



**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.



☎ : (+55) 21 22XX-XXXX

Caractéristiques

200 chambres avec
terrasse

Capacité de 60
couverts avec vue
panoramique sur la
plage

Capacité de 100
couverts
Terrasse avec vue
sur la plage
Cuisine
internationale et
buffets à thème

Offre une large
gamme de cocktails

« Pour la première fois, et après plus de 100 ans d'histoire, les Jeux olympiques feront enfin halte en Amérique du Sud du 5 au 21 août 2016... »

D'après :

À cette occasion, le directeur d'un prestigieux hôtel-restaurant, situé près de la célèbre plage de Copacabana et comprenant deux restaurants, recherche du personnel qualifié et ayant une bonne maîtrise des langues étrangères pour renforcer son équipe.

Vous êtes embauché(e) en qualité de chef de rang et travaillez notamment avec le chef français du restaurant gastronomique le « Franco-Brésilien ». Ce dernier souhaite promouvoir les spécialités françaises mais aussi répondre aux attentes de la clientèle internationale.

Dossier n°

Thèmes

Barème

1

Un produit phare : le beurre salé

13 points

2

Un outil innovant au service de l'hygiène : e-pack hygiène

13 points

3

Prévention des TMS
Choix du revêtement de sol de la salle de restaurant.

14 points

Total général

40 points

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et
SERVICES en RESTAURATION

E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve **E12 Sciences appliquées**
Coef : **2** Durée : **1 heure**

Repère : 1606-CSRSA12-1

SUJET

Session : **2016**

Page 2/15

Dossier 1 : Un produit phare, le beurre salé

➤ Situation professionnelle

Dans un des menus, il est prévu une spécialité bretonne pour le dessert. Par tradition, le beurre salé est un ingrédient souvent utilisé pour la réalisation du kouign amann, du far et de gâteaux bretons. Ce produit sera aussi présent sur le buffet du petit déjeuner. Vous approfondissez vos connaissances sur le beurre salé afin de renseigner au mieux les clients sur ses intérêts organoleptiques mais aussi sur les risques liés à une consommation en excès.

➤ À partir des **DOCUMENTS 1 et 2** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 1**.

Dossier 2 : Un outil innovant au service de l'hygiène

➤ Situation professionnelle

Le directeur du restaurant s'est équipé d'un nouvel outil, e-pack hygiène, et il compte sur vos compétences pour le présenter à toute l'équipe professionnelle et le mettre en œuvre.

➤ À partir du **DOCUMENT 3** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 2**.

Dossier 3 : Prévention des TMS

Choix du revêtement de sol de la salle de restaurant.

➤ Situation professionnelle

Vous réunissez, avant les prestations des Jeux olympiques, votre équipe de serveurs, pour leur rappeler les incidences des mauvaises postures lors de l'exercice de leurs fonctions car l'activité va être intensive.

Le directeur a décidé de changer le sol un peu vétuste d'une salle de restaurant, pour l'occasion, et il vous associe au choix du revêtement.

➤ À partir des **DOCUMENTS 4 et 5** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 3**.

DOCUMENT 1

Le beurre, c'est quoi ?

Avec 8 kg par an, les Français sont les plus gros consommateurs de beurre dans le monde. Et pourtant, la plupart d'entre nous ignore à peu près tout de ce produit, composant incontournable de notre gastronomie. Pour faire le bon choix, il est nécessaire d'avoir quelques connaissances de base sur sa composition et les différentes étapes de sa fabrication. Le beurre est un produit 100 % naturel, issu de la crème, la fraction grasse du lait. La législation n'autorise aucun additif, sauf l'ajout de bêta carotène pour colorer le beurre en jaune. Le beurre doit contenir 82 % de matières grasses (80 % pour les beurres salés ou demi-sel), le reste étant composé d'eau (16 % maximum), de caséine (protéines du lait), de lactose et de sels minéraux. Si le taux de matières grasses est inférieur ou supérieur à 82 %, ou si d'autres ingrédients ou additifs entrent dans la composition du produit fini, l'appellation « beurre » doit être complétée (par exemple, beurre allégé, beurre concentré, beurre salé, etc.).

Document de l'auteur

DOCUMENT 2

Valeur nutritionnelle du beurre

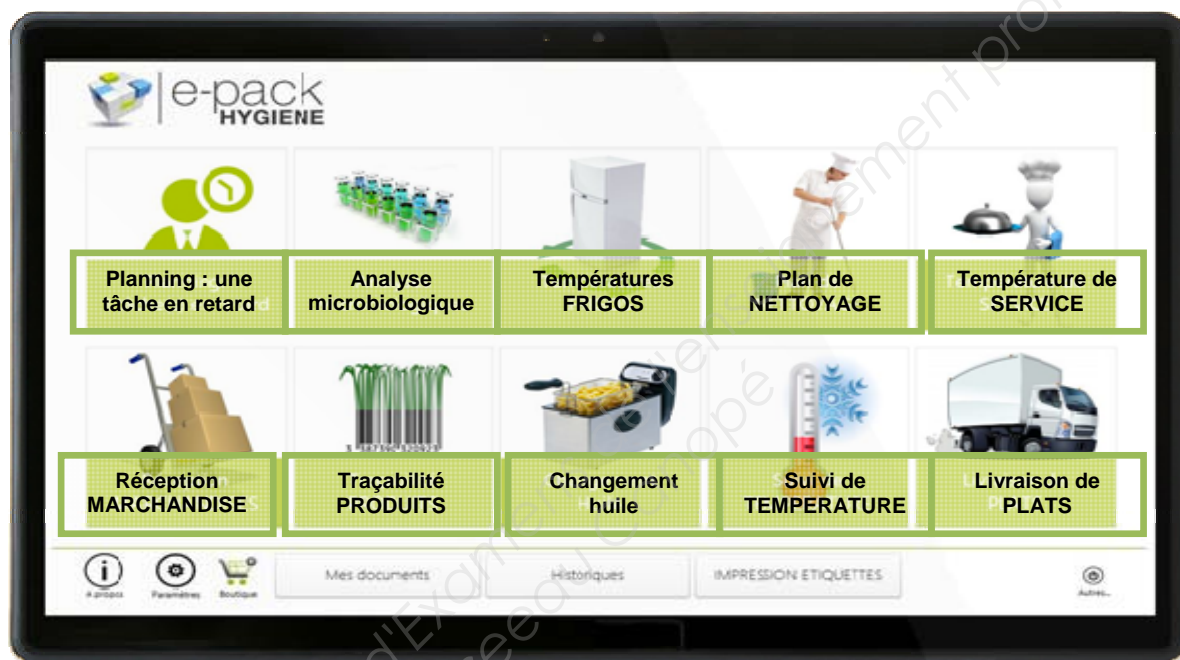
	Pour 100 g	Pour 10 g
Energie (Kcal)	748	74,8
Protéines (g)	0,7	0
Glucides (g)	0,5	0
Lipides (g)	82	8,2
acides gras saturés (g)	57	5,7
acides gras mono-insaturés (g)	21,7	2,1
acides gras poly insaturés (g)	3,1	0,3
Cholestérol (mg)	226	22,6
Vitamine A (µg)	708	70,8
Vitamine D (µg)	1,3	0,1
Bêta-carotène (µg)	200	20

Source : Table CIQUAL 2008

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : 1606-CSRSA12-1	SUJET	Session : 2016	Page 4/15

e-pack hygiène

L'UMIH (Union des Métiers et Industries de l'Hôtellerie) a signé le 5 mars 2014 un partenariat avec e-pack hygiène, pour simplifier la gestion quotidienne des professionnels ; application informatisée, tactile, innovante, performante et rapide pour faciliter le quotidien des professionnels de la restauration dans leur gestion des documents attestant l'application de la réglementation HACCP.



Source : epack-hygiene.fr/ consulté le 17/11/15 16 h 30

LES FONCTIONS DU LOGICIEL

Enregistrements de vos relevés obligatoires au quotidien : <ul style="list-style-type: none"> • Contrôle à réception des marchandises • Température des enceintes frigorifiques • Suivi du plan de nettoyage désinfection • Changement d'huile • Mise en température 	Réception directe de vos rapports d'analyses microbiologiques : <ul style="list-style-type: none"> • Recevez automatiquement les rapports dans votre système • Visionnez-les et présentez-les
Suivi de la traçabilité produits : <ul style="list-style-type: none"> • Stockage dématérialisé de l'ensemble des étiquettes produits • Impression des étiquettes de traçabilité interne (matières premières entamées, fabrications) 	Mise à jour automatique de votre planning : <ul style="list-style-type: none"> • Alertes sur les tâches en retard • Visualisation des tâches à venir
Consultation et exportation de vos données enregistrées : Accès à tous les documents et enregistrements	

DOCUMENT 4

Troubles Musculo-Squelettiques, adapter le travail à l'homme

Responsable d'un tiers des absences au travail pour raison de santé, les TMS augmentent de 10% par an. Ils peuvent être provoqués par la forte répétitivité des gestes, les efforts excessifs, le travail en position statique maintenue... L'environnement physique de travail (bruit, vibrations, température, luminosité) peut aussi contribuer à l'apparition de TMS. Aujourd'hui, leur prévention constitue une priorité en matière de santé sécurité, des dispositifs de formation d'apprentissage des bons gestes lors des manipulations sont proposés dans les différents secteurs d'activités.

Source : Magazine santé et sécurité Reflex novembre 2014

La manutention des chaises et des tables

Source : www.emploi.belgique. SPF Emploi, travail et concertation sociale



Le flambage



Source Hôtellerie restauration 5/09/11

Le port des assiettes

Source : www.emploi.belgique. SPF Emploi, travail et concertation sociale



BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
**COMMERCIALISATION et
SERVICES en RESTAURATION**

Repère : 1606-CSRSA12-1

SUJET

E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve **E12 Sciences appliquées**
Coef : 2 Durée : 1 heure

Session : 2016

Page 6/15

Les classements UPEC des revêtements de sol.

L'UPEC est un classement qui permet de mesurer (à l'aide de chiffres : plus le chiffre est élevé, plus la performance est élevée) le niveau de performance du revêtement de sol utilisé, en fonction de quatre critères :

- **Usure** (à la marche),
- **Poinçonnement** (chute d'objet, traces de meubles, etc),
- **Eau** : résistance à l'eau et à l'humidité,
- **Chimie** : résistance aux agents chimiques (produits de nettoyage, etc).

L'UPEC d'un nouveau revêtement doit être égal ou supérieur au revêtement à changer.

Exemples de recommandations de l'UPEC :

- bar et salle de restaurant : U3S*P2E1C1,
- cuisine collective et annexes : U4P4SE3C2,
- zone d'accès directe de hall d'entrée (dont sas d'entrée) : U4P3E2C2

* S = supérieur

Source sciences appliquées 2^{nde} 1^{re} T^{erm} cuisine et CSR Editions BPI 2015 page 40

Quelles valeurs peuvent prendre ces lettres ?

- Valeurs minimales U1 P1 E0 C0 (revêtement le moins résistant)
- Valeurs maximales U4 P4 E3 C2 (revêtement le plus résistant)

Document de l'auteur

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : 1606-CSRSA12-1	SUJET	Session : 2016	Page 7/15

ANNEXE 1

Les DOCUMENTS 1 et 2 vous indiquent que le beurre est un aliment naturel énergétique et vitaminé.

1.1 Relever les constituants alimentaires énergétiques du beurre et donner leur valeur énergétique en kilojoules pour 1 gramme.

Constituants énergétiques	Apports énergétiques pour 1 g

1.2 Identifier les deux principales vitamines présentes dans le beurre et indiquer un rôle pour chacune.

Vitamines	Rôles
.....
.....

1.3 Nommer le groupe alimentaire auquel appartient le beurre.

-

ANNEXE 1 (suite)

Après le service du petit déjeuner, le beurre présenté en ravier est resté sur le buffet.

1.4 Préciser les modifications physico-chimiques subies par le beurre lors d'une exposition prolongée à l'air libre en complétant le tableau ci-dessous.

Couleur	Odeur Saveur	Effet sur les vitamines
.....

1.5 Rappeler à votre équipe les consignes à respecter lors du stockage du beurre (deux réponses attendues).

-
-

Le beurre est un ingrédient très utilisé dans les desserts bretons. Le beurre demi-sel comprend entre 0,5 et 3% de sel ; pour le beurre salé, ce taux est supérieur à 3%.

1.6 Citer deux fonctions du sel incorporé au beurre.

-
-

Le beurre salé a sa place dans une alimentation saine et équilibrée lorsqu'il est consommé avec modération.

1.7 Énoncer une conséquence sur la santé d'une consommation excessive en sel.

-

1.8 Compléter le tableau suivant.

	Type d'acides gras	Quantité dans 100 g	Origine de ces acides gras	Deux conséquences d'un excès de ces acides gras
Le beurre				- -

1.9 Justifier cette affirmation en rédigeant votre réponse.

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 2

Le **DOCUMENT 3** présente le nouvel outil, mis à la disposition des professionnels pour les aider dans l'application de la démarche HACCP, que votre directeur a acheté.

2.1 Expliquer en quoi cet outil est innovant (4 arguments attendus).

.....

.....

.....

.....

Vous contrôlez le travail effectué par un des commis de salle en vérifiant les données enregistrées dans « e-pack hygiène ».

2.2 Pour chaque tâche exécutée par le commis de salle, énumérer les actions qu'il a réalisées pour appliquer les règles HACCP.

Tâches réalisées par le commis de salle	Actions à réaliser (une action par tâche)
Réceptionner les produits laitiers et les matières grasses.	
Déconditionner le beurre et le répartir dans les beurriers.	<i>Prélever les étiquettes, et les scanner.</i>
Stocker les beurriers dans les chambres froides positives.	
Remettre en état le poste de travail à l'office.	

ANNEXE 2 (suite)

Le petit déjeuner est présenté sous forme de buffet américain. Vous vous aidez des documents de référence mentionnés dans le GBPH restaurateur pour décorer votre buffet.

2.5 Décoder le sigle GBPH et indiquer son utilité.

- GBPH =
- Utilité du GBPH =
.....
.....
.....

2.6 Compléter le tableau en identifiant un danger et un moyen de maîtrise.

Dangers	Moyens de maîtrise
Un dressage du buffet à température ambiante peut conduire à une multiplication des germes présents.	
	Ne pas balayer, ni passer l'aspirateur après avoir dressé les buffets. Ne jamais retourner les chaises sur les tables nappées.

ANNEXE 3

Le DOCUMENT 4 précise que la prévention des TMS constitue une priorité en matière de santé sécurité.

3.1 Relever les causes des TMS et les classer dans le tableau ci-dessous.

Causes environnementales	Causes liées aux gestes et postures
.....
.....
.....
.....

3.2 Pour chaque situation, identifier un dommage encouru par l'opérateur et déterminer deux attitudes à adopter pour le prévenir.

Situation	Dommage	Attitudes à adopter
Manipulation des chaises et des tables	-	- -
Flambage des préparations	-	- -
Port des assiettes	-	- -

3.3 Indiquer une raison pour laquelle la prévention des risques professionnels est aujourd'hui une priorité.

.....

.....

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : 1606-CSRSA12-1	SUJET	Session : 2016	Page 14/15

Les matériaux utilisés pour les sols sont à l'origine de la moitié des chutes, c'est la deuxième cause des accidents avec arrêt de travail. C'est un élément que vous prenez en compte au moment de choisir le revêtement de sol.

3.4 Relever dans le **DOCUMENT 5**, le classement UPEC recommandé pour le choix du revêtement de sol de la salle de restaurant et justifier ces recommandations dans le tableau ci-dessous.

	Classement recommandé	Interprétation	Justification
U			
P			
E			
C		Résistance <u>faible</u> aux produits chimiques.	Pas d'utilisation de produits de nettoyage agressifs.

3.5 Effectuer un choix de revêtement de sol pour la salle de restaurant, après avoir analysé les classements UPEC des quatre revêtements proposés.

Types de revêtements proposés	Classement UPEC	Analyse de chaque revêtement	Choix retenu et justification
Parquet massif en pin maritime	U2P2E1C1		
Dalles PVC imitation parquet	U2SP2E1C1		
Grès cérame	U4P4E3C2		
Moquette	U2P2E1C0		