



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

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie de Clermont-Ferrand
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.

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE DE SERVICE - 32 points

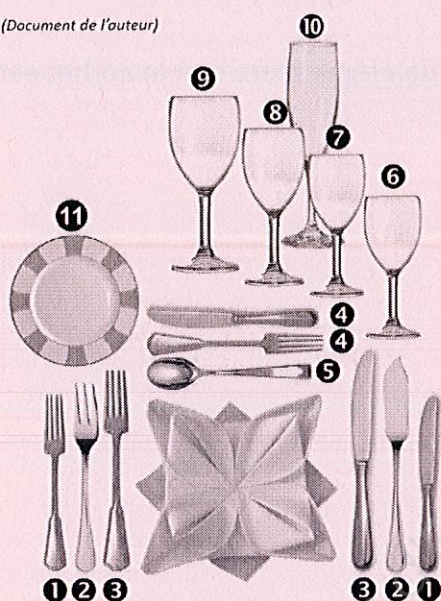
1 - Les services particuliers - 7 points

1.1 – 2 points

Le banquet est un repas organisé pour un nombre important de personnes (de 10 à parfois plus de 1000). Le menu, la forme, le nombre de participants et le tarif sont déterminés et négociés à l'avance entre le restaurateur et le client. Le menu est identique pour tous les invités. L'organisation d'un banquet est spécifique : la carcasse, la mise en place et l'organisation du service varient d'une manifestation à l'autre

1.2 - (0,5 pt/réponse) = 5 points

(Document de l'auteur)



Pain (exemple)	11
Eau minérale	9
Foie gras de canard	1
AOC Sauternes	6
Grande assiette baltique	2
AOC Pouilly Fumé	7
Filet mignon de veau	3
AOC Fixin	8
Trilogie de fromages affinés	4
Assiette gourmande de l'an neuf	5
AOC Moët et Chandon	10

2 - Les produits – 12,5 points

2.1 - (0,5 pt/réponse) = 3 points

Poissons fumés

- ex : Saumon fumé, truite fumée
- ex : Flétan fumé, anguille fumée
- ex : Haddock, Sprat, Hareng...

Produits d'accompagnement

- Blinis, toast
- Citron, beurre
- Crème à l'aneth

2.2 - (0,5/réponse) = 4,5 points

	AOC Valençay	AOC Roquefort	AOC Morbier
Type de fromage	Fromage de chèvre	Pâte persillée	Pâte pressée non cuite
Lait	Chèvre	Brebis	Vache
Région d'origine	Centre	Midi Pyrénées	Franche-Comté

2.3 – 1 point

60/80 grammes/personnes.

2.4 - 1 point

La glace est obtenue par congélation de lait ou de crème alors que le sorbet est obtenu par congélation d'eau potable.

2.5 - (1 pt/réponse) = 3 points

- ananas, banane, kiwi
- papaye, goyave, mangue
- noix de coco, fruit de la passion

3 - Les autres boissons - 11 points

3.1 - (0,5 pt/réponse) = 1 point

Champagne + Crème de framboise

3.2 – 1 point

Le Calvados (accepter eau de vie de cidre)

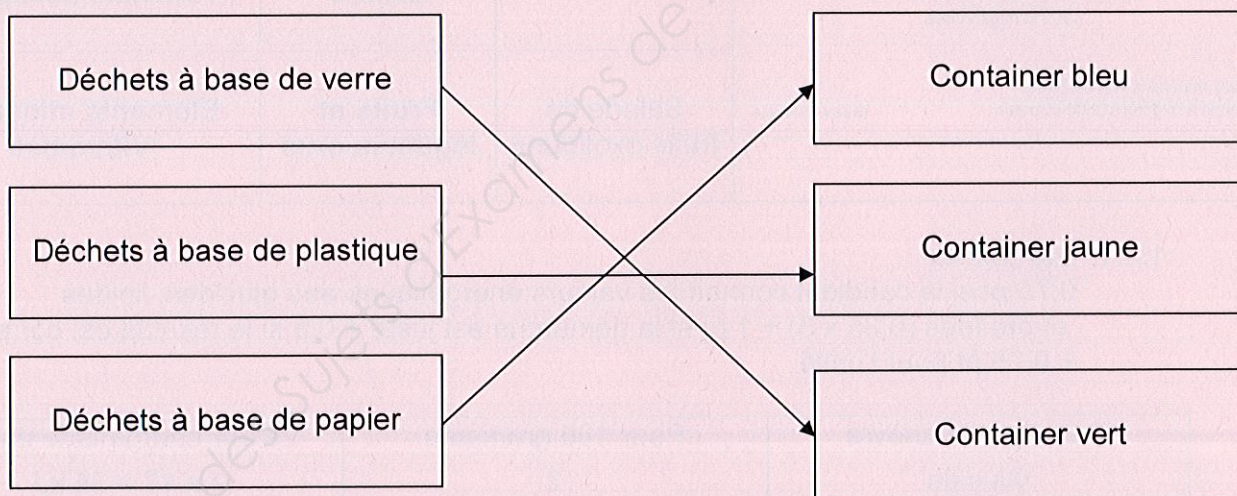
3.3 - (0,5 pt/réponse) = 3 points

	Appellations	Eau plate	Eau gazeuse	Région de production
1	Vittel	X		Lorraine
2	Badoit		X	Rhône Alpes

3.4 - 6 points

Appellations		Types de vin		Régions viticoles
AOC Sauternes	⇒	Vin blanc liquoreux (0,5 pt)	⇒	Bordelais (1 pt)
AOC Pouilly fumé	⇒	Vin blanc sec (0,5 pt)	⇒	Val de Loire (1 pt)
AOC Fixin	⇒	Vin rouge (0,5 pt)	⇒	Bourgogne (1 pt)
AOC Moët et Chandon	⇒	Vin effervescent (0,5 pt)	⇒	Champagne (1 pt)

4 - Approvisionnement des services - (0,5 pt/réponse) = 1,5 point



2^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES - 32 points

1 - Sciences appliquées à l'alimentation - 11 points

1.1 - (0,5 x 10) = 5 points

	ALIMENTS	GROUPE D'ALIMENTS	APPORT NUTRITIONNEL PRINCIPAL
Menu de la Saint Sylvestre Kir Impérial et mises en bouche <i>☺☺☺☺☺</i> Foie gras frais de canard compotée de raisins Accompagné de son verre de Sauternes <i>☺☺☺☺☺</i> Grande assiette ballique Et son verre de Pouilly Fumé <i>☺☺☺☺☺</i> Trou normand <i>☺☺☺☺☺</i> Filet mignon de veau, jus réduit et noisettes Accompagné d'un verre de Fixin <i>☺☺☺☺☺</i> Trilogie de fromages affinés sur lit de mâche <i>☺☺☺☺☺</i> Assiette gourmande de l'an neuf (crumble, glace rhum raisin, salade de fruits exotiques) Et sa flûte de Moët et Chandon brut <i>☺☺☺☺☺</i> Café et mignardises Eaux minérales Vittel et Badoit Soupe à l'oignon à 3h00 du matin <small>(document de l'auteur)</small>	Foie gras	VPO	Protéines Lipides (acceptés)
	Compotée de raisins	Fruits et légumes cuits	Fibres Éléments minéraux
	Filet mignon de veau	VPO	Protéines
	Fromage	Produits laitiers	Calcium Protéines (acceptées)
	Salade de fruits exotiques	Fruits et légumes crus	Éléments minéraux Vitamines

1.2.1 - 2,5 points

0,75 pt si le candidat connaît les valeurs énergétiques des glucides, lipides et protides (0,25 x 3) + 1 pt si la démarche est juste + 0,5 si le résultat est correct + 0,25 pt pour l'unité

Fromage de chèvre	Pour 100 grammes	Valeur énergétique en kJ
Glucide	2	2 x 17 = 34 kJ
Lipide	32	32 x 38 = 1216 kJ
Protide	19	19 x 17 = 323 kJ
	Total	1573 kJ

1.2.2 - 2 points

Hypercholestérolémie, maladies cardio-vasculaires, surcharge pondérale, obésité

1.3.1 - 0,5 point

Oxydation

1.3.2 – (0,5 x 2) = 1 point

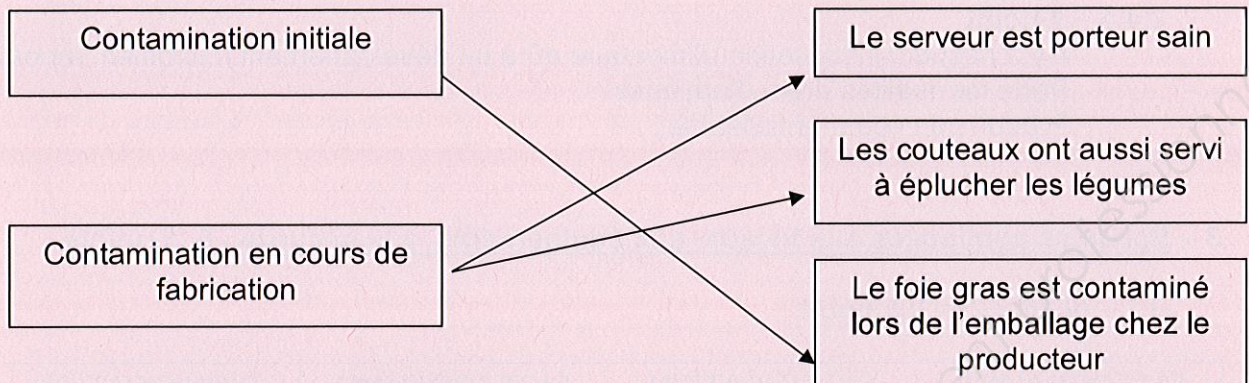
L'acide ascorbique ou vitamine C (acidité) contenu dans le jus de citron a des propriétés anti oxydantes.

2 - Sciences appliquées à l'hygiène - 11,5 points

2.1 - 0,75 point

Cela peut entraîner une intoxication alimentaire des convives.

2.2.1 – (0,5 x 3) = 1,5 point



2.2.2 – (0,5 x 3) = 1,5 point

- Maintien des aliments au frais
- Maintien des aliments à l'abri de l'air,
- Hygiène personnelle irréprochable : lavage des mains, tenue professionnelle propre et adaptée
- Entretien correct des matériels, plan de travail,.....
- Ne pas éternuer, ne pas postillonner au-dessus des préparations,
-Accepter toute mesure cohérente

2.2.3 – (3 x 0,5) = 1,5 point

AFFIRMATION	VRAI	FAUX
Un porteur sain héberge dans sa gorge des micro-organismes pathogènes	X	
Un porteur sain est une personne en bonne santé apparente.	X	
Un porteur sain peut transmettre des micro-organismes.	X	

2.3 – (0,5 x 3) = 1,5 point

- une fois par an ;
- après une interruption de travail d'au moins 6 mois pour maladie ;
- après un congé maternité.

2.4.1 - 1 point

Il s'agit d'une DLUO.

2.4.2 - 0,75 point

Date limite d'utilisation optimale.

Attribuer les points à la question 2.4.2 s'il y a cohérence avec la question 2.4.1

2.4.3 – 1 point

A cette température les micro-organismes ont une multiplication stoppée.

2.4.4 – (0,5 x 2) = 1 point



- présence d'eau
- présence d'éléments nutritifs
- présence ou absence de dioxygène
- le pH neutre

2.4.5 – 1 point

Il y a risque d'intoxication alimentaire dû à un développement microbien important.
Perte de qualités organoleptiques.
Produit non commercialisable.

3 – Sciences appliquées aux locaux, aux équipements, à la sécurité - 9, 5 points

3.1 – (0,25 x 2) = 0,5 point

PICTOGRAMME	SIGNIFICATION	PICTOGRAMME	SIGNIFICATION
	Dangereux pour l'environnement		Irritant / nocif

3.2 - (4 réponses attendues 0,5 x 4) = 2 points

- Eau chaude : 40 à 50°C
- Dosage du produit : 5g/l
- Temps d'action : 5 à 10 min
- Brossage recommandé

3.3 - 2 points

Bactéricide : qui tue les bactéries
Fongicide : qui tue les champignons microscopiques

3.4 – (1 x 3) = 3 points

- Port de gants recommandé
- Ne pas utiliser en association avec d'autres produits
- Ne pas utiliser à une température supérieure à 50°C
- Port de lunettes recommandé

3.5 - (1 x 2) = 2 points

- Stocker à l'abri du gel
- Stocker dans un placard ou un local réservé à cet usage

3^{ème} Partie : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE - 16 points

1 - Environnement économique et juridique – 6 points

1.1 - 2 points

L'Hostellerie du Roi est une EURL : Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée.

1.2 - 2 points

La Société À Responsabilité Limitée
La Société Anonyme

1.3 – 2 points

Partenaires de l'entreprise	Qualité du partenaire	Rôle du partenaire
Crédit Mutuel 64000 PAU	Client <input type="checkbox"/> Fournisseur <input type="checkbox"/> Banque <input checked="" type="checkbox"/>	Financer
SARL SMUTY Vente de boissons non alcoolisées 64000 PAU	Client <input type="checkbox"/> Fournisseur <input checked="" type="checkbox"/> Banque <input type="checkbox"/>	Approvisionner
Association « Rock'n Pau » Réservation du banquet de la Saint Sylvestre 200 personnes	Client <input checked="" type="checkbox"/> Fournisseur <input type="checkbox"/> Banque <input type="checkbox"/>	Consommer

2 - Environnement commercial - 5 points

2.1 - 1 point

PEPS : Premier Entré Premier Sorti

2.2 - 1 point/ligne = 4 points

FICHE DE STOCKS DES VINS « AOC Sauternes » méthode PEPS										
Date	Libellé	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
		Qté	PU	Total	Qté	PU	Total	Qté	PU	Total
11/12	Stock initial							8	12	96
12/12	BS n°10				2	12	24	6	12	72
13/12	BE n°12	6	13,50	81				6 6	12 13,50	72 81
15/12	BS n°32				5	12	60	1 6	12 13,50	12 81
18/12	BS n°35				2 1 1	12 12 13,50	12 12 13,50			
								5	13,50	67,50

3 - Environnement social – 5 points

3.1 - 1 point

Un contrat d'extra.

3.2 – 1 point

Un contrat d'extra est nécessaire pour la réalisation d'une mission de courte durée (de quelques heures à quelques jours)..

3.3 - 1 point

CDI : C'est un Contrat à Durée Déterminée.

3.4 - 1 point

Un contrat d'extra peut se transformer en CDI lorsque le salarié est engagé dans le même établissement pendant plus de 60 jours dans un trimestre.

3.5 - 1 point

La convention collective porte sur les conditions d'emploi et de travail des salariés d'une branche professionnelle.