



**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.**

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  
**COMMERCIALISATION et SERVICES en**  
**RESTAURATION**

**SESSION 2015**

**ÉPREUVE E1 :**  
**ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE**

**Sous-épreuve E11 : Technologie**

*Aucun document ou matériel autorisé*

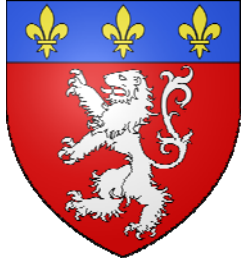
*Le sujet se compose de 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 9 (pages 8/14 à 14/14 incluses)  
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>COMMERCIALISATION et</b> <b>SERVICES en RESTAURATION</b>	<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> Sous-épreuve <b>E11 Technologie</b> Coef : <b>2</b> Durée : <b>1 heure</b>
Repère : 1506-CSR T 11-1	Session : <b>2015</b> Page <b>1/14</b>

## Hôtel – restaurant \*\*\*\*\*

### Les charmes du vieux Lyon



Source du blason : [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)  
Site consulté le 19/11/14 à 11h06

25 rue des Antiquaires  
69005 LYON

☎ 04 72 28 XX XX

Fax : 04 72 27 XX XX

info@charmesvieuxlyon.com

#### Restaurant étoilé, un macaron au guide Michelin :

- Formule déjeuner : 39 €
- Menu découverte : 90 €
- Menu prestige : 120 €

#### Hôtel classé 5 étoiles : 30 chambres

- Chambre classique, accès espace bien-être : 390 €
- Chambre de luxe, accès espace bien-être, balcon, vue panoramique : 490 €
- Suite, accès espace bien-être, balcon, terrasse et salon privatif, vue panoramique : 960 €
- Petit-déjeuner : 25 €

L'établissement est situé au cœur du vieux Lyon, quartier médiéval et de style renaissance. L'opéra, la colline de Fourvière, le musée gallo-romain, la place Saint-Jean, constituent de réels attraits touristiques pour la clientèle.

Chaque année, début décembre, le propriétaire directeur général de l'hôtel s'associe à la fête des lumières, œuvre artistique et technique qui consiste à valoriser les plus beaux bâtiments de la ville par des jeux de lumière. Ce spectacle unique en Europe fidélise d'année en année une clientèle internationale à l'hôtel « Les charmes du vieux Lyon ».

Actuellement **chef de rang** dans cet établissement, vous devez organiser la mise en œuvre du service d'un dîner prestige pour douze convives du nord de l'Europe et gérer les approvisionnements.

Dossier n°	Thème	Barème
①	L'animation d'une équipe	8 points
②	Les approvisionnements	8 points
③	La valorisation des mets	8 points
④	L'argumentation commerciale	8 points
⑤	L'application de la démarche qualité	8 points
<b>Total général</b>		<b>40 points</b>

**Vous apporterez une attention particulière au soin et à la rédaction de vos réponses.**

## Dossier 1 : L'ANIMATION D'UNE ÉQUIPE

### ➤ Situation professionnelle :

Le maître d'hôtel vous attribue la mise en place et le service d'un dîner «prestige» pour douze convives dans l'un des salons privés de l'hôtel. Il vous remet :

- D'une part, un extrait de la fiche de réservation **DOCUMENT 1**,
- D'autre part, le livret de formation d'un commis nouvellement recruté **DOCUMENT 2** et qui va vous assister lors de cette prestation.

Le livret de formation comporte un certain nombre de fiches à renseigner telles que la fiche de contrôle de la mise en place banquet ou celle relative aux accords mets-vins classiques. Lors du briefing, vous échangez avec votre commis sur ces deux fiches.

### ➤ Votre rôle :

1. Compléter la fiche de contrôle de mise en place banquet **ANNEXE 1**.
2. Suggérer les accords mets et vins classiques **ANNEXE 2**.

## Dossier 2 : LES APPROVISIONNEMENTS

### ➤ Situation professionnelle :

Pendant que votre commis nettoie le salon et prépare le matériel de mise en place, vous participez à la réception d'une livraison de vins **DOCUMENT 3**.

### ➤ Votre rôle :

1. Stocker les vins en cave selon leur région de provenance **ANNEXE 3**.
2. Proposer une démarche en deux étapes permettant la gestion des cartons vides ayant servi au transport des vins **ANNEXE 4**.

## Dossier 3 : LA VALORISATION DES METS

### ➤ Situation professionnelle :

Le responsable de ce groupe de convives vous a communiqué ses souhaits concernant le choix des fromages composant leur assiette. Juste avant le repas, vous préparerez ces assiettes avec votre commis.

Toujours dans le but de compléter sa formation, vous décidez de créer un tableau récapitulatif pour chaque fromage sa région, sa famille et le lait de fabrication. Par ailleurs, vous sollicitez votre commis pour qu'il vous propose quatre produits d'accompagnement.

### ➤ Votre rôle :

Compléter l'**ANNEXE 5**.

## Dossier 4 : L'ARGUMENTATION COMMERCIALE

### ➤ Situation professionnelle :

Pour avoir déjà servi ce plat, vous savez que les clients sont enthousiasmés par la papillote de perdreau rôti au jambon cru, sauce à l'orange marinée. Ils apprécient votre dextérité lors de l'ouverture des papillotes. Vous souhaitez leur apporter de plus amples renseignements concernant ce mets.

Pour cela, vous vous appropriez la fiche technique fournie par le chef **DOCUMENT 4**, et les informations concernant le piment d'Espelette **DOCUMENT 5**.

### ➤ Votre rôle :

Préparer une argumentation commerciale **ANNEXE 6**.

## Dossier 5 : L'APPLICATION DE LA DÉMARCHÉ QUALITÉ

### ➤ Situation professionnelle :

Votre établissement souhaite s'inscrire dans une démarche qualité. L'un des axes d'amélioration semble être, selon le chef et le maître d'hôtel, la mise en avant de produits labellisés ou présentant des signes officiels de qualité.

Dans un premier temps vous faites le point avec le maître d'hôtel sur ces différents labels. Puis le chef de cuisine vous informe qu'il souhaite faire figurer le poulet de Bresse à la crème sur la prochaine carte. Ces deux produits bénéficiant d'une AOC, vous vous renseignez sur les critères retenus pour la classification d'un produit AOC **DOCUMENT 6**.

### ➤ Votre rôle :

1. Compléter le tableau qui figure en **ANNEXE 7**. Vous faites remarquer au maître d'hôtel que vous n'avez pas évoqué un autre label lié également à un lieu géographique. Citer ce label (sigle et signification) et donner deux exemples de produits de familles différentes bénéficiant de ce label **ANNEXE 8**
2. Identifier quatre critères retenus pour la classification d'un produit d'appellation d'origine contrôlée (AOC), **ANNEXE 9**.

**DOCUMENT 1****EXTRAIT DE LA FICHE DE RÉSERVATION****Nom du client** : M. Martin**Prestation** : groupe de 12 personnes**Date** : dîner du 8 décembre 2015**Réservation prise par** : le maître d'hôtel**Modalité de règlement** : facturation sur le compte de la chambre de M. Martin**Heure d'arrivée** : 19h30**Dressage de la table** : Mise en place banquet d'une table royale  
+ menus + plan de table + décoration florale**Apéritif** : champagne + jus de fruits**Menu prestige à 120 € :**

Quenelle de brochet et d'écrevisses, émulsion de chanterelles perlée à l'huile de noisette

Saint-pierre rôti sur la peau, pommes safranées

Papillote de perdreau rôti au jambon cru, sauce à l'orange marinée

Assiette de fromages de nos régions et ses accompagnements

Fondant tiède au chocolat Guanaja, glace à la vanille Bourbon

**Vins** : à choisir avec le sommelier.**DOCUMENT 2**

La direction de l'établissement a mis en place un livret de suivi de formation pour tous les nouveaux employés afin de faciliter leur adaptation à l'entreprise et de consolider les connaissances de base au sein de la brigade de salle. Cette démarche permet aussi de proposer une qualité de service conforme aux exigences de la clientèle.

**DOCUMENT 3****BON DE LIVRAISON**

Quantité	Unité	Dénomination des articles	Quantité	Unité	Dénomination des articles
12	Bouteille	Côtes-de Provence	24	Bouteille	Saint-Émilion
18	Bouteille	Gaillac	24	Bouteille	Muscadet
12	Bouteille	Arbois	12	Bouteille	Châteauneuf-du-Pape
12	Bouteille	Margaux	12	Bouteille	Morgon
24	Bouteille	Tavel	18	Bouteille	Chinon
6	Bouteille	Sauternes	6	Bouteille	Côte-Rôtie

## DOCUMENT 4

### FICHE TECHNIQUE : PAPILLOTE DE PERDREAU RÔTI AU JAMBON CRU, SAUCE A L'ORANGE MARINÉE

#### Ingrédients pour 4 personnes

4 perdreaux rouges  
2 tranches de jambon cru  
200 g de beurre  
6 mini-poireaux  
4 oranges  
7 g de poivre noir en grains  
20 g d'estragon haché  
200 g dés de légumes blanchis  
(au choix)  
600 g de jus de perdreau  
corsé  
Sel, poivre du moulin, piment  
d'Espelette

#### Remarque

Le perdreau est un gibier très recherché dont la viande se révèle tout de même délicate à travailler, et si on veut l'apprécier à sa juste valeur, il convient de maintenir les chairs aussi moelleuses que possible. La préparation en papillote est un compromis idéal, la cuisson est douce, les saveurs sont sublimes.

#### **Préparation**

Plumer, flamber, et vider les perdreaux, réserver au froid.  
Tailler les tranches de jambon cru en deux puis recouvrir chaque poitrine de perdreau avec un morceau de jambon et ficeler pour maintenir. Assaisonner avec du poivre du moulin et du piment d'Espelette puis colorer les perdreaux avec du beurre et huiler, éponger, réserver.  
Laver, tailler les mini-poireaux en tronçons, les cuire à l'anglaise, égoutter puis lier dans du beurre fondu et assaisonner avec du piment d'Espelette.  
Laver les oranges, les tailler en fines lamelles, les mélanger avec le poivre noir en grains écrasé et l'estragon haché puis laisser mariner pendant 3 heures environ.

#### **Procédé**

Étaler une feuille de papier sulfurisé, poser dessus les dés de légumes et mini-poireaux. Ajouter un perdreau défilé. Fermer en papillote, cuire dans un four à 200°C pendant 10 à 15 minutes suivant la grosseur des perdreaux.

#### **Sauce**

Réduire le jus de perdreau corsé avec la marinade d'oranges pendant 12 minutes environ à petits bouillons, passer au chinois, rectifier l'assaisonnement.

#### **Finition et présentation**

Dans une assiette, déposer une papillote et servir la sauce à part. Ouvrir la papillote devant le convive.

Source : *Thuriès Gastronomie Magazine*  
N° 263 - Octobre 2014

## DOCUMENT 5

### PIMENT D'ESPELETTE

« Le piment d'Espelette se caractérise par une intensité olfactive donnée par les parfums fruités et grillés parfois complétés par une nuance aromatique de foin coupé, associés à un piquant chaud non brûlant qui s'exprime au palais : c'est ce que l'on appelle la typicité du piment d'Espelette ».

Source : <http://www.pimentdespelette.com/epice-dexception/analyse-sensorielle/>  
Site consulté le 19/11/2014 à 16h22

## POULET DE BRESSE A LA CRÈME

La recette par excellence du poulet de Bresse se réalise, certes avec une volaille de Bresse AOC, mais aussi avec une crème de Bresse AOC.

### Le poulet de Bresse

« C'est au cœur de l'Europe, au Nord de Lyon, que nous vous invitons à la découverte de la plus prestigieuse production d'un terroir.

Située sur les départements de l'Ain, de la Saône et Loire et de la plaine du Jura, la Bresse se présente sous la forme d'un rectangle, 100 km de long, 40 km de large, dont les limites furent strictement précisées par un jugement permettant de donner la seule appellation d'origine contrôlée pour un gallinacé, l'appellation d'origine de Bresse.

L'étude qui permit de définir cette AOC concernait l'analyse des sols bressans (offrant aux volailles une nourriture riche et variée en larves, en insectes, en vers...), les procédés d'élevage en plein air (réels savoir-faire détenus par les éleveurs locaux), la détermination de la race pure de la volaille de Bresse, la qualité de l'alimentation (maïs, blé, produits laitiers), les habitudes ancestrales de préparation des volailles pour la vente.

Les notions de terroir et de territoire sont inhérentes aux AOC. Pour obtenir une AOC, il faut entre autres qu'un produit apporte la preuve de son lien étroit avec son territoire d'origine. Aussi étonnant que cela puisse paraître, la volaille de Bresse a besoin pour se développer de son sol bressan. Dès le début du XX<sup>ème</sup> siècle, on a pu constater qu'une volaille de Bresse élevée sur les contreforts du Jura en terrain calcaire, perd ses qualités, sa chair est moins délicate ».

Source : [www.pouletbresse.com](http://www.pouletbresse.com), site consulté le 19/11/2014 à 16h27

### La crème de Bresse

« C'est de la terre de Bresse, pays de bocages et de prairies que le beurre de Bresse et la crème de Bresse tirent leurs saveurs uniques.

La crème AOC de Bresse épaisse se prête bien à la cuisine ou à la dégustation nature. Sa maturation biologique longue se traduit par une texture dense et une expression aromatique très développée. Elle se caractérise par un goût vif et frais, et par son onctuosité en bouche.

Les laiteries de Bresse ont conservé une taille humaine, où le savoir-faire repose sur des pratiques artisanales peaufinées au fil des ans, qui garantissent une constance dans la qualité de fabrication du beurre et de la crème AOC de Bresse.

Ce savoir-faire est issu de la tradition fermière et élaboré avec des outils modernes, transmis depuis des générations ».

Source : [www.aoc-creme-beurre-bresse.fr](http://www.aoc-creme-beurre-bresse.fr), site consulté le 19/11/2014 à 16h31



**ANNEXE 1**

**FICHE DE CONTRÔLE DE MISE EN PLACE BANQUET**

<u>Huit points de contrôle dans l'ordre chronologique :</u>	Conforme	Non-conforme
• .....		
• .....		
• .....		
• .....		
• .....		
• .....		
• .....		
• .....		

## ANNEXE 2

**LIVRET DE FORMATION DE VOTRE COMMIS**  
**« Les accords mets et vins classiques »**

**Cocher les cases correspondantes**

TYPES DE VINS	METS						
	Coquillages Fruits de mer	Poissons	Foie gras	Viandes blanches Volailles grillées	Viandes rouges grillées, en sauce	Gibiers	Desserts
Blancs secs							
Blancs moelleux et liquoreux							
Rosés secs							
Rosés demi-secs							
Rouges légers							
Rouges corsés							
Champagne et autres vins effervescents							
Vins doux naturels et vins de liqueur							

**ANNEXE 3**

**STOCKAGE DES VINS EN CAVE SELON LEUR RÉGION DE PROVENANCE**

Vallée du Rhône

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

Provence

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

Jura

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

Beaujolais

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

Val de Loire

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

Sud – Ouest

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

Bordelais

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

**ANNEXE 4**

**DÉMARCHE EN DEUX ÉTAPES PERMETTANT LA GESTION DES CARTONS VIDES**

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

## ANNEXE 5

FROMAGE AOP	LAIT	TYPE DE PÂTE	RÉGION	<sup>4</sup> ACCOMPAGNEMENTS (hors boissons)
Munster	.....	.....	.....	.....
Neufchâtel	.....	.....	.....	.....
Ossau-Iraty	.....	.....	.....	.....
Crottin de Chavignol	.....	.....	.....	.....

## ANNEXE 6

PAPILLOTE DE PERDREAU RÔTI AU JAMBON CRU, SAUCE A L'ORANGE MARINÉE	
4 ÉLÉMENTS DE VALORISATION DU PLAT	ARGUMENTAIRE DE VENTE
→ .....	.....
→ .....	.....
→ .....	.....
→ .....	.....
→ .....	.....
	.....
	.....
	.....

**ANNEXE 7**

LOGOS	DÉFINITIONS
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

**ANNEXE 8**

Autre label		Famille de produits	Famille de produits
<b>Sigle</b>	<b>Signification</b>	.....	.....
.....	..... ..... ..... .....	Exemple : ..... ..... .....	Exemple : ..... ..... .....

**ANNEXE 9**

**QUATRE CRITÈRES RETENUS POUR LA CLASSIFICATION D'UN PRODUIT D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC)**

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