



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.**



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## PRÉSENTATION DU SUJET



*Au Fin Gourmand*

Vous êtes recruté(e) pour la saison « Au Fin Gourmand » situé à Chenonceaux, dans la région Centre. Cette petite ville de l'Indre et Loire (37) est située à quelques mètres du château. L'établissement possède un cadre agréable où le chef propose une gastronomie aux accents régionaux et utilise des produits de qualité et de saison.

### FICHE DE PRÉSENTATION

#### Capacité moyenne de service

50 couverts

36 couverts en terrasse

#### Offre produits

Menu à 22 € 50, menu à 33 €, carte de salon de thé, restauration rapide, vente à emporter

<b>Activité</b>	Restauration, bar, salon de thé, glacier, sandwicherie, snack
<b>Forme juridique</b>	<b>SARL</b>
<b>Capital</b>	25 000 €
<b>Effectif</b>	6
<b>Coordonnées</b>	Rue du Château 37150 Chenonceaux <a href="mailto:aufingourmand@free.fr">aufingourmand@free.fr</a>
<b>Réf. Bancaire</b>	810 242 19040 Crédit Tourangeaux
<b>RCS</b>	Tours B 942 419 932 <b>56.21Z - Services des traiteurs</b>
<b>APE</b>	56.21.19 - Autres services traiteurs dans des locaux institutionnels, administratifs, commerciaux, industriels ou résidentiels. 5610A Restaurant traditionnel

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION**

<b>Technologie OPC</b>				<b>Sciences appliquées</b>			
Thèmes abordés				Thèmes abordés			
<b>Dossier 1</b>	<b>LES VIANDES DE BOUCHERIE</b>		6,5 points	<b>Dossier 4</b>	<b>L'HYGIÈNE DU PERSONNEL</b>		5,5 points
<b>Dossier 2</b>	<b>LES POISSONS</b>		8,5 points	<b>Dossier 5</b>	<b>L'ÉTUDE DU MENU</b>		8 points
<b>Dossier 3</b>	<b>LES SAUCES</b>		5 points	<b>Dossier 6</b>	<b>LA PRODUCTION DE LA CHALEUR</b>		6,5 points
<b>TOTAL</b>		<b>/ 20 Points</b>		<b>TOTAL</b>		<b>/ 20 Points</b>	

<b>Gestion appliquée</b>			
Thèmes abordés			
<b>Dossier 7</b>	<b>LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS</b>		8 points
<b>Dossier 8</b>	<b>LA RÉDACTION D'UN COURRIEL</b>		5 points
<b>Dossier 9</b>	<b>LE CONTRAT DE TRAVAIL</b>		7 points
<b>TOTAL</b>			<b>/ 20 Points</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Technologie organisation et production culinaire

### Dossier 1 : LES VIANDES DE BOUCHERIE

#### La situation

Le chef de cuisine vous présente la carte des grillades **DOCUMENT T1**.

#### Votre rôle

Indiquer à l'aide d'une croix **ANNEXE T1** l'espèce et la catégorie des viandes.

### Dossier 2 : LES POISSONS

#### La situation

En tant que chef de partie vous êtes responsable de la réception des poissons, ainsi que de leurs découpes.

#### Votre rôle

Compléter **ANNEXE T2** le document en indiquant les critères de fraîcheur du poisson.

Indiquer **ANNEXE T3** les différentes présentations commerciales du poisson.

Classifier à l'aide d'une croix **ANNEXE T4** les poissons selon leur origine.

### Dossier 3 : LES SAUCES

#### La situation

Les plats de la carte sont accompagnés de différentes sauces, le chef vous interroge sur leurs compositions et leur élaboration.

#### Votre rôle

Associer **ANNEXE T5** la sauce à sa famille.

Compléter **ANNEXE T6** la composition ou la dénomination des sauces.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT T1**

**CARTE DES GRILLADES**

Tronçon d'anguille grillé en persillade .....	22,00 €
Darne de saumon grillée, sauce hollandaise ...	18,00 €
Filet de dorade grillé, beurre de fenouil .....	18,50 €
Brochette de lotte, vinaigrette aux herbes.....	17,00 €
Pavé de thon grillé, beurre de poivron .....	17,50 €
Filet de perche grillé à la moutarde.....	12,00 €
Filet de sandre grillé, sauce paloise.....	19,00 €



Châteaubriant grillé, sauce béarnaise .....	35,00 €
Entrecôte grillée, sauce Bercy .....	23,00 €
Rouelle de gigot à la crème d'ail .....	22,00 €
Échine de porc, sauce Robert .....	15,00 €
Pavé de rumsteck, sauce Choron .....	18,00 €
Brochette d'épaule d'agneau aux herbes .....	15,00 €
Tournedos grillé, sauce paloise .....	20,00 €
Escalope de veau aux champignons.....	20,00 €

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE T1

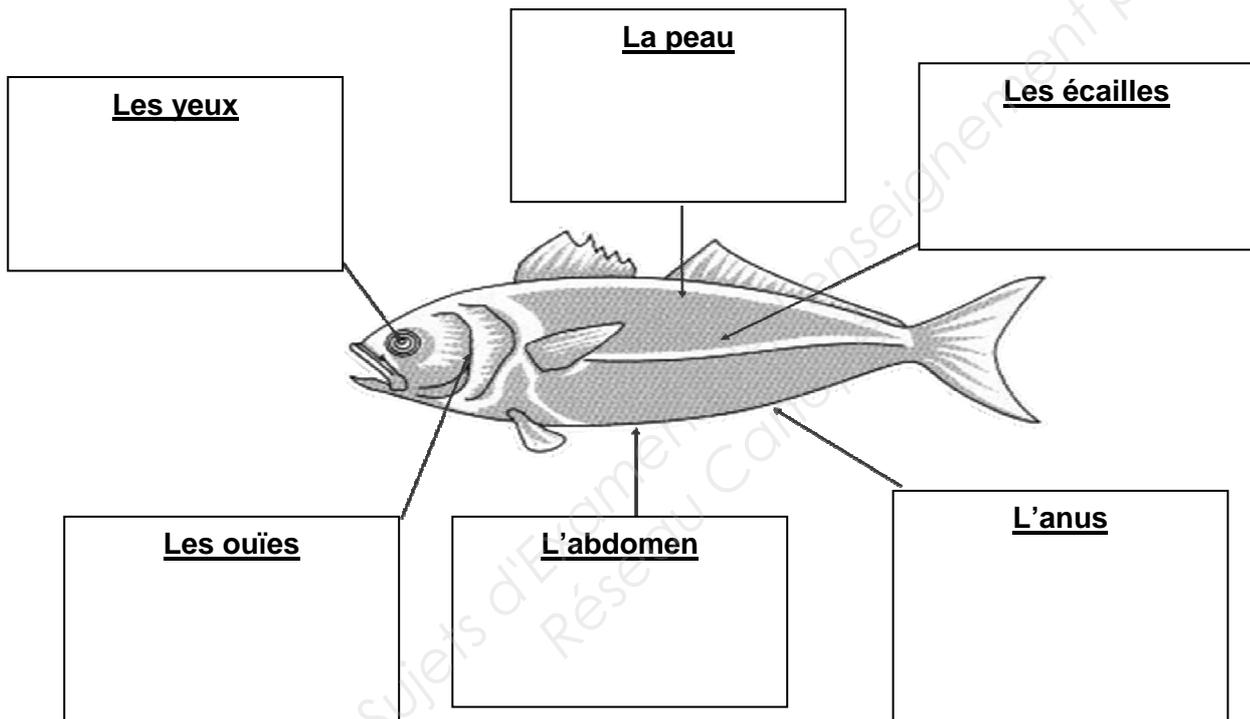
À l'aide d'une croix, indiquer l'espèce et la catégorie des viandes.

CARTE DES GRILLADES	BŒUF	VEAU	AGNEAU	PORC	CATÉGORIES		
					1	2	3
<b>EXEMPLE</b> Escalope de veau aux champignons		X			X		
Châteaubriant grillé, sauce béarnaise							
Entrecôte grillée, sauce Bercy							
Rouelle de gigot à la crème d'ail							
Échine de porc, sauce Robert							
Pavé de rumsteck, sauce Choron							
Brochette d'épaule d'agneau aux herbes							
Tournedos grillé, sauce paloise							

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE T2**

Compléter le document en indiquant les critères de fraîcheur du poisson.



Source : [www.fotosearch.fr](http://www.fotosearch.fr) – 15 mars 2012 – 18 h 43

**ANNEXE T3**

Indiquer les différentes présentations commerciales du poisson.

Source : [www.fotosearch.fr](http://www.fotosearch.fr) – 12 avril – 17 h 03

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE T4

À l'aide d'une croix, classer les poissons selon leur origine.

CARTE DES GRILLADES	POISSON D'EAU DE MER	POISSON D'EAU DOUCE	POISSON MIGRATEUR
Tronçon d'anguille grillé en persillade			
Darne de saumon grillée, sauce hollandaise			
Filet de dorade grillé, beurre de fenouil			
Brochette de lotte, vinaigrette aux herbes			
Pavé de thon grillé, beurre de poivron			
Filet de perche grillé à la moutarde			
Filet de sandre grillé, sauce paloise			

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE T5

Associer la sauce à sa famille.

SAUCE	<u>EXEMPLE</u> Sauce paloise	Sauce béarnaise	Sauce Choron	Sauce hollandaise	Vinaigrette aux herbes
Sauce émulsionnée froide instable					
Sauce émulsionnée chaude stable	X				

## ANNEXE T6

Indiquer la composition des sauces.

SAUCE	COMPOSITION
	Oignon ciselé, vin blanc, fond brun de veau lié, moutarde, beurre, julienne de cornichon
<b>Sauce paloise</b>	
<b>Sauce hollandaise</b>	
	Jaune d'œuf, beurre clarifié, vin blanc, vinaigre d'alcool, échalote, poivre concassé, estragon, cerfeuil, persil plat, sel fin
<b>Vinaigrette</b>	
	Béarnaise + fondue de tomate

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Sciences appliquées

### Dossier 4 : L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

#### La situation

Au cours de votre première journée de travail, le chef vous rappelle l'importance de la tenue professionnelle présentée dans le **DOCUMENT S1** et du lavage hygiénique des mains.

#### Votre rôle

Justifier le port de la tenue et les étapes du lavage hygiénique des mains en complétant l'**ANNEXE S1**.

### Dossier 5 : L'ÉTUDE DU MENU

#### La situation

Le chef de cuisine du restaurant " Au Fin Gourmand " propose ce jour le menu présenté **DOCUMENT S1**.

#### Votre rôle

Analyser la qualité alimentaire du menu du jour en complétant l'**ANNEXE S2**.

### Dossier 6 : LA PRODUCTION DE LA CHALEUR

#### La situation

Cette semaine vous êtes responsable du poste chaud. Vous utilisez les brûleurs atmosphériques pour la cuisson des magrets.

#### Votre rôle

Décrire le principe de fonctionnement d'un brûleur atmosphérique et justifier les précautions à prendre dans la pratique professionnelle en complétant l'**ANNEXE S3**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S1

### Menu du jour

**Mise en Bouche :** Trilogie d'huîtres au sabayon



**Entrée :** Brochet de Loire poché, beurre Nantais,  
et son mille-feuille d'asperges de Touraine



**Plat principal :** Magret de canard de Challans aux champignons des bois



**Fromages :** Assiette de fromages de chèvre affinés



**Dessert :** Tarte Tatin

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT S2

Un brûleur fonctionne avec du gaz injecté (butane, propane, gaz naturel) qui se mélange à de l'air, aspiré en même temps (air primaire). Le mélange gaz-air est enflammé grâce à une étincelle. La combustion a lieu grâce à de l'air apporté en complément (air secondaire).

Un bon réglage des brûleurs permet une combustion complète, sans dépôt noir de carbone sur les casseroles et sans production de gaz toxique. Dans ce cas, le chauffage se fait correctement et la flamme est généralement bleue et silencieuse.

Une mauvaise combustion produit un chauffage de mauvaise qualité, une flamme jaune et bleue, parfois sifflante. Dans ce cas, la combustion incomplète provoque la formation d'un gaz toxique, le monoxyde de carbone (CO), qui peut causer une asphyxie.

Un réglage correct des brûleurs et une bonne ventilation des locaux sont des conditions essentielles à un fonctionnement sûr et efficace des fourneaux d'une cuisine.

**Source** : seconde bac pro Métiers de L'Alimentation – Margaret Andriamampandry-Rakotoarivelo et Martin Woelfli – mai 2012

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE S1

Le chef vous demande d'avoir une tenue professionnelle propre et vous rappelle les règles d'hygiène en cuisine.

1. Citer deux précautions à prendre concernant l'hygiène d'un cuisinier.

- .....
- .....

2. Justifier le port d'une tenue professionnelle hygiénique et réservée à l'activité professionnelle.

.....  
.....  
.....

3. Justifier les différentes étapes du lavage des mains en complétant le document ci-dessous :

Étapes de lavage	Justifications
<u>Mouiller</u> les mains, les poignets et les avant-bras à l'eau claire.	
Prendre une dose de savon <u>antiseptique</u> .	
<u>Frotter</u> au moins <u>1 minute</u> les mains, les poignets et les avant-bras en insistant sur les bouts des doigts et les espaces interdigitaux.	
<u>Rincer</u> à l'eau claire.	
<u>Sécher avec un essuie-mains</u> à usage unique.	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE S2

Le Chef vous demande de prendre connaissance du menu du jour DOCUMENT S1.

1. Replacer chaque aliment souligné du menu du DOCUMENT S1 sur la ligne correspondant à son groupe d'aliment.
2. Indiquer pour chaque groupe d'aliments son constituant alimentaire principal, *sans citer l'eau*, dans la troisième colonne du tableau.

ALIMENTS DU MENU DU JOUR	GROUPES D'ALIMENTS	CONSTITUANT ALIMENTAIRE PRINCIPAL
	Produits laitiers	
	Viande – poisson – œufs	
	Fruits et légumes crus	
	Fruits et légumes cuits	
	Féculents et produits sucrés	
	Matières grasses	

3. Indiquer le groupe d'aliments absent dans ce menu.

• .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. Préciser le rôle principal des protéines et des glucides dans l'organisme.

- Rôle principal des protéines : .....
- .....
- .....
- Rôle principal des glucides : .....
- .....
- .....

**Lors de la préparation des pommes pour la tarte Tatin, celles-ci changent rapidement de couleur en surface : elles brunissent.**

5. Identifier le facteur responsable du brunissement des pommes.

- .....

6. Nommer le phénomène observé.

- .....

7. Indiquer deux précautions à prendre lors de la préparation des pommes pour éviter ce brunissement.

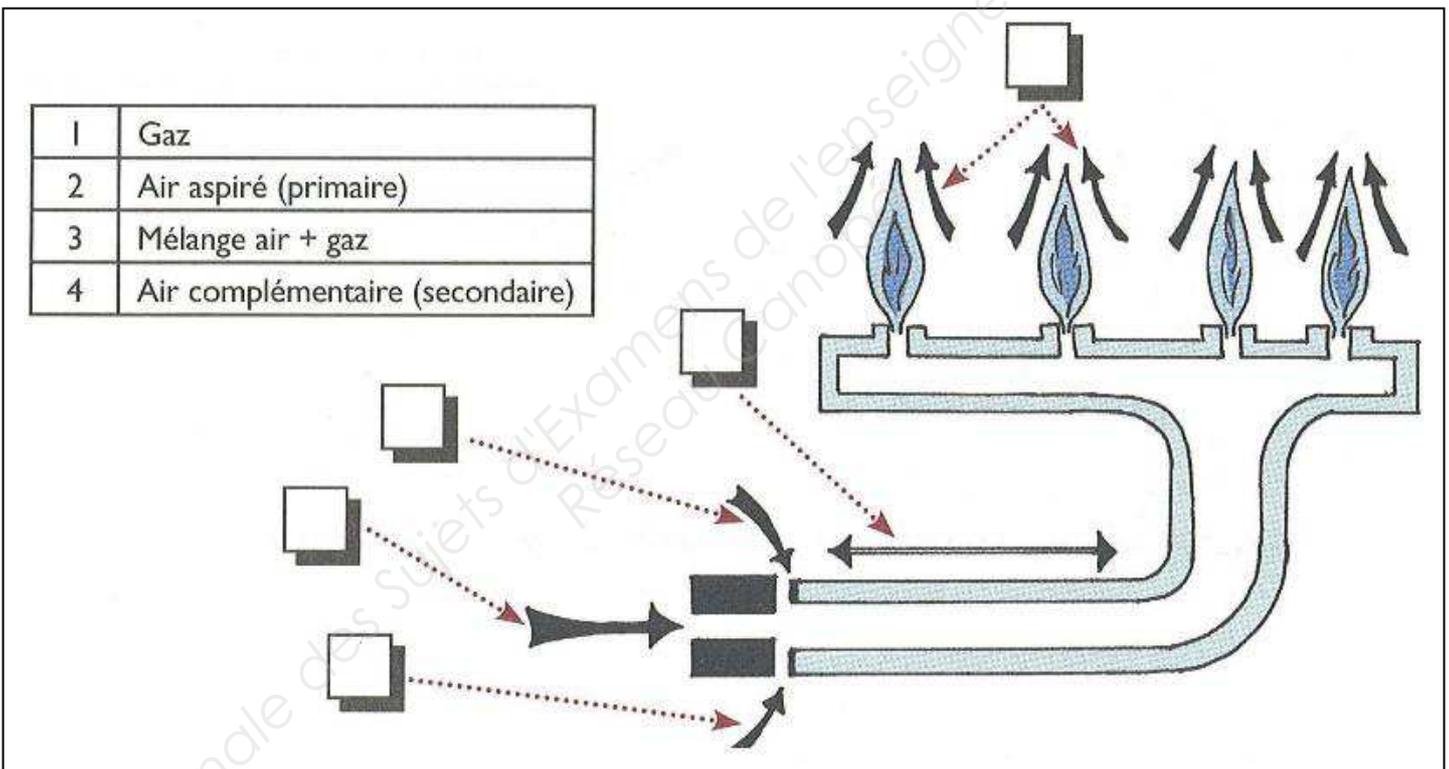
- .....
- .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE S3

Cette semaine vous êtes responsable du poste chaud. Vous utilisez les brûleurs atmosphériques pour la cuisson des magrets.

1. Replacer, à l'aide du **DOCUMENT S2**, les éléments numérotés sur le schéma du principe de fonctionnement du brûleur (l'un des numéros est utilisé deux fois).



Source : seconde bac pro cuisine – Margaret Andriamampandry-Rakotoarivelo et Martin Woelfli – mai 2012

2. Indiquer à l'aide du **DOCUMENT S2** la conséquence d'une mauvaise combustion.

- .....

3. Relever, à l'aide du **DOCUMENT S2**, l'effet d'une mauvaise combustion sur la cuisson.

- .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. Proposer deux précautions permettant d'obtenir une bonne combustion.

- .....
- .....

5. Citer deux appareils de cuisson fonctionnant selon le principe d'effet Joule.

- .....
- .....

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Gestion appliquée

### Dossier n° 7 : LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

#### La situation

Devant une forte demande de verres de vin, votre directeur a décidé de commander un distributeur de vin au verre. Vous êtes chargé(e) de passer la commande du modèle « Cavevin Platinum » à l'aide de l'extrait du catalogue **DOCUMENT G1** et de la fiche du fournisseur **DOCUMENT G2**.

#### Votre rôle

Compléter ce jour le bon de commande n° 52 à remettre à la signature **ANNEXE G1**.  
Répondre aux questions **ANNEXE G2**.

### Dossier 8 : LA RÉDACTION D'UN COURRIEL

#### La situation

Votre directeur vous demande de préparer un courriel destiné aux établissements DUTOUR afin de leur demander la date précise de livraison de la commande n° 52.

#### Votre rôle

Rédiger le courriel **ANNEXE G3**.

### Dossier 9 : LE CONTRAT DE TRAVAIL

#### La situation

Votre directeur envisage de recruter du personnel en contrat à durée déterminée et s'interroge sur le type de contrat à utiliser (extra ou saisonnier). Il vous demande d'étudier le **DOCUMENT G3** pour l'aider dans son choix.

#### Votre rôle

Compléter le tableau de comparaison **ANNEXE G4**.  
Répondre aux questions **ANNEXE G5**.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT G1

### Distributeurs de vin au verre CAVEVIN



**WD 10** 5 Bouteilles en service 1 860 €  
+ 5 en réserve

**Platinum** 5 Bouteilles en service 2 320 €  
+ 100 en réserve

Vous permet de servir le vin au verre, par une simple pression sur un bouton avec l'avantage de maintenir la qualité du vin jusqu'au dernier verre pendant plusieurs semaines.



Distributeur de vin au verre Cavevin Référence ..... WD10	1 546,82 € HT
Distributeur de vin au verre Cavevin Référence .....Platinum	1 939,80 € HT

Source : extrait catalogue ÉTS DUTOUR

## DOCUMENT G2

### FICHE FOURNISSEUR ÉTABLISSEMENTS DUTOUR

Raison sociale	ÉTABLISSEMENTS DUTOUR
Coordonnées	Zone artisanale 41000 BLOIS <a href="mailto:etsdutour@orange.fr">etsdutour@orange.fr</a> 02 47 32 xx xx
Conditions de vente	Remise 5 % pour toute commande d'un montant HT supérieur à 1 500 €
Conditions de livraison	Franco de port Délai de livraison 2 à 5 jours
Conditions de règlement	30 jours à réception de la facture

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT G3

### ARTICLE 14 : CONTRATS À DURÉE DÉTERMINÉE

#### 1) Extra

L'emploi d'extra qui, par nature est temporaire, est régi par les dispositions légales en vigueur.

Un extra est engagé pour la durée nécessaire à la réalisation de la mission. Il peut être appelé à être occupé dans un établissement quelques heures, une journée entière ou plusieurs journées consécutives dans les limites des durées définies par l'article 21-2 c.

Un extra qui se verrait confier par le même établissement des missions pendant plus de 60 jours dans un trimestre civil pourra demander la requalification de son contrat en contrat à durée indéterminée.

Les modalités de rémunération d'extra seront définies d'un commun accord à l'embauche. En outre, à la fin du contrat le salarié perçoit une indemnité de congés payés égale à 10 % de la rémunération totale brute perçue quelle que soit la durée du contrat.

Un contrat devra être établi pour chaque vacation.

#### 2) Saisonnier

Le travailleur saisonnier est un salarié employé conformément aux dispositions légales en vigueur, notamment aux articles L 122-1-1 3e ; L 122-3-4, D 121-2, dans les établissements permanents ou saisonniers pour des tâches normalement appelées à se répéter chaque année à dates à peu près fixes en fonction du rythme des saisons ou des modes de vie collectifs.

L'emploi saisonnier peut ne pas coïncider avec la durée totale de la saison. Le contrat saisonnier ne pourra être ni inférieur à un mois, ni excéder neuf mois, sous réserve de la définition qui sera donnée par les Commissions décentralisées lorsque celles-ci seront mises en place.

Les contrats à caractère saisonnier peuvent comporter une clause de reconduction pour la saison suivante.

S'ils la comportent, et seulement dans ce cas, l'une ou l'autre des parties (ou les deux parties) devra confirmer par lettre recommandée sa volonté de renouvellement du contrat au moins 2 mois à l'avance. En cas de non confirmation, la clause de reconduction devient caduque.

Les contrats saisonniers conclus pendant trois années consécutives à partir de la date d'application de la convention collective et couvrant toute la période d'ouverture de l'établissement pourront être considérées comme établissant avec le salarié une relation de travail d'une durée indéterminée sur la base des périodes effectives de travail [...]

Source : extrait de la convention collective des CHR

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE G1**

**Restaurant « Au Fin Gourmand »**

Rue du Château  
37150 CHENONCEAUX

SARL au capital de 25 000 € APE 5610A  
RCS Tours B 942 419 932

Tél : 02 47 64 XX XX  
aufingourmand@free.fr

Bon de commande n° .....

Date de la commande : .....

Conditions de livraison : .....

Conditions de règlement : .....

Conditions de vente : .....

Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire hors taxes en €	Montant hors taxes en €
<b>TOTAL HT €</b>					

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE G2**

1. Préciser si le restaurant peut bénéficier de la remise. Justifier votre réponse.

.....

2. Calculer le montant de cette remise et détailler votre calcul.

.....  
.....  
.....  
.....

3. Expliquer le terme « Franco de port ».

.....  
.....  
.....  
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G3

 <b>Envoyer</b>	 <b>Enregistrer dans Brouillons</b>	 <b>Annuler</b>	 <b>Imprimer</b>
<b>Expéditeur</b>	aufingourmand@free.fr		 <b>Accéder à mes contacts</b>
<b>Destinataire</b>			
<b>Copie</b>			
<b>Cci</b>			
<b>Objet</b>			
<b>Pièce(s) jointe(s)</b>	0 fichier(s)		
<b>Vérifier l'orthographe</b>	Priorité : <input type="text" value="Normale"/>	Signature : <input type="text" value="Aucune"/>	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE G4**

**TABLEAU DE COMPARAISON**

	<b>Contrat d'extra</b>	<b>Contrat de travail saisonnier</b>
Type de contrat		
Durée minimum		
Durée maximum		
Motif de recours à ce contrat		
Clause de reconduction possible		
Condition de requalification en CDI		

**ANNEXE G5**

1. Expliquer la signification du sigle CHR.

.....

2. Définir une convention collective et expliquer son rôle.

.....  
.....  
.....  
.....