



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

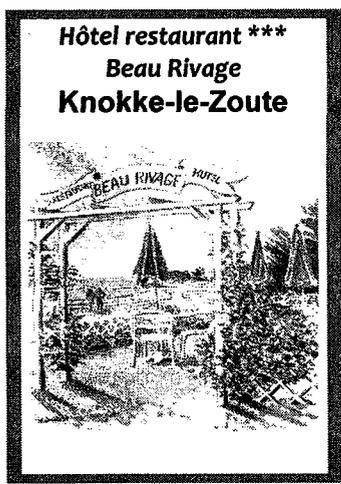
**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

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

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



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. : les pages 1 à 12 sont à remettre avec la copie.
Aucun document personnel n'est autorisé, calculatrice interdite.**

CORRIGÉ

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
Session : 2010

E1 -Épreuve Technologique
Sous-épreuve A1 Technologie

Coef : 3

Durée : 2 heures

Repère : 1006-RESTA-COR

Ce corrigé comporte 10 pages

Page 1/10

Question 2 : 6 points (0,5 point par nom de plat et 1,5 point par explication)

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	Dolmadakia	Feuille de vigne farcie
	Tzatziki	Yaourt au concombre et à l'ail
	Kakavia	Soupe de poisson
	Horiatiki salata	Salade de crudités et féta
Un plat espagnol	Zarzuela de pescado	Ragoût de poissons et fruits de mer
	Cordero asado	Agneau rôti
	Paëlla valenciana	Riz, poulet, calamar, moules, aromatisés au safran
	Fabada	Cassoulet espagnol
	Lenguado catalana	Filet de sole à la catalane
Un dessert italien	Tiramisu	Biscuit imbibé au café et marsala et crème à base de mascarpone
	Panetonne	Brioche aux raisins secs et fruits confits
	Tarte à la ricotta	Tarte sucrée à la ricotta
	Panna cotta	Lait gélifié, coulis de fruits rouges

Question 3 : 7 points

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

3.1 Complétez le tableau suivant . 2 points (4 x 0,5 point)

Produit	Appellation d'origine contrôlée	Région d'origine
Bovins	Fin gras du Mézenc	Auvergne et Rhône alpes
	Bœuf Maine Anjou	Pays de Loire, Bretagne, Normandie, Poitou Charente
	Taureau de Camargue	P.A.C.A.
Ovins	Agneau Barèges Gavarnie	Midi Pyrénées
	Pré salé de la baie du Mont St Michel	Normandie et Bretagne
	Pré salé de la baie de Somme	Picardie

Question 4 : 5 points (5 x 1 point)

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

Répondez à cette demande en proposant une carte de soupes.

Consommé à base de bœuf	<ul style="list-style-type: none">- Consommé brunoise- Consommé belle fermière- Consommé mosaïque- Consommé vermicelles, cheveux d'anges, perles du Japon
Potage taillé	<ul style="list-style-type: none">- Bonne-femme- Normande- Cultivateur- Minestrone
Potage purée de légumes frais	<ul style="list-style-type: none">- Freneuse : navet- Champenoise : céleri-rave- Crécy : carotte- Flamande : chou de Bruxelles- Cressonnière : cresson- Cormeilles : haricot vert- Santé : oseille- Julienne Darblay : carotte, blanc de poireau, navet, céleri
Potage purée de légumes sec	<ul style="list-style-type: none">- St germain : pois cassés- Condé : haricots rouges- Soissonnais : haricots blancs- Esaü : lentilles- Musard : flageolets- Purée de fèves : fèves
Crème ou velouté à base de velouté de veau	<ul style="list-style-type: none">- Dubarry : chou-fleur- Choisy : laitue- Argenteuil : asperge- Georgette : fond d'artichaut

Thème 2
Service et commercialisation

Question 1 : 5 points (10 x 0,5 point)

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 ?

• La Bourgogne

- Citez le principal cépage rouge qui y est cultivé.

• Gamay

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

• 3^{ème} jeudi du mois de novembre.

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

• les bouchons.

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

Gouleyant, fruité, banane, nouveau, souple, macération carbonique, etc.

1.3 Les vins les plus réputés du Beaujolais sont vendus sous des noms de « crus ».

Citez 3 crus parmi les 10 existants :

St Amour, Juliéna, Chéna, Moulin à Vent, Fleurie, Morgon, Chiroubles, Regnié, Brouilly, Côte de Brouilly

1.4 Il existe du beaujolais blanc. Entourer la bonne réponse :

OUI

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

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

4.1 Proposez quatre idées pour promouvoir la soirée auprès de la clientèle (hôtel, restaurant extérieur).

- Distributions de flyers, de pub sur les pare-brises...
- Bouche à oreille
- Information dans les chambres, dans l'ascenseur, à la réception
- Visites effectuées par l'attaché commercial auprès des clients
- Utilisation d'internet auprès des entreprises
- Publicités telles que : radio, presse, informations municipales

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

- Poser une bouteille sur chaque table
- Proposer des formules mets + vin
- Offrir des primes à la vente au personnel (intéressement)
- Faire intervenir un viticulteur, un commercial, un négociant...
- Proposer et animer une dégustation comparative
- Mettre en avant le buffet de charcuteries, de fromages, de pains...

4.3 Proposez quatre éléments de décor pour la soirée Beaujolais.

- Nappes à carreaux
- Pots du Beaujolais
- Guignol, marionnettes
- Étal de charcuteries entières, factices ou réelles
- Tenue du personnel style « bistrot » ou brasserie
- Présentation d'outils viticoles