



**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

Activité Restauration, bar, salon de thé, glacier, sandwicherie, snack

Forme juridique SARL

Capital 25 000 €

Effectif 6

Coordonnées Rue du Château
37150 Chenonceaux
aufingourmand@free.fr

Réf. Bancaire 810 242 19040 Crédit Tourangeaux

RCS Tours B 942 419 932

APE **56.21Z - Services des traiteurs**
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

Technologie CSR				Sciences appliquées			
	Thèmes abordés				Thèmes abordés		
Dossier 1	LES FROMAGES		7,5 points	Dossier 4	L'HYGIÈNE DU PERSONNEL		5,5 points
Dossier 2	LES BOISSONS		7,5 points	Dossier 5	L'ÉTUDE DU MENU		8 points
Dossier 3	L'ARGUMENTATION COMMERCIALE		5 points	Dossier 6	L'ALIMENTATION EN EAU		6,5 points
	TOTAL		/ 20 Points		TOTAL		/ 20 Points

Gestion appliquée					
	Thèmes abordés				
Dossier 7	LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS				8 points
Dossier 8	LA RÉDACTION D'UN COURRIEL				5 points
Dossier 9	LE CONTRAT DE TRAVAIL				7 points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Technologie commercialisation et services en restauration

Dossier 1 : LES FROMAGES

La situation

Le fromager vient de livrer la commande de fromages pour élaborer un nouveau plateau. Vous disposez du bon de livraison **DOCUMENT T1**.

Votre rôle

Compléter le tableau **ANNEXE T1**.

Suggérer trois produits d'accompagnement (hors boisson) **ANNEXE T2**.

Dossier 2 : LES BOISSONS

La situation

Votre responsable Monsieur SIXTO, vous laisse une liste de bouteilles à remonter des réserves **DOCUMENT T2**. Une animation autour des cocktails est prévue le samedi soir en collaboration avec un commercial de la société Cointreau **DOCUMENT T3**.

Votre rôle

Indiquer à l'aide d'une croix **ANNEXE T3** la catégorie de chaque type de boisson.

Compléter la fiche Cocktail « White Lady » **ANNEXE T4**.

Dossier 3 : L'ARGUMENTATION COMMERCIALE

La situation

Monsieur SIXTO, absent ce jour, vous délègue la prise de commande. Le chef de cuisine, monsieur ARROYO vous présente le menu du jour **DOCUMENT T4** et vous remet les fiches techniques des mets **DOCUMENTS T5 et T6**.

Votre rôle

Proposer un argumentaire commercial et un accord mets vins pour chaque plat en complétant le tableau **ANNEXE T5**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T1

EXTRAIT DU BON DE LIVRAISON

Au Maître Affineur

Place des Halles

37000 Tours

Livraison à :

Restaurant « Au Fin Gourmand »

Rue du Château
37150 Chenonceaux

Tours,

Le XX/05/2014

FROMAGES	Quantité	PUHT	Total
Valençay	4 pièces	4,69 € / pièce	18,76 €
Époisses 45 %	4 pièces	9,95 € / pièce	39,80 €
Beaufort	0,400 Kg	16,25 € / Kg	6,50 €
Rocamadour 50 %	12 pièces	0,65 € / pièce	7,80 €
Ossau-Iraty	0,250 Kg	22,97 € / Kg	5,74 €
Roquefort	0,400 Kg	11,53 € / Kg	4,61 €
Fourme d'Ambert	0,400 Kg	6,93 € / Kg	2,77 €
Chaource 250 gr 50 %	4 pièces	3,56 € / pièce	14,24 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T2

Au fin Gourmand CHENONCEAUX	REMONTÉE DE CAVE / BAR
Appellation	Quantité
<i>Téquila</i>	2
<i>Heineken</i>	6
<i>Badoit</i>	3
<i>Gin</i>	2
<i>Leffe</i>	5
<i>Sancerre</i>	3
<i>Chinon</i>	4
<i>Reuilly</i>	3
<i>San Pellegrino</i>	4
<i>Vichy St-Yorre</i>	3
<i>Cognac</i>	4
<i>Desperados</i>	3
<i>Chablis</i>	3
<i>Cointreau</i>	4
Nom du demandeur	<i>Monsieur SIXTO</i>

Source : <http://larochelle-communication.fr/blocs-notes/> - 17 octobre 2013 - 09 h 30

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T3



Source : <http://www.cointreau.fr/cocktails/cocktail-classique-601991.html> - 14 octobre 2013 - 17 h 50

DOCUMENT T4

Menu à 33 €

Huîtres au sabayon de Muscadet



Magret de canard du Sud-Ouest
Pommes de terre sarladaises



Crottin de Chavignol sur mesclun à l'huile de noisettes



Tarte Tatin

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T5

Recette des pommes sautées Sarladaises

 PRÉPARATION

- 1 Pelez les pommes de terre. Taillez-les en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur. Lavez-les et essuyez-les bien à fond.
- 2 Pelez et **hachez** les gousses d'ail. **Ciselez** le persil. Faites chauffer la graisse d'oie dans une grande poêle à fond épais.
- 3 Versez-y les pommes de terre et 1/2 c. à soupe d'ail haché. Faites sauter les pommes de terre en les remuant de temps en temps. Poursuivez cette cuisson sur feu assez vif pendant 15 min.
- 4 Mélangez le reste d'ail haché et le persil. Ajoutez-le dans la poêle et mélangez. Baissez le feu et couvrez la poêle. Laissez cuire encore de 4 à 5 min. Servez aussitôt, pour accompagner un confit, un rôti ou une grillade.

Source : <http://cuisine.larousse.fr/recettes/detail/pommes-sautees-sarladaises> - 15 octobre 2014 - 10 h 10

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT T6

Recette de la tarte Tatin

PRÉPARATION

-  1. Préparez une pâte brisée avec la farine, 100 g de beurre, 1/2 c. à café de sel, 1 c. à soupe de sucre semoule et 1/2 verre d'eau environ. Ramassez-la en boule et mettez-la au frais.
-  2. Pendant ce temps, préparez un caramel blond en faisant fondre les morceaux de sucre sur feu vif avec 3 c. à soupe d'eau. Versez ce caramel dans un moule rond assez profond de 18 à 20 cm de diamètre. Si vous avez un moule en verre ou en porcelaine à feu, vous pouvez préparer le caramel directement dedans.
-  3. Pelez les pommes. Coupez-les en quartiers et retirez le cœur et les pépins. Retaillez les quartiers en tranches pas trop fines. Rangez-les en cercles concentriques dans le moule sur le caramel refroidi. Poudrez-les avec 1 c. à soupe de sucre et ajoutez 20 g de beurre en parcelles.
-  4. Abaissez la pâte brisée sur 4 mm d'épaisseur. Posez ce disque de pâte sur les pommes et bordez-les en enfonçant délicatement la pâte le long du moule, en allant le plus loin possible.
-  5. Faites cuire la tarte 25 à 30 min à 230 °C. La croûte doit être bien dorée sans être rousie. Démoulez la tarte en la retournant sur le plat alors qu'elle est encore chaude. Dégustez-la tiède, en proposant à part de la crème liquide bien froide.

Source : http://cuisine.larousse.fr/recettes/detail/tarte_tatin - 15 octobre 2014 - 10 h 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T1

FROMAGE	LAIT	FAMILLE	RÉGION ou DÉPARTEMENT
<u>Exemple</u> : Selles-sur-Cher	<i>Chèvre</i>	<i>Pâte molle à croûte naturelle</i>	<i>Centre</i>
-	-	-	Bourgogne
Beaufort	-	-	-
Rocamadour	-	-	-
Valençay	-	-	-
-	-	-	Aquitaine
Roquefort	-	-	-
Fourme d'Ambert	-	-	-
Chaource	-	-	-

ANNEXE T2

PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T3

APPELLATIONS	TYPES DE BOISSONS				
	BIÈRE	VIN	EAU MINÉRALE	EAU DE VIE	LIQUEUR
Téquila					
Heineken					
Badoit					
Gin					
Leffe					
Sancerre					
Chinon					
Reuilly					
San Pellegrino					
Vichy St-Yorre					
Cognac					
Desperados					
Chablis					
Cointreau					

ANNEXE T4

WHITE LADY	Mode d'élaboration	Verrerie	Classification	Contenance en cl	% Vol.
	Shaker 	Verre à cocktail 	Fancy Drink	7	29,7

Produits	Fractions	Quantités en cl	Justification du mode de calcul des quantités en cl
-	1/10	-	-
-	3/10	-	-
-	6/10	-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE T5

NOM DU PLAT	ARGUMENTAIRE COMMERCIAL	ACCORD METS ET VINS en respectant l'origine du plat
Huîtres au sabayon de Muscadet	-	Vin blanc : -
Magret de canard du Sud-Ouest Pommes de terre Sarladaises	-	Vin rouge : -
Crottin de Chavignol sur mesclun à l'huile de noisettes	-	Vin blanc : -
Tarte Tatin	-	Vin blanc moelleux ou liqueureux : -

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 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, monsieur ARROYO propose ce jour le menu présenté dans le **DOCUMENT S1**.

Votre rôle

Identifier le rôle des constituants alimentaires du menu du jour en complétant l'**ANNEXE S2**.

Caractériser des causes et des conséquences des modifications subies par les constituants alimentaires au cours des préparations en complétant l'**ANNEXE S2**.

Dossier 6 : L'ALIMENTATION EN EAU

La situation

À la fin du service, vous placez la vaisselle dans le lave-vaisselle. À sa sortie, vous constatez des traces blanches sur la plupart des verres. Vous en informez le responsable qui vous précise que, dans l'établissement, l'eau est dure. Il vous précise qu'un appareil doit être prochainement installé pour remédier à ce problème.

Votre rôle

Caractériser une eau dure et en donner ses inconvénients à l'aide du **DOCUMENT S2** et en complétant l'**ANNEXE S3**.

Indiquer le principe de fonctionnement de cet appareil 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

Le titre hydrotimétrique (TH), ou dureté de l'eau, est l'indicateur de la minéralisation de l'eau. Elle est surtout due aux ions calcium et magnésium. La dureté s'exprime, en France, en degré français, (symbole °f, à ne pas confondre avec le symbole °F : degré Fahrenheit).

1°f correspond à 4 milligrammes de calcium ou 2,4 milligrammes de magnésium par litre d'eau.

La dureté de l'eau est sans conséquence sur la santé humaine par contre elle présente des inconvénients d'ordre domestique en raison de la précipitation des ions de calcium et de magnésium. En effet les machines équipées de résistances chauffantes peuvent s'entartre, la durée de vie de l'appareil peut diminuer, le linge peut devenir rêche et les détergents peuvent perdre en efficacité. Les doses conseillées sur le mode d'emploi des lessives sont valables pour une eau moyennement dure (environ 15°f) et doivent être diminuées si on utilise une eau plus douce.

Source : bac pro Métiers de l'Alimentation - C. Armagnac, V. Costes, C. Coustau, I. Pebe, P. Séverin - 2011

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 restauration.

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

-
-

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	Justification
<u>Mouiller</u> les mains, les poignets et les avant-bras à l'eau claire.	
Prendre une dose de <u>savon 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</u> avec un <u>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'aliments.
2. Indiquer pour chaque groupe d'aliments son constituant alimentaire principal 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 de ce menu.

•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

- Rôle principal des protéides :
-
- Rôle principal des glucides :
-

Lors de la préparation des pommes pour la tarte Tatin du menu du jour, 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

Après le lavage de la vaisselle, vous constatez des traces blanches sur la plupart des verres. Le responsable vous précise que, dans l'établissement, l'eau est dure et qu'un appareil doit être prochainement installé pour remédier à ce problème.

1. Relever le nom des ions responsables de la dureté de l'eau à l'aide du **DOCUMENT S2**.

•

2. Indiquer les conséquences de l'utilisation d'une eau dure sur :

les nappes et serviettes de table	
les verres	
la résistance de la machine à café	

3. Identifier l'unité de mesure de la dureté de l'eau, en cochant la bonne réponse.

- Degré hydrométrique
- Degré hydrotimétrique
- Degré hygrométrique

4. Nommer l'appareil qui permet de remédier à ces inconvénients et qui devrait être prochainement installé dans l'établissement.

•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Indiquer le principe de fonctionnement de cet appareil en complétant le texte ci-dessous à l'aide du vocabulaire suivant.

Douce – magnésium – calcium – dure

Cet appareil a pour rôle de transformer l'eau en eau.....

Il capte les ions etqui sont en trop grande quantité dans l'eau dure.

6. Préciser trois caractéristiques d'une eau potable.

-
-
-

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 RéférencePlatinum	1 939,80 € HT

Source : extrait catalogue ÉTS DUTOUR

DOCUMENT G2

FICHE FOURNISSEUR ÉTABLISSEMENTS DUTOUR

Raison sociale	ÉTABLISSEMENTS DUTOUR
Coordonnées	Zone artisanale 41000 BLOIS etsdutour@orange.fr 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 €
TOTAL HT €					

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G4

TABLEAU DE COMPARAISON

	Contrat d'extra	Contrat de travail saisonnier
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.

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