



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.

THÈME 1

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Question n° 1 : 9 points

Il a été décidé de proposer des plats bretons et de pays européens : « Espagne et Italie ». Les entrées et les plats seront choisis autour du thème « poissons et fruits de mer ». Compléter le tableau en faisant une proposition par case.

Région ou pays	Entrée	Plat	Dessert
Bretagne			
Espagne			
Italie			

Question n° 2 : 4 points

Pour faciliter l'organisation, vous choisissez pour les plats chauds une production différée (dans le temps et dans l'espace). Compléter les rubriques du tableau concernant la liaison froide (réfrigérée) et la liaison surgelée.

Liaison utilisée	Définition	Réglementation
Liaison froide (réfrigérée)		
Liaison surgelée		

Question n° 3 : 6 points

Il vous est demandé de compléter l'offre des desserts faite à la question n° 1.
Les propositions doivent être représentatives de la Bretagne, de l'Espagne et de l'Italie et utiliser une boisson ou un alcool dans la préparation.
Compléter le tableau.

Dessert	Boisson ou alcool utilisé lors de l'élaboration	Denrées utilisées
<u>Bretagne :</u> •	•	
<u>Espagne :</u> •	•	
<u>Italie :</u> •	•	

Question n° 4 : 2 points

Au menu, des huîtres creuses et plates seront servies en entrée.
Citer trois origines d'huîtres par type, et le nombre à prévoir pour 120 personnes dans chaque catégorie. Compléter le tableau.

Type d'huîtres	Variété	Nombre total
Huître creuse	• • •	
Huître plate	• • •	

Question n° 5 : 9 points

Proposer trois produits marqueurs pour la région et les deux pays cités.

Régions	Produits locaux
<u>Bretagne</u>	<ul style="list-style-type: none">•••
<u>Espagne</u>	<ul style="list-style-type: none">•••
<u>Italie</u>	<ul style="list-style-type: none">•••

THÈME 2

SERVICE ET COMMERCIALISATION

Question n° 1 : 10 points

Il vous est demandé de réaliser une critique constructive du menu initialement proposé par vos collaborateurs.

Élaborer une nouvelle proposition pour la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA) plus attractive et conforme aux particularités du service « banquet ».

Dîner de gala	Critique	Nouvelle proposition (région PACA)
Potage Saint-Germain aux croûtons	•	•
Côte de bœuf grillée sauce béarnaise Pommes allumettes	•	•
Trio de fromages d'Auvergne	•	• • •
Soufflé chaud au Grand-Marnier	•	•

Question n° 2 : 6 points

a. Dans le tableau ci-dessous, vous recensez le personnel nécessaire pour le dîner. Préciser le nombre de personnels de restaurant et justifier vos réponses.

Maître d'hôtel	
Chef de Rang	
Sommelier	

- b. Compléter le tableau pour les prévisions de pain, café et eaux minérales.
Indiquer les quantités nécessaires et justifier vos réponses.

Pain	
Café expresso	
Eaux minérales	

Question n° 3 : 3 points

Vous avez la responsabilité de deux commis. Vous êtes chargé(e) de les former à la présentation commerciale des mets aux clients.

Compléter le tableau suivant :

Plats	Explication Commerciale
Tapenade	
Anchoïade	
Pissaladière	

Question n° 4 : 6 points

Parallèlement à cette soirée, vous proposez aux clients de votre restaurant de déguster d'autres produits de ces régions et pays des produits de la gastronomie européenne.

Compléter le tableau ci-dessous.

Nom du pays	Un fromage	Un vin	Une autre boisson
PACA			
Espagne			
Grèce			
Italie			

Question n° 5 : 5 points

L'organisateur souhaite offrir un panier gourmand représentatif des régions françaises à chaque journaliste européen.

Composer le panier en respectant la diversité des produits (fromages, charcuteries, vins, confiseries, liqueurs...).

Région	Un produit par région	Caractéristiques
Normandie	•	
Aquitaine	•	
Rhône-Alpes	•	
Languedoc-Roussillon	•	
Franche-Comté	•	