



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

SESSION PRINTEMPS 2012
BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

Sous épreuve : U21 Technologie

Durée : 3 heures Coefficient : 3

CORRIGÉ BAREME

1^{ère} partie : L'organisation du travail	
Question 1-1	/2
Question 1-2	/2
Question 1-3	/2
Question 1-4	/2
Question 1-5	/4
Question 1-6	/9
Question 1-7	/2
Question 1-8	/2
Question 1-9	/2
Question 1-10	/1
Question 1-11	/2
Total 1	/30
2^{ème} partie : Les produits	
Question 2-1	/2
Question 2-2	/1
Question 2-3	/2
Question 2-4	/8
Question 2-5	/1
Question 2-6	/5
Question 2-7	/1
Question 2-8	/2
Question 2-9	/3
Question 2-10	/1
Question 2-11	/4
Total 2	/30
Total 1 + 2	
	/60
Note sur 20	
	/20

Vous travaillez dans une unité de restauration en libre service, située en Bourgogne.
Votre responsable vous propose de passer une évaluation pour être promu à un poste à responsabilités.

Etablissement scolaire
Nombre total d'élèves demi pensionnaires : 600
Temps imparti à chaque élève pour déjeuner : 30 mn
Début de service : 12h00
Fin de service : 13h30

PREMIÈRE PARTIE : L'ORGANISATION DU TRAVAIL

1.1 a/Donner la définition de la restauration à caractère social.

2 points (1 pt pour la définition et 0.25 pt par exemple)

Définition :

Cette restauration est dite « restauration de collectivité ou de masse ». Elle concerne le personnel des grandes entreprises et des sociétés ainsi que toutes les personnes faisant partie des multiples institutions privées ou publiques.

b/Citer quatre exemples de restauration à caractère social.

1 point (0.25 point par exemple)

Exemples :

Les écoles, hôpitaux, prisons, armée, maison de retraite, centre de cure.....

1.2 Déterminer la durée du service (justifier vos calculs).

2 points (1 pt pour le résultat et 1 pt pour le calcul)

La durée totale du service est de 1h30 soit 90mn.

$$13h30 - 12h00 = 1h30.$$

1.3 Déterminer la rotation maximale de la salle de restaurant (justifier vos calculs).

2 points (1 pt pour le résultat et 1 pt pour le calcul)

La rotation maximale de la salle de restaurant est de 3.

$$90/30 = 3$$

1.4 Indiquer la capacité totale d'accueil nécessaire pour la salle de restaurant (justifier vos calculs).

2 points (1 pt pour le résultat et 1 pt pour le calcul)

La capacité totale d'accueil de la salle de restaurant est de : 200 places

$$600/3=200$$

1.5 Lister quatre formules de distribution en libre service.

4 points (1 pt par réponse)

- - Le libre service linéaire ou front line.
- - Le carrousel.
- - Le libre service scramble ou free flow.
- - La restauration automatique.

1.6 Remplir le tableau suivant, en précisant pour chacune des formules de distribution en libre service, le principe de fonctionnement, les avantages et les inconvénients.

9 points (0.75 pt par réponse) ne pas donner des points pour le nom de la formule de restauration.

Formule de libre service	Fonctionnement	Avantages	Inconvénients
Libre service linéaire ou front line	Les clients se déplacent le long du comptoir sur lequel sont présentées les différentes préparations tout en faisant glisser sur une rampe, un plateau qu'ils garnissent au fur et à mesure de leur avancée.	<ul style="list-style-type: none"> - Excellente adaptation du système aux locaux. - Utilisation rationnelle du personnel. Relation client directe. - Emploie peu de personnel pour un nombre important de clients servis 	<ul style="list-style-type: none"> - Gros problèmes de ralentissements provoqués par l'hésitation des clients. - Les clients sont obligés de passer devant tous les postes. - Crainte de faire ralentir beaucoup de clients ne prennent pas le temps de choisir.
Carrousel.	Le client se présente devant l'un des 6 postes et après avoir pris possession d'un plateau, il compose son menu, sans bouger en choisissant parmi les plats qui tournent devant lui.	<ul style="list-style-type: none"> - Surface d'occupation au sol peu importante. Investissement des achats et coûts installations peu élevés. - Le client reste sur place. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contact client/personnel inexistant. - Appréciation visuelle des mets difficile par le phénomène de rotation. - La surface des étagères de présentation étant de faible importance : choix restreint
Libre service scramble ou free flow.	Les clients pénètrent dans la surface de distribution. Les plats et boissons proposés sont présentés sur des tables ou buffets installés de telle sorte qu'aucun sens de circulation n'est imposé à la clientèle.	<ul style="list-style-type: none"> - Correspond à l'une des attentes des clients « circuler librement » à l'intérieur de la zone. Contact clients/personnels est privilégié. - Choix important et présentation adaptée. - Le client a le temps de choisir sans le risque de créer un bouchon. - Accès personne à mobilité réduite. 	<ul style="list-style-type: none"> - Surface d'occupation au sol important Investissement des achats et coûts installations élevés. - Fonctionnement exige du personnel en nombre important
La restauration automatique	Dans cette formule de distribution, les prestations sont distribuées par une batterie d'appareils automatiques qui fonctionnent à l'aide de pièces ou jetons	<ul style="list-style-type: none"> - Surface d'occupation au sol peu importante. Investissement des achats et coûts installations peu élevés. - La cuisine est supprimée 	<ul style="list-style-type: none"> - Choix restreint. - Appréciation visuelle des mets difficile - Contact client/personnel inexistant

1.7 Indiquer la surface totale de la salle à manger (justifier vos calculs).

2 points (1 pt pour le résultat et 1 pt pour le calcul)

La surface totale de la salle à manger sera de : 253 m² soit 300m² (permet une augmentation des élèves)

$$200 \times 1,1 = 220 \text{ m}^2$$

$$15 \% \text{ de dégagement } 220 \times 15\% = 33 \text{ m}^2$$

$$220 + 33 = 253\text{m}^2$$

1.8 Indiquer le nombre de clients qui pénètrent dans la salle par minute et justifier votre calcul.

2 points (1pt pour le résultat et 1pt pour le calcul)

Le nombre de clients qui pénètrent dans la salle par minute est de : 7 clients

$$200/30 = 6,6 \text{ clients}$$

1.9 En fonction de votre résultat, indiquer quelle est la formule de distribution la plus adaptée. Argumenter votre choix.

2 points (1pt pour la formule et 1pt pour l'argumentation)

La formule la plus adaptée est la distribution en libre service front line ou linéaire car une telle installation a un débit de 7 clients par mn.

Carrousel a un débit : 8 à 10 clients par mn.

Scramble ou comptoirs dissociés 14 à 16 clients par mn.

1.10 Préciser le type de support de vente que vous proposeriez à vos clients.

1 point

Le support de vente proposé à mes clients est le menu board.

1.11 En fonction de votre choix lister deux avantages et deux inconvénients de ce type de support.

2 points (0.5pt par réponse)

Avantages :

- **Très grand affichage, lumineux qui permet d'être bien vu par les clients.**
- **Une photo des plats est présentée.**

Inconvénients :

- **Obligation d'être toujours très propre.**
- **Signalisation difficile lors d'une rupture d'un produit.**
- **L'affichage est adapté pour les plats chauds.**

Votre responsable vous demande de remplir un questionnaire pour évaluer vos connaissances sur les habitudes alimentaires de sa clientèle et les produits qu'il lui propose.

DEUXIÈME PARTIE : LES PRODUITS

2.1 Citer deux produits totalement interdits dans l'alimentation d'une personne de confession islamique.

2 points (1 pt par réponse)

- Viande de porc
- Alcool

2.2 Citer deux dénominations légales de vente pour les eaux.

1 point (0.5 pt par réponse)

- Eau de source
- Eau minérale

2.3 Indiquer la région de production des eaux suivantes.

2 points (0.5 pt par réponse)

Badoit : *Loire*
Vittel : *Vosges*

Perrier : *Gard*
Evian : *Haute-Savoie*

2.4 Compléter le tableau suivant.

8 points (0.5 pt par réponse)

PRODUIT	TYPE DE PRODUIT	PAYS OU REGION D'ORIGINE
<i>Ex: Garigouette</i>	<i>Fraise</i>	<i>Provence</i>
Beluga	Caviar	Iran/Russie
Salmo salar	Saumon	Atlantique
Victoria	Ananas	Antilles
Comice	Poire	Val de Loire
Charolaise	Viande bovine	Bourgogne (sud)
Jésus	Charcuterie	Lyonnais
Belon	Huitre	Bretagne
Vitelotte	Pomme de terre	Picardie

2.5 Citer le nom d'un V.D.L. produit en Charentes et un dans le Gers.
1 point (0.5 pt par réponse)

- Charente : **Pineau des Charentes**
- Gers : **Floc de Gascogne**

2.6 Citer les dix crus du Beaujolais.
5 points (0.5 pt par réponse)

Juliéas, Saint-Amour, Chiroubles, Morgon, Fleurie, Chénas, Moulin à Vent, Régnié, Côtes de Brouilly, Brouilly.

2.7 Indiquer le pays d'origine des fromages suivants.
1 point (0.5 pt par réponse)

Stilton : **Angleterre**

- Gorgonzola : **Italie**

2.8 Indiquer la région d'origine et la famille des fromages suivants.
2 points (0.25 pt par réponse)

Appellation	Région	Famille
Ossau Iraty	Pays Basque	Pâte pressée non cuite
Fourme d'Ambert	Auvergne	Pâte persillée
Maroilles	Nord	Pâte molle croûte lavée
Rocamadour	Midi-Pyrénées	Fromage de chèvre ou pâte molle à croûte naturelle

2.9 Indiquer la composition des sauces suivantes.
3 points (1pt par réponse)

Mayonnaise : **Sauce émulsionnée froide réalisée à partir d'une base composée de jaune d'œufs, moutarde, sel, poivre et qui est ensuite montée à l'huile.**

Béchamel : **Sauce à base de roux blanc mouillé au lait et qui peut éventuellement être additionnée d'éléments aromatiques.**

Béarnaise : **Sauce émulsionnée chaude confectionnée à partir d'une réduction d'échalotes ciselées, estragon et cerfeuil hachés, vinaigre et poivre. Après avoir été additionnée de jaunes d'œufs, cette réduction est montée au beurre.**

2.10 Citer un chef réputé de la région.

1 point

- M. Meneau, Restaurant L'espérance St Père s/Vézelay
- J.M. Lorain, La côte St Jacques à Joigny
- J.Lameloise, Restaurant Lameloise à Chagny
- P. Bertron, (groupe B.Loiseau) Auberge La cote d'Or à Saulieu

2.11 Compléter le tableau avec des vins d'appellation d'origine contrôlée.

4 points (0.5pt par réponse)

A l'appréciation du jury

Région	A.O.C.
Provence	
Languedoc Roussillon	
Alsace	
Sud-Ouest	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN