donner une définition de la liaison froide.

b. Compléter le schéma ci-dessous en précisant les dernières étapes de la production du plat chaud en liaison froide en rappelant la législation.



c. Citer quatre matériels utilisés pour remettre les plats en température.

<u>Matériel 1 :</u>	<u>Matériel 3 :</u>
<u>Matériel 2 :</u>	<u>Matériel 4 :</u>

Question n° 4 : 5 points

Vous dispensez également à votre clientèle des cours de cuisine le lundi de 9 heures à 12 heures, jour de fermeture.

Ces cours sont destinés à une clientèle voulant apprendre à réaliser une cuisine ne nécessitant pas trop de temps tout en préservant la qualité.

Vous envisagez de faire réaliser un menu complet. Les produits de l'agro-alimentaire seront utilisés pour répondre à l'objectif fixé.

Compléter le tableau.

Menu	Production traditionnelle : les principaux produits	Gamme	Produit correspondant de l'agro-alimentaire	Gamme
Quiche aux légumes	❖ Pâte brisée salée réalisée « maison »	1 ^{re}	•	
	❖ Légumes frais non épluchés taillés en julienne	1 ^{re}	•	
	❖ Appareil à crème prise salé classique	1 ^{re}	•	
Escalope de saumon, sauce vin blanc, flan de courgettes	❖ Filet de saumon pour détailler les escalopes	1 ^{re}	•	
	❖ Fumet de poisson maison réalisé avec des arêtes de merlan	1 ^{re}	•	
	❖ Finition sauce vin blanc classique (réduction fumet, vin blanc, crème, monté au beurre)	1 ^{re}	•	
	❖ Purée de courgettes fraîches non épluchées + appareil à crème prise salé	1 ^{re}	•	
Charlotte aux fraises	❖ Biscuit cuillère maison	1 ^{re}	•	
	❖ Appareil à bavarois aux fruits maison (fraises fraîches)	1 ^{re}	•	
	❖ Décor : Chantilly maison + fruits frais	1 ^{re}	•	

THÈME 2

Service et commercialisation

Question n° 1 : 11 points

Vous organisez aussi des séances de dégustation comparative de vins le lundi après-midi, jour de fermeture.

La dégustation des vins nécessite plusieurs phases. Chacune d'elles repose sur différents éléments à observer.

a. Énumérer les trois phases de la dégustation et préciser trois éléments observés par phase.

Phase de la dégustation	Observations		
Phase 1 : •	•	•	•
Phase 2 : •	•	•	•
Phase 3 : •	•	•	•

Un groupe de huit personnes doit participer à la prochaine séance de dégustation.

b. Citer trois vins rouges et deux vins blancs secs pour les deux régions indiquées.

Région	Vin rouge	Vin blanc sec
Bourgogne	- - -	- -
Provence-Alpes-Côte d'Azur	- - -	- -

Question n° 2 : 7 points

Vous cherchez à développer les soirées à thème. Une soirée basée sur la découverte des fromages français sera prochainement organisée.

a. Compléter le tableau en proposant une sélection de fromages et de vins AOC ou AOP.

	Fromage AOC	Accord fromage/vin
Région Aquitaine	•	•
Région Centre	• • •	•
Région Franche-Comté	• • •	•

b. Proposer des décors et des animations sur le thème du fromage et du vin.

Décor	Animation
• •	• •

Question n° 3 : 6 points

Lors d'une soirée européenne, vous mettez à l'honneur la Scandinavie au travers d'un buffet de poissons fumés.

a. Proposer quatre poissons fumés et quatre produits d'accompagnement.

Poisson fumé	Accompagnement (hors boisson)
•	•
•	•
•	•
•	•

b) Compléter le tableau en proposant deux boissons (hors vin) en accord avec la dégustation de poissons fumés.

Boisson	Famille	Produit de base

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

Question 4 : 6 points

Vous cherchez à promouvoir les soirées à thème pour attirer une clientèle nouvelle et pour inciter les clients fidèles à venir dans ce contexte de restauration.

a. Proposer trois actions destinées à répondre à l'objectif ne nécessitant pas de moyens trop coûteux. Préciser le support d'information choisi.

•
•
•

b. Préciser six indications indispensables à noter sur un des supports présentés.

-
-
-
-
-
-