



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

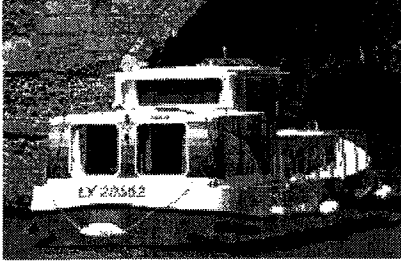
**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

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

PRÉSENTATION DU SUJET

La société **Bertrand** 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'Arles 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

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

SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
Session : 2010

E1 Épreuve Technologique
Sous-épreuve A1 Technologie

Coef : 3

Durée : 2 heures

Repère : 1009-RESTA

Ce sujet comporte 7 pages

Page 1/7

Thème 1
Organisation et production culinaire

Question 1 :

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	- Ex : <i>Pas ou peu de préparations préliminaires</i> - -
Le personnel	- -
Le matériel	- -
Les locaux	- -

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.

PAI :

P..... A..... I.....

Exemple :

PCEA :

P..... C..... E..... A.....

Exemple :

Question 2 :

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.

Région	Appellation	Éléments de base
Provence-Alpes-Côte d'Azur	-	Poissons de roche (rouget, rascasse, vive, congre...), soupe, pommes de terre
Rhône-Alpes	Sauce Nantua	-
Bourgogne	-	Viande de bœuf à ragoût (paleron, gîte...), vin rouge de Bourgogne
Alsace	Kouglof	-
Nord-Pas de Calais	-	Viande de bœuf à ragoût (paleron, gîte...), bière brune, pain d'épices

2.2 Vous réalisez un menu à thème articulé autour des pays traversés.

Pays / Région	Plats	Intitulé	Composition
Belgique	Entrée		
Allemagne	Plats		
Pays-Bas	Fromage		
France Nord-Pas de Calais	Dessert		

Question 3 :

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

Labels	Définition des sigles
AOP	
IGP	

Question 4 :

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

Spécialités ou produits marqueurs	A O P	I G P	Régions françaises ou pays
Exemple : Jambon d'Ardennes		X	Belgique
Olive noire de Nyons			
Gouda			
Munster			
Maroilles			
Asperge blanche de Malines			
Dinde de Bresse			
Jambon de Westphalie			
Moutarde de Dijon			

Thème 2
Service et commercialisation

Question 1 :

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 (Passedat).

Région	Nom de l'établissement
Provence-Alpes-Côte d'Azur	
Rhône-Alpes	
Bourgogne	
Alsace	

Question 2 :

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

➔ Complétez le tableau suivant :

Région	Boissons hors vin	Fromages A O P	Spécialités Régionales (charcuteries, confiseries, condiments, ...)
Provence-Alpes-Côte d'Azur	-	-	- -
Rhône-Alpes	-	-	- -
Bourgogne	-	-	- -
Alsace	-	-	- -
Nord-Pas de Calais	-	-	- -

Question 3 :

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 :

3.2 Précisez le pays d'origine des bières suivantes :

Marque de bière	Origine
Kanterbraü	
Trappiste	
Amstel	
Hoogaardeen	
Löwenbrau	

Question 4 :

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	Couleurs et typicités
Languedoc-Roussillon	Exemple : huîtres de Bouzigues	AOC Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet	Vin blanc sec
PACA	Pieds et paquets marseillais		
Rhône-Alpes	Cuisses de grenouilles en persillade		
Bourgogne	Œufs en meurette		
Allemagne	Forêt Noire		
Alsace	Flammenküche		

Question 5 :

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 :