



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**

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

PRÉSENTATION DU SUJET

Hôtel restaurant *
Beau Rivage
Knokke-le-Zoute**



Vous êtes adjoint(e) au responsable de la restauration, à l'hôtel restaurant **Beau Rivage** à Knokke-le-Zoute en Belgique, le « Plat Pays ».

En raison de sa situation aux confins de plusieurs pays, votre établissement accueille une large clientèle étrangère, que vous devez fidéliser afin d'assurer le bon fonctionnement de l'entreprise.

L'automne arrive, des événements autour des régions de l'Est de la France et de la gastronomie européenne seront organisés et vous devez sensibiliser dès maintenant votre équipe aux spécialités concernées.

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1 :

Question 1 :	7 points
Question 2 :	6 points
Question 3 :	7 points
Question 4 :	5 points
Question 5 :	5 points

TOTAL : 30 POINTS

THÈME 2 :

Question 1 :	5 points
Question 2 :	6 points
Question 3 :	8 points
Question 4 :	6 points
Question 5 :	5 points

TOTAL : 30 POINTS

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

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION			E1 : Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie		
Session : 2010		Coef. : 3		Durée : 2 heures	
Repère : 1006-RESTA		Ce sujet comporte 11 pages		Page : 1/11	

Thème 1
Organisation et production culinaire

Question 1 :

1.1 Monsieur Norbert, responsable de la restauration, vous demande de compléter le tableau suivant en expliquant succinctement les plats que vous proposerez à l'occasion du premier événement organisé cet automne.

Une entrée alsacienne	Nom de l'entrée	
	Explication	
Un plat de Rhône Alpes	Nom du plat	
	Explication	
Un dessert bourguignon	Nom du dessert	
	Explication	

1.2 Lors de ce premier événement, Monsieur Norbert souhaite inviter un ambassadeur de la gastronomie française.

➔ Il vous demande de sélectionner deux chefs récompensés par trois étoiles (ou macarons) au guide Michelin.

•

•

Question 2 :

Votre direction a choisi de mettre l'accent sur la gastronomie du Sud de l'Europe et vous demande de proposer un menu européen qui sera présenté sous forme de buffet chaud et froid.

➡ Complétez le tableau ci-dessous :

Intitulé du plat		Description / explication
Une entrée grecque ou chypriote		
Un plat espagnol		
Un dessert italien		

Question 3 :

Le chef de cuisine souhaite mettre à la carte des produits d'appellation d'origine contrôlée.



3.1 Complétez le tableau suivant :

Produit	Appellation d'Origine Contrôlée	Région d'origine
Bovin	•	•
Ovin	•	•

3.2 Le chef de cuisine souhaite également utiliser la volaille de Bresse. À cette fin, le responsable de la restauration vous demande de préparer un document destiné à l'économiste, chargé de la réception des marchandises.

➡ Citez deux signes distinctifs apposés sur la volaille garantissant que celle-ci est une authentique volaille de Bresse.

•	•
---	---

Afin d'aider à la rédaction d'une présentation commerciale, vous décidez de comparer à l'aide d'un tableau les deux types d'élevage : AOC et industriel.

☉ Précisez l'alimentation, le mode de vie (espace et parcours herbeux) ainsi que l'âge d'abattage pour chacun des types d'élevage.

Type d'élevage	Alimentation	Mode de vie : Espace et parcours	Âge d'abattage
Industriel	•	•	•
AOC	•	•	•

Question 4 :

Le sondage réalisé auprès de la clientèle de l'hôtel sur le service de restauration, montre que les clients souhaitent une proposition de soupes et de potages pour le room-service du soir.

☉ Répondez à cette demande en proposant une carte de soupes.

Carte des soupes et des potages

Le consommé du jour à base de bœuf :

.....

Le potage taillé de la semaine :

.....

Le potage « purée de légumes frais du jardin » :

.....

Le potage « purée de légumes secs » :

.....

La crème ou le velouté à base de velouté de veau :

.....

→ Citez le nom du consommé

→ Citez le nom du potage

→ Citez le nom du potage et précisez le légume dominant

→ Citez le nom du potage et précisez le légume dominant

→ Citez le nom de la crème ou du velouté et précisez le légume dominant

Question 5 :

Monsieur Norbert vous demande de contrôler le planning de travail des cuisiniers en fonction des contraintes qu'il vous a données et de lui soumettre les éventuelles modifications.

⇒ Horaires et légende :

- F = Fermeture [15 h 30 – 24 h 00]
- O = Ouverture [8 h 30 – 17 h 00]
- C = Coupure [10 h 00 – 15 h 00 / 18 h 30 – 22 h 30]
- F° = formation
- CP= Congés Payé
- R = Repos

⇒ Contraintes de service :

- Au moins 2 personnes (dont 1 responsable) de fermeture
- Au moins 2 personnes (dont 1 responsable) d'ouverture
- Maximum 2 fermetures dans la semaine
- Minimum 2 jours de repos consécutifs dans la semaine
- Pas de coupure pour le chef de cuisine
- Le plongeur est en coupures tous les jours pour assurer les 2 services

⇒ Contraintes exceptionnelles :

- Maude est en congés payés à partir de mardi (CP)
- John et Edouardo souhaiteraient avoir les mêmes jours de repos cette semaine.
- Léa est en regroupement au Centre de Formation (F°) toute la semaine et sera donc en repos le week-end.

Semaine 27		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Responsables	Chef : Paul	F	F	F	O	O	R	R
	Second : Edouardo	R	R	F	O	F	O	O
	Chef poste froid : John	R	R	O	F	O	F	O
	Chef poste chaud : Lydie	O	O	F	R	R	O	F
	Garde manger : Tino	O	O	R	R	O	F	F
	Commis : Wilfried	F	R	R	F	C	C	C
	Commis : Maude	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
	Commis : Wiske	O	F	C	C	F	R	R
	Plongeur : Jim	C	C	C	R	R	C	C
	Apprenti : Max	F	C	R	O	C	F	C
	Apprenti : Léa	F°	F°	F°	F°	F°	R	R

➡ Pour chacun des membres du personnel, validez le planning en apposant une croix dans la case « planning conforme » si rien n'est à changer. S'il y a des changements, précisez le jour et l'erreur de planification et proposez une modification en justifiant votre réponse.

	Planning conforme	Jour et erreur de planification	Proposition de modification	Justification
Chef : Paul		mercredi F	mercredi O	3 fermetures au lieu de 2 (marque 1 personne d'ouverture)
Second : Edouardo				
Chef poste froid : John				
Chef poste chaud : Lydie	X	Aucune	Aucune	Planning conforme
Garde manger : Tino				
Commis : Wilfried				
Commis : Maude				
Commis : Wiske	X	Aucune	Aucune	Planning conforme
Plongeur : Jim	X	Aucune	Aucune	Planning conforme
Apprenti : Max	X	Aucune	Aucune	Planning conforme
Apprenti : Léa		Jeudi O	Jeudi R ou mardi R	Pas de 2 jours de repos consécutifs

Thème 2
Service et commercialisation

Question 1 :

Dans un premier temps, vous porterez votre attention sur le Beaujolais.

Une grande animation sera organisée pour fêter la sortie du Beaujolais Nouveau. Vous devez connaître ce vignoble avant de le mettre en valeur.

1.1 Complétez le texte suivant :

- Le vignoble qui produit le Beaujolais est une subdivision d'un vignoble mondialement réputé. De quel vignoble s'agit-il ?

•

- Citez le principal cépage rouge qui y est cultivé.

•

- Une partie des vins est commercialisée en « primeur ». Ces vins sont vendus à partir d'une date très précise, laquelle ?

•

- Citez le nom des restaurants typiques de Lyon, dans lesquels est vendu le Beaujolais.

•

1.2 Citez 2 termes de vinification et/ou dégustation qui symbolisent ces beaujolais primeurs :

-
-

1.3 Les vins les plus réputés du Beaujolais sont vendus sous des noms de « crus ».
Citez 3 crus parmi les 10 existants :

-
-
-

1.4 Il existe du beaujolais blanc ? Entourez la bonne réponse :

OUI

NON

Question 2 :

Pour accompagner la dégustation du Beaujolais, vous dressez un buffet de charcuteries. Une carte de France permettra aux clients de localiser l'origine géographique des charcuteries proposées.

➤ Complétez le tableau ci-dessous :

	Régions administratives	Spécialités charcutières
1	NORMANDIE	
2	AQUITAINE	
3	RHÔNE-ALPES	
4	BRETAGNE	
5	PAYS DE LOIRE	
6	CORSE	

Question 3 :

Le buffet valorisera un certain nombre de pays européens en présentant leurs charcuteries, et plus particulièrement leurs jambons.

➤ Citez un jambon ainsi qu'un vin originaire de chaque pays.

	Pays	Jambon proposé	Vin d'accompagnement
1	Allemagne		
2	Belgique		
3	Espagne		
4	Italie		
5	Angleterre		



Question 4 :

Vous travaillez maintenant sur l'organisation de la soirée « Beaujolais ».

4.1 Proposez quatre idées pour promouvoir la soirée auprès des différentes clientèles (hôtel, restaurant, extérieur).

•
•
•
•

4.2 Listez quatre actions qui permettront de développer les ventes de Beaujolais.

•
•
•
•

4.3 Proposez quatre éléments de décor pour la soirée Beaujolais.

•
•
•
•

Question 5 :

Un stagiaire de votre établissement doit présenter une carte des vins au retour de son centre de formation.

Il vous soumet son travail, afin d'en vérifier la qualité.

Des erreurs concernant les mentions légales de présentation ainsi que les appellations ne vous échapperont pas.

Relevez cinq erreurs et apportez les corrections nécessaires sur le tableau en page 11.

La carte des vins

	75 cl	37,5cl		75 cl	37,5 cl
Vins blancs du Bordelais			Vins blancs du Val de Loire		
Bordeaux « Château Loudenne » 2000	18		Savennières 2004	44	
Graves « Château de Chantegrive » 2005	35	19	Coteaux du Layon 2005	28	16
Sauternes « Château de Malle » 2002	45		Touraine -cépage saumurignon 2007	23	
Vins rouges du Bordelais			Vins rouges du Val de Loire		
Pessac-Léognan 2005	50		Champigny 2005	32	
Pommard « Château Taillefer » 2006	46		Bourgueil 2006	28	15
Pauillac « Château Pibran » 2005	44	26	Menetou-Salon 2007	32	
Vins blancs de Bourgogne			Vins blancs du Sud-Ouest		
Chablis premier cru «Fourchaume» 2005	41		Jurançon sec 2007	23	14
Meursault 2003	54		Pacherenc-du-Vic-Bilh moelleux 2005	28	
Pouilly-Fumé 2007	38		Cahors 2004	32	
Vins rouges de Bourgogne			Vins rouges du Sud-Ouest		
Bourgogne-grand-ordinaire 2007	23	14	Buzet 2003	28	
Irancy « Domaine Benoît Cantin » 2006	32		Fronton 2006	21	13
Morey-Saint-Denis 2004	48				
Vins rouges du Languedoc			Vins rosés		
Coteaux du Languedoc 2006	28		Marsannay 2006	28	
Vin de Pays d'Oc – Chardonnay 2006	19	10	Cabernet d'Anjou 2006	23	
Fitou 2007	31		Tavel 2007	28	16
			Vins effervescents		
			Champagne « Veuve Clicquot »	65	
			Crémant de Limoux	31	
			Montlouis	40	
Notre sélection de vins au verre					
Vins blancs :			Vins rouges :		
Sancerre 2007		3.50	Alsace Pinot Noir 2006		3.50
Monbazillac 2006		3	Cahors 2005		3.50
<i>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé</i>					

Erreurs	Constat	Corrections à apporter
1		
2		
3		
4		
5		