



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

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 questionnement 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

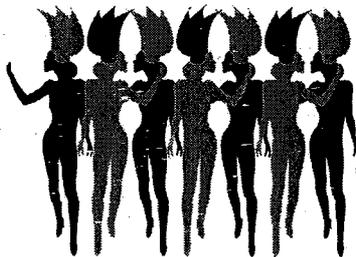
TOTAL : 30 POINTS

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

SUJET

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

Fiche de présentation de l'entreprise



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 : <ul style="list-style-type: none">• 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 boissons non comprises à base de spécialités d'île de France, 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.**

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.**

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 les tableaux en ANNEXE 3.**

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.**

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**.

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**.

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**.

Dossier n° 8

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

📁 Complétez le tableau **ANNEXE 8**.

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**.

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**.

ANNEXE 1

Menu tout champagne			
Plat	Recette créative	Réalisation technique	Dressage et disposition des éléments
Plat 1 à base de foie gras			
Plat 2 à base de homard			
Plat 3 à base de filet de bœuf et truffes			
Plat 4 à base de framboises			

ANNEXE 2

Proposition de recettes ou de spécialités	
Entrées	<ul style="list-style-type: none">••
Poissons	<ul style="list-style-type: none">••
Viandes ou Volailles	<ul style="list-style-type: none">••
Desserts	<ul style="list-style-type: none">••

ANNEXE 3

3.1. Définissez les différentes gammes de produits à la disposition du chef :

1 ^{ère} gamme	
2 ^{ème} gamme	
3 ^{ème} gamme	
4 ^{ème} gamme	
5 ^{ème} gamme	<i>Légumes cuits sous vide réfrigérés, parfois sous atmosphère contrôlée</i>

3.2. Proposez au chef deux champignons sauvages :

1

2

3.3. Proposez au chef deux légumes oubliés, retrouvés :

1

2

3.4. Proposez au chef deux légumes secs :

1

2

3.5. Citez deux appellations culinaires à base de légumes secs :

1

2

ANNEXE 4

☞ 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		
Passation des commandes		
Reception des marchandises		
Stockage		
Facturation		
Température de stockage		
Contrôle lors de la transformation des denrées		
Remise en état des locaux		

ANNEXE 5

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

Accord vertical	
Accord horizontal	

(ANNEXE 5 suite)

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

Mets	Maisons de Champagne (marques)	Type de Champagne
Foie gras		
Homard		
Filet de bœuf et truffes		
Framboise		

ANNEXE 6

Boissons	Quantité en cl ou poids par personne	Nombre de bouteilles, de litre ou poids en kg
Kir Royal		
Vin blanc		
Vin rouge		
Eaux minérales		
Café		

ANNEXE 7

Proposition pour la vente additionnelle au bar	Proposition pour la vente additionnelle aux tables clients
<ul style="list-style-type: none">▶ ▶	<ul style="list-style-type: none">▶ ▶

ANNEXE 8

Citez deux cocktails classiques à base de rhum.	Proposez deux éléments de décor favorisant l'esthétique des cocktails.
<ul style="list-style-type: none">• •	<ul style="list-style-type: none">• •

ANNEXE 9

Matériel	Foie gras	Homard	Filet de bœuf	Framboises	Total
Couteau à entremets					
Fourchette à entremets	40				
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					
Serviette					40
Petits matériels de table					10
Petits matériels de service					10

ANNEXE 10

Poste	Nombre	Fonctions principales
Maître d'Hôtel		• •
Chef de rang		• •
Commis de rang		• •