



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

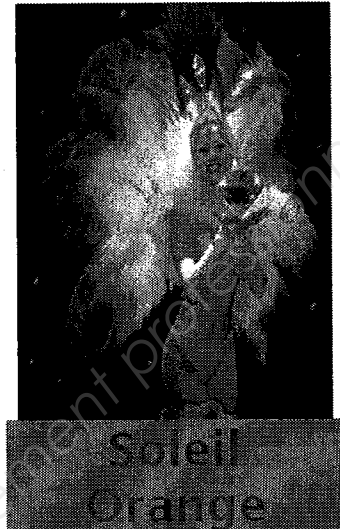
Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

PRÉSENTATION DU CORRIGÉ

Au terme de votre formation, vous choisissez d'intégrer l'équipe du cabaret **Soleil Orange** situé en Île-de-France, à Évry aux portes de Paris.

Après une visite détaillée des locaux de l'entreprise avec le gérant, il vous remet la fiche de présentation de l'entreprise (**document 1**).

Par un questionnaire simple, il vous implique dans la mise en place des prochains déjeuners et dîners pour la future année commerciale.



BARÈME DE NOTATION

THÈME 1 : Organisation et production culinaire

Dossier 1 :	8 points
Dossier 2 :	8 points
Dossier 3 :	6 points
Dossier 4 :	8 points

TOTAL : 30 POINTS

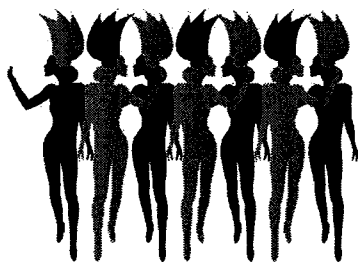
THÈME 2 : Service et commercialisation

Dossier 5 :	12 points
Dossier 6 :	5 points
Dossier 7 :	4 points
Dossier 8 :	3 points
Dossier 9 :	1.5 Points
Dossier 10 :	4.5 Points

TOTAL : 30 POINTS

CORRIGÉ

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2011	E1 - Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie Coef : 3 Durée : 2 heures
Repère : 1106-RESTA-COR	Ce corrigé comporte 11 pages Page 1/11



Faites la fête au **Soleil Orange**

Cabaret Music-hall et sa revue "Paris nuits magiques"

Nos spectacles

La salle de spectacle 1000 places

10 chanteurs, 20 danseurs, 1 h 45 de revue « plumes et paillettes », suivi d'une animation discothèque

Les déjeuners

Jeudi, Vendredi, Dimanche à partir de 12h15

Les dîners

Vendredi et Samedi soir à partir de 20h15

Trois restaurants :

- un restaurant gastronomique de 40 places, servant un repas tout champagne à 250 euros par personne, boissons comprises,
- un restaurant groupe "mon cabaret" proposant un menu à base de spécialités d'Ile de France, boissons non comprises, d'une capacité de 160 places,
- une brasserie permettant d'accueillir 400 personnes avec deux menus sans choix, boissons comprises.

Le Soleil orange
Rue du soleil
91000 Évry

Cabaret Music-hall, déjeuners et dîners dansants, groupes et séminaires.

Thème 1 Organisation et production culinaire

À partir de votre expérience professionnelle et de vos acquis, vous réalisez les activités décrites ci-dessous :

Dossier n° 1

- ⇒ Le chef change ses menus à chaque saison, en conservant les mêmes produits composant son menu **tout champagne**, il propose des recettes innovantes et créatives mettant en valeur les produits qu'il travaille.

📁 Complétez le tableau en ANNEXE 1 (4 x 2 points par ligne = 8 points).

Dossier n° 2

- ⇒ Le restaurant **Mon cabaret** doit renouveler son offre, proposez des spécialités ou des recettes afin d'élaborer le menu régional (spécialités d'Île-de-France).

📁 Complétez le tableau en ANNEXE 2 (8 x 1 point = 8 points).

Dossier n° 3

- ⇒ Dans un souci d'équilibre nutritionnel des menus et pour satisfaire sa clientèle, le chef souhaite mettre à l'honneur les produits végétaux.

📁 Complétez le tableau en ANNEXE 3 (4 x 0.5 point = 2 points) + (2 x 0.5 point = 1 point) + (2 x 0.5 point = 1 point) + (2 x 0.5 point = 1 point).

Dossier n° 4

- ⇒ Afin de participer avec le chef au contrôle du système de production, vous lui demandez différents documents de suivi de la qualité et des coûts.

📁 Complétez le tableau en ANNEXE 4 (8 x 1 point = 8 points).

Thème 2 Service et commercialisation

Le gérant du « **Soleil Orange** » vous fixe plusieurs missions :

Dossier n° 5

- ➔ Le restaurant gastronomique, véritable emblème du **Soleil Orange** propose un repas **tout champagne** à 250 euros par personne.
Pour mettre en avant les plus belles maisons de Champagne qui sont proposées à la carte, vous devez réaliser un accord horizontal avec les 4 mets qui composent le menu **tout champagne** (cf. ANNEXE 1).

📁 Complétez les tableaux en ANNEXE 5 (2 x 2 points - 8 x 1 point).

Dossier n° 6

- ➔ Les réservations sont clôturées pour le premier samedi à la brasserie. Le gérant vous demande de réaliser les commandes des boissons pour les 400 personnes.

📁 Complétez le tableau en ANNEXE 6 (10 x 0.5 point = 5 points).

Dossier n° 7

- ➔ À la fin du spectacle le gérant souhaiterait augmenter la vente de bouteilles de champagne au bar ainsi qu'aux tables des clients.

📁 Énumérez deux stratégies de vente additionnelle que vous pourriez mettre en œuvre en complétant le tableau en ANNEXE 7 (4 x 1 point = 4 points).

Dossier n° 8

- ➔ Le responsable du bar du Cabaret **Soleil Orange** organise une opération promotionnelle sur le rhum.

📁 Complétez le tableau ANNEXE 8 (2 x 1 point = 2 points) + (2 x 0,5 point = 1).

Dossier n° 9

- ➔ Afin de réaliser la mise en place du restaurant gastronomique pour le service de 40 convives avec le repas **tout champagne** vous devez prévoir le matériel nécessaire.

📁 Complétez les six cases blanches du tableau ANNEXE 9 (6 x 0.25 point = 1.5 point).

Dossier n° 10

- ➔ Le restaurant gastronomique affiche complet. Votre responsable vous demande de prévoir le personnel nécessaire au service et de lui indiquer deux fonctions assignées à chacun.

📁 Définir le nombre de personnes nécessaires pour chacun des postes et citez deux fonctions à l'aide du tableau en ANNEXE 10 (9 x 0.5 point = 4.5 points).

Menu tout champagne			
Plat	Recette créative	Réalisation technique	Dressage et disposition des éléments
Plat 1 à base de foie gras	Escalope de Foie pochée, jus aux cerises, sur une tranche de pain Poilâne garnie de légumes du maraîcher. (1 point)	Foie poché dans un bouillon de légumes parfumés, tranche de pain Poilâne grillée. Légumes du moment (fèves, pois gourmands, carottes et navets fanes, radis roses) glacés. (0.5 point)	Grande assiette à potage. Au centre sur le pain, deux escalopes de foie pochées, les légumes répartis harmonieusement, cordon de jus cerises autour, décor deux cerises fraîches. (0.5 point)
Plat 2 à base de homard	Demi-homard rôti jus à la moutarde de Meaux, mousse d'haricots chevrier d'Arpajon, galette croquante de crosnes. (1 point)	Homard rôti au four, et glacé avec une sauce vin blanc moutardée. Mousse d'haricots chevrier d'Arpajon dressée dans une coque végétale à base de choux séché Pommes darphin cuites au beurre clarifié et crosnes blanchis fortement. (0.5 point)	Assiette Carrée. Homard émincé et déposé dans sa demi-carapace glacé à la sauce, la mousse est dressée sur la pomme darphin (disque de 3.5 cm). Décor un trait de moutarde de Meaux (0.5 point)
Plat 3 à base de filet de bœuf et truffes	Filet de Bœuf à la truffe d'été, juste grillé. Petits pois de Clamart. Gnocchis parfumés à la menthe. (1 point)	Filet de bœuf pané à la truffe hachée et au beurre clarifié, grillé. Fond de veau réduit parfumé à la truffe. Cassolette de petits pois braisés avec de la laitue. Gnocchis à la parisienne parfumés à la menthe. (0.5 point)	Assiette rectangulaire. Le jus nappe le fond d'assiette, les petits pois sont dressés dans un verre bistrot, les gnocchis sont disposés autour du filet. Décor; rappel de menthe. (0.5 point)
Plat 4 à base de framboises	Coque chocolat framboise et tarte financière fondante, coulis de menthe de Milly. (1 point)	Demi-coque de chocolat garnie d'une crème vanillée, d'une purée de framboises fraîches, et d'une mousse au chocolat. Tartelette à base de pâte sucrée, garnie d'appareil à financier, et de framboises après cuisson. Coulis à base de sirop. (0.5 point)	Grande assiette ronde, le coulis nappe le fond d'assiette, deux traits de chocolat fondu assurent le contraste. Les desserts sont juxtaposés. (0.5 point)

Le jury s'attachera à vérifier que le candidat réponde logiquement, respecte les contraintes. Il évaluera les propositions en adéquation avec le prix de vente

ANNEXE 2

8 points

Proposition de recette ou de spécialité	
Entrées	<ul style="list-style-type: none">• Potage Argenteuil, Crécy, Saint Germain (1 point)• Gnocchi à la parisienne, Œufs brouillés Argenteuil, Charcuterie (1 point)
Poissons	<ul style="list-style-type: none">• Merlan Colbert, Friture du bord de Marne (1 point)• Saumon froid à la Parisienne (1 point)
Viandes ou Volailles	<ul style="list-style-type: none">• Poulet grillé sauce diable, Caneton Montmorency (1 point)• Tête de veau Ravigote, Entrecôte Bercy, Navarin aux pommes (1 point)
Desserts	<ul style="list-style-type: none">• Opéra, Paris-Brest, Puits d'amour (1 point)• Savarin, Saint Honoré, Choux chantilly, Flan Parisien (1 point)

ANNEXE 3

6 points

3.1. Définissez les différentes gammes de produits à la disposition du chef : (4 x 0.5 point = 2 points)	
1ère gamme	Légumes frais récoltés, cueillis, produits du marché classique
2ème gamme	Légumes appertisés (conserves), ex : maïs, haricots verts
3ème gamme	Légumes crus surgelés
4ème gamme	Légumes frais crus (cruautés) prêts à l'emploi (épluchés et taillés) conservés sous-vide et sous atmosphère contrôlée, grâce à l'adjonction de gaz neutre non oxydant (ex : azote, gaz carbonique)
5ème gamme	<i>Légumes cuits sous-vide réfrigérés, parfois sous atmosphère contrôlée</i>

3.2. Proposez au chef deux champignons sauvages : (2x 0.5 point = 1 point)	
1	Girolles, cèpes
2	Mousserons, trompettes chanterelles
3.3. Proposez au chef deux légumes oubliés, retrouvés : (2x 0.5 point = 1 point)	
1	Rutabaga, scorcenaires, crosnes
2	Potimarron, giraumon, panais
3.4. Proposez au chef deux légumes secs : (2x 0.5 point = 1 point)	
1	Haricots secs, lentilles
2	Pois chiches, pois cassés
3.5. Citez deux appellations culinaires à base de légumes secs : (2x 0.5 point = 1 point)	
1	Bretonne (haricots blancs), Condé (Haricots rouges)
2	Esau ou Conti (Lentilles), Musard (Flageolets), St Germain (Pois cassés)

ANNEXE 4

8 points

☞ Citez le nom des documents et donnez une brève description.

Tâche à accomplir	Nom du document de suivi	Description et / ou rôle
Prévision des achats	Fiche technique Fiche de production Planning de production (0.5 point)	Indique les denrées nécessaires, la procédure de travail, les coûts unitaires, ... Permet le calcul des écarts (0.5 point)
Passation des commandes	La mercuriale Bon de commande ou Bulletin de commande (0.5 point)	Liste de matières premières, valorise la fiche technique en amont Contrat entre le client et son fournisseur définissant le cahier des charges produit (0.5 point)
Réception des marchandises	Feuille de contrôle à réception Bon de réception, de livraison (0.5 point)	Permet d'effectuer le contrôle des marchandises livrées. (0.5 point)
Stockage	La fiche de stock (0.5 point)	Connaître les quantités de matières premières à tout moment et leur valorisation (0.5 point)
Facturation	La facture (0.5 point)	Document comptable, montant à payer au fournisseur, quantité livrée (0.5 point)
Température de stockage	La fiche de relevé de température (0.5 point)	Relever toutes les températures pour maîtriser la chaîne du froid (0.5 point)
Contrôle lors de la transformation des denrées	Fiche de procédure de fabrication (0.5 point)	Permet d'analyser les risques lors d'une fabrication + autocontrôle (0.5 point)
Remise en état des locaux	Plan de nettoyage (0.5 point)	Méthode de nettoyage à appliquer, produits, fréquence (0.5 point)

ANNEXE 5

12 points

⇒ Définissez la notion d'accord horizontal et d'accord vertical.

(2 x 2 points = 4 points)

Accord vertical	Il se fait en fonction d'un menu, on choisit en règle générale un vin en accord avec le plat principal.
Accord horizontal	Le vin est en accord avec le plat qu'il accompagne

(ANNEXE 5 suite)

Choisissez une maison de Champagne ainsi qu'une cuvée différente pour chaque mets.

(8 x 1 point = 8 points)

Mets	Maisons de Champagne (marques)	Type de champagne
Foie gras	Bollinger / Jacquesson / Moët et Chandon / Laurent Perrier	Brut Sans Année
Homard	Deutz / Mumm / Pommery / Ayala / Veuve Clicquot Ponsardin	Brut blanc de blancs, millésimé ...
Filet de bœuf et truffes	Perrier Jouët / Roederer / Henriot / Besserat de Bellefon	Millésimé, Cuvée prestige, rosé
Framboise	Pol Roger / Billecart Salmon / Gosset / Charles Heidsieck	Demi-sec, brut Rosé

ANNEXE 6

5 points

Boissons	Quantité en cl ou poids par personne	Nombre de bouteilles, de litre ou poids en kg
Kir Royal	De 15 cl à 20 cl (0.5 pt)	De 60 à 80 litres (0.5 pt)
Vin blanc	De 12 cl à 18 cl (0.5 pt)	De 54 à 64 bouteilles (0.5 pt)
Vin rouge	De 14 cl à 25 cl (0.5 pt)	De 64 à 80 bouteilles (0.5 pt)
Eaux minérales	De 20 cl à 25 cl (0.5 pt)	De 80 à 100 litres (0.5 pt)
Café	7 à 12 grammes (0.5 pt)	Environ 3kg (0.5 pt)

ANNEXE 7

4 points

Proposition pour la vente additionnelle au bar <i>(2 x 1 point = 2 points)</i>	Proposition pour la vente additionnelle aux tables client <i>(2 x 1 point = 2 points)</i>
<ul style="list-style-type: none">▶ Une vasque remplie de bouteilles de champagne en plein milieu du bar.▶ Un bar décoré à l'effigie d'une grande Maison de Champagne.▶ Plusieurs cuvées à la flûte	<ul style="list-style-type: none">▶ Des présentoirs sur chaque table avec la liste des champagnes proposés.▶ Étiquetage des bouteilles au nom du cabaret.▶ La sélection d'un bon champagne de Maison connu (brut sans année) à un bon prix.

ANNEXE 8

3 points

Proposez 2 cocktails à base de rhum <i>(2 x 1 point = 2 points)</i>	Proposez deux éléments de décor favorisant l'esthétique des cocktails <i>(2 x 0.5 point = 1 point)</i>
<ul style="list-style-type: none">• Mojito, Daiquiri• Pina colada, Cuba libre, punch planteur	<ul style="list-style-type: none">• Une brochette de fruits frais• Un givrage de verre au sucre

ANNEXE 9

1.5 points

Matériel	Foie gras	Homard	Filet de bœuf	Framboises	Total
Couteau à entremets	40 (0.25)			40 (0.25)	80 (0.25)
Fourchette à entremets	40			40 (0.25)	80 (0.25)
Cuillère à entremets				40	40
Couverts à poisson		40			40
Grand couteau			40		40
Grande fourchette			40		40
Assiette à pain					40
Assiette à entremets	40				40
Assiette moyenne		40		40	80
Grande assiette			40		80
Verre à eau					40
Flûte à champagne					160 (0.25)
Serviette					40
Petits matériels de table					10
Petits matériels de service					10

ANNEXE 10

4.5 points

Poste	Nombre personnes	Fonctions principales <i>(0.5 point par réponse)</i>
Maître d'Hôtel	1	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Il accueille les clients et les accompagne à leur table. ↗ Il dirige le service des 40 couverts. Conseille le client. ↗ Il s'assure de la satisfaction des clients et peut proposer des entes additionnelles.
Chef de rang	De 2 à 3	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Il effectue la mise en place de son rang avec son commis. ↗ Il assure le service de son rang, dirige son commis. ↗ dans la mesure où il n'y a pas de sommelier, il réalise le service des boissons.
Commis de rang	De 2 à 3	<ul style="list-style-type: none"> ↗ Il assure l'entretien des locaux et des matériels de son poste ↗ Il assiste son chef de rang pendant le service. ↗ Il effectue les suites.