



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.

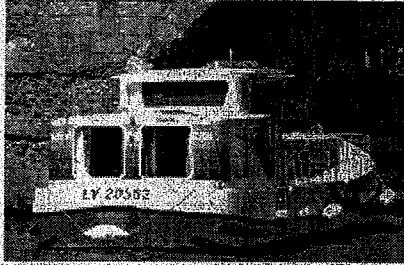
CORRIGE

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

La société Bertrant souhaite faire découvrir la France géographique et gastronomique et quelques uns de ses pays limitrophes à de futurs investisseurs étrangers au cours d'une croisière fluviale.

Fluv'Europe, organisateur de croisières fluviales a été retenu.



Employé dans cette entreprise vous êtes sollicité(e) afin de proposer une prestation respectant le cahier des charges suivant :

- La croisière partira du Sud de la France pour s'achever au Nord en passant par les pays suivants : Allemagne, Pays-Bas et Belgique.
- Les repas servis aux convives utiliseront les produits des régions ou des pays traversés.
- Le nombre de participants n'excédera pas trente personnes.

L'itinéraire que vous proposez se décompose ainsi :

- Départ d'Arlès en région **Provence-Alpes-Côte d'Azur**
- Halte à Lyon en région **Rhône-Alpes**, à Chalon-sur-Saône en région **Bourgogne**, à Mulhouse en région **Alsace**
- Halte à Bonn en **Allemagne**, à Rotterdam aux **Pays-Bas**, à Anvers en **Belgique**
- Arrivée à Dunkerque en région **Nord-Pas de Calais**.

BAREME DE NOTATION

THÈME 1 :

Question 1 :	7 points
Question 2 :	13 points
Question 3 :	2 points
Question 4 :	8 points

TOTAL : 30 POINTS

THÈME 2 :

Question 1 :	4 points
Question 2 :	10 points
Question 3 :	7,5 points
Question 4 :	7 points
Question 5 :	1,5 point

TOTAL : 30 POINTS

CORRIGÉ

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2010	E1 : Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie	
	Coef : 3	Durée : 2 heures
Repère : 1009-RESTA-COR	Ce corrigé comporte 7 pages	Page 1/7

THÈME 1
Organisation et production culinaire

Question 1 :

7 points (1.1 = 4 points : 8 x 0,5 point) (1.2 = 3 points : 2 x 1 point + 2 x 0,5 point)

1.1 En tant que chef de cuisine, vous devez choisir un concept de production adapté à la restauration fluviale. Votre choix se porte sur la cuisine d'assemblage.

Précisez l'influence de ce choix de concept sur les facteurs suivants

Facteurs	Influences
Les produits utilisés	<ul style="list-style-type: none"> - Ex : Pas ou peu de préparations préliminaires - Rapidité d'utilisation - Facilité d'utilisation - Gestion des approvisionnements simplifiée
Le personnel	<ul style="list-style-type: none"> - Personnel réduit - Standardisation du travail - Personnel qualifié moins important - Polyvalence du personnel
Le matériel	<ul style="list-style-type: none"> - Matériels de cuisson et de remise en température - Peu de matériel de préparation
Locaux	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de zone de préparations préliminaires - Moins de zones de stockage - Gain de place

1.2 Pour ce concept de cuisine d'assemblage, vous utiliserez quelques produits issus de l'industrie agro-alimentaire. Définissez les termes suivants en donnant un exemple pour chacun. (3 points)

Produit Alimentaire Intermédiaire (1 point)

Exemple : (0,5 point)

Pâte feuilletée surgelée, fond de tarte cuit à garnir, fond et fumet en poudre, ...

Préparation Culinaire Elaboré à l'Avance (1 point)

Exemple : (0,5 point)

Bœuf bourguignon cuit conditionné sous vide, ...

Question 2 : 13 points

2.1 Vous profitez de vos haltes gourmandes pour vous ravitailler en produits et spécialités régionales.

Complétez le tableau ci-dessous en tenant compte de l'appellation ou de l'élément de base
5 points (5 X 1 point)

Région	Appellation	Éléments de base
Provence-Alpes-Côte d'Azur	<i>Bouillabaisse</i>	Poissons de roche (rouget, rascasse, vive, congre...), soupe, pommes de terre
Rhône-Alpes	Sauce Nantua	Écrevisses
Bourgogne	<i>Estouffade de bœuf bourguignonne</i>	Viande de bœuf à ragout (paleron, gîte...), vin rouge de Bourgogne
Alsace	Kouglof	Pâte à brioche
Nord-Pas de Calais	<i>Carbonnade de boeuf</i>	Viande de bœuf à ragout (paleron, gîte...), bière brune, pain d'épices

2.2 Vous réalisez un menu à thème articulé autour des pays traversés. (8 points : 8 x 1 point)

Question 3 : 2 points (1 point par bonne réponse)

Les spécialités et produits européens bénéficient de labels alimentaires de qualité. Il vous est demandé de définir les sigles suivants.

Pays / Région	Plats	Intitulé (1 point)	Composition (1 point)
Belgique	Entrée	<i>Moules à la bruxelloise</i>	Moules à la marinère + céleri branche
Allemagne	Plats	<i>Choucroute</i>	Chou fermenté accompagné de charcuteries (jarret de porc, saucisse de Francfort, poitrine de porc ½ sel...)
Pays-Bas	Fromage	<i>Mimolette, Gouda, Edam, Massdam</i>	Pâte pressée non cuite
France Nord Pas de Calais	Dessert	<i>Tarte à la cassonade</i>	Pâte recouverte de sucre de canne torréfié.

Question 4 : 8 points (16 x 0,5 point)

Associez les spécialités suivantes à un des labels européens proposés ainsi qu'à une région ou un pays traversés lors de la croisière fluviale :

Alsace, Bourgogne, Nord-Pas de Calais, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes,

Labels	Définition des sigles
AOP	Appellation d'Origine Protégée
IGP	Indication Géographique Protégée

Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Franche-Comté.

Spécialités ou produits marqueurs	A O P	I G P	Régions françaises ou pays
Ex : Jambon d'Ardennes		X	Belgique
Olives noires de Nyons	X 0,5 point		Rhône Alpes, PACA 0,5 point
Gouda	X 0,5 point		Pays-Bas 0,5 point
Munster	X 0,5 point		Alsace 0,5 point
Maroilles	X 0,5 point		Nord Pas de Calais 0,5 point
Asperges blanche de Malines		X 0,5 point	Belgique 0,5 point
Dinde de Bresse	X 0,5 point		Rhône Alpes, Bourgogne, Franche-Comté 0,5 point
Jambon de Westphalie		X 0,5 point	Allemagne 0,5 point
Moutarde de Dijon		X 0,5 point	Bourgogne 0,5 point

Thème 2
Service et commercialisation

Question 1 : 4 points (8 x 0.5 point par bonne réponse)

Afin d'organiser des étapes gourmandes, vous effectuez une recherche préalable sur les « tables réputées » des régions françaises traversées.

➔ Proposez pour chaque région deux établissements bénéficiant de 3 étoiles (macarons) au guide Michelin dans la liste suivante :

Le Moulin de Mougins, Le Relais Bernard Loiseau, Georges Blanc, L'Arnsbourg (Klein), Auberge de l'III, Côte Saint-Jacques (Lorrain), Paul Bocuse, Le Petit Nice (Passédat).

Region	Nom de l'établissement
Provence Alpes Côte d'Azur	Le Moulin de Mougins Le Petit Nice Passédat
Rhône Alpes	Georges Blanc Paul Bocuse
Bourgogne	Le Relais Bernard Loiseau La Côte Saint-Jacques (Lorrain*)
Alsace	L'Auberge de l'III Arnsbourg (Klein)

Question 2 :

Vous recensez des produits et spécialités régionales pour les promouvoir pendant la croisière.

Complétez le tableau suivant :

10 points (20 x 0,5 point par bonne réponse)

Régions	Boissons hors vins	Fromages AOP	Spécialités Régionales (charcuteries, confiseries, condiments, ...)
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Anisette, Rinquinquin, Pastis, ...	Banon	Saucisson d'Arles, Calisson d'Aix, Olives de Nice, Fougasse, ...
Rhône-Alpes	Eaux d'Evian, Thonon, Chartreuses verte et jaune, Génépi	Picodon de l'Ardèche, Chevrotin, Reblochon, Beaufort, Abondance, ...	Jésus de Lyon, Sabodet, Noix de Grenoble, Nougat de Montélimar, Olives et Huile de Nyons, Marrons glacés de Privas, ...
Bourgogne	Marc de bourgogne, ratafia, crème de cassis	Epoisses	Jambon cru du Morvan, Anis de Flavigny, Moutarde de Dijon, Pain d'épices de Dijon, ...
Alsace	Eaux Carola, Wattwiller, Kirsch, Kümmel, ...	Munster	Bretzel, Kougelhopf, Raifort, Saucisses, ...
Nord-Pas de Calais	Picon Bière, EDV de genièvre, eau de Saint-Amand, Bières, ...	Maroilles	Bêtises de Cambrai, Vergeoise,

Question 3 : 4,5 points

Lors d'une étape, vous organisez une animation autour des bières régionales.

3.1 Précisez la différence entre une bière blonde et une bière brune : 2 points

Le touraillage est l'opération essentielle qui agira sur la couleur finale :

Une fois germé, l'orge est touraillée. On fait torrifier le grain. C'est alors que la couleur, les arômes et le goût se révèlent. Plus on augmente la torrification plus on obtient des malts caramélisés voire foncés.

3.2 Précisez le pays d'origine des bières suivantes : 2,5 points (5 x 0,5 points)

Marque de bière	Origine
Kanterbraü	France
Trappiste	France et Belgique
Amstel	Hollande
Hoogaardeen	Belgique
Lowenbrau	Allemagne

Question 4 : 7,5 points

Voici quelques plats des régions gastronomiques traversées. Vous proposez des vins de la même région que les mets cités et précisez les couleurs et typicités.

Régions	Plats	Vins AOC / AOP 1 point par bonne réponse	Couleurs et typicités 0,5 point par bonne réponse
Languedoc-Roussillon	Exemple : huîtres de Bouzigues	AOC Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet	Vin blanc sec
PACA	Pieds et paquets marseillais	AOC Bandol	Rouge charpenté
Rhône-Alpes	Cuisses de grenouilles en persillade	AOC Crépy	Blanc sec, léger perlant
Bourgogne	Oeufs en meurette	AOC Marsannay	Rouge léger
Allemagne	Forêt Noire	AOC Mosel Eiswein	Blanc liquoreux
Alsace	Flammenküche	AOC Alsace Sylvaner	Blanc sec et fruité

Question 5 : 3 points (3 X 1 point)

Vous suggérez à la direction de « Fluv Europe » de lancer une campagne de promotion commerciale de vos croisières gastronomiques. Citez 3 actions à mettre en œuvre :

- Envoi de documents publicitaires aux sociétés visées.
- Tarifs réduits aux périodes creuses.
- Envoi d'un panier de produits des régions visitées aux décideurs des sociétés